



VINCULADO AO DFD Nº 003/2026/SMAS

OBJETO: Registro de preços para eventual e futura aquisição de caixas térmicas, modelo Hot Box, e cubas gastronômicas para a distribuição produzidas pela Cozinha Comunitária e distribuídas aos equipamentos que atendem população em situação de rua no Município.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Cozinha Comunitária produz diariamente cerca de 70 marmitas que são fornecidas ao Centro de Referência Especializada em População em Situação de Rua – Centro Pop que absorve também aqueles migrantes em vulnerabilidade e que são atendidos pelo Serviço de Abordagem Social do Município de Lages.

Com a migração do formato de fornecimento se faz necessária a aquisição de caixas térmicas no formato Hot Box e de Cubas Gastronômicas (conhecidas como GN's) para o acondicionamento e transporte nos veículos da Assistência Social que diariamente transportam as marmitas do modelo a ser substituído, garantindo a manutenção da temperatura, da qualidade e da segurança sanitária das refeições até o momento do consumo.

A utilização desses equipamentos permitirá maior controle higiênico-sanitário, organização do serviço e conformidade com as normas técnicas vigentes, além de contribuir para a redução de resíduos sólidos e do desperdício de alimentos. O objeto da contratação atende, portanto, à necessidade de assegurar a continuidade do serviço de alimentação, com melhoria das condições operacionais e do atendimento à população em situação de rua, alinhando-se às diretrizes de eficiência, sustentabilidade e humanização da política pública de assistência social.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Não há previsão de contratação do objeto no PCA 2026, por se tratar de demanda surgida após o planejamento anual, tornando necessária à sua posterior inclusão.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para o fornecimento do objeto licitado a Secretaria de Assistência Social estabelece critérios para que seja possível a contratação mais vantajosa, mediante competição, que garanta a qualidade e o fornecimento sem prejuízo a contratante:

- Não será permitida a subcontratação do objeto;
- Os itens deverão ser entregues em embalagem original e individual, com informações que cumpram com o estabelecido nas legislações e normas vigentes;
- A empresa deverá operar dentro das licenças cabíveis no que tange suas licenças para venda e transporte de mercadoria;
- As entregas deverão seguir com as normas de trânsito e segurança tanto para percurso, veículo e motorista.
- Fica a empresa contratada responsável por atender aos critérios ambientais, inclusive para logística reversa, caso couber.
- A empresa contratada deverá assumir inteira responsabilidade quanto à qualidade do fornecimento.



- A Contratada será integralmente responsável por todos os encargos trabalhistas, previdenciários, inclusive contribuições ao Instituto Nacional do Seguro Social (INSS), bem como encargos assistenciais, securitários e sindicais relativos a seus empregados, sendo considerada a única empregadora, inexistindo qualquer vínculo empregatício ou responsabilidade solidária entre estes e a Contratante.
- A contratante deverá fornecer os materiais em conformidade com o descritivo dos itens.
- A(s) empresa(as) vencedora(as) deverá (ão) enviar comprovação das dimensões dos produtos, podendo ser foto real do produto ou descritivo da marca a ser enviada, por meio digital, para o e-mail protecaomedia.sas@lages.sc.gov.br.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa das quantidades para aquisição dos Hotbox e das cubas gastronômicas foi realizada pela Diretoria de Proteção Social Especial de Média Complexidade, com base no quantitativo atual de marmitas encaminhadas, no volume necessário para cada tipo de alimento ofertado e no número médio de pessoas em situação de rua atendidas diariamente pelo Centro POP.

Também foi considerado o aspecto logístico, uma vez que o equipamento dispõe de apenas um veículo de passeio, utilizado para as visitas técnicas domiciliares, retiradas de passagens e demais demandas relacionadas ao atendimento da população em situação de rua, havendo ainda apenas uma hora no turno da manhã para a retirada das refeições junto à cozinha comunitária, localizada a 9,8 km de distância. Dessa forma, os quantitativos foram dimensionados de modo a possibilitar o transporte eficiente e seguro das refeições em uma única viagem, sempre que possível.

Considerando que o atendimento socioassistencial, pautado na garantia de direitos, busca a superação das situações de vulnerabilidade, mas que novos usuários podem ser incluídos conforme a demanda, muitas vezes de forma sazonal, não é possível prever com exatidão as variações no número diário de atendimentos. Assim, a estimativa de aquisição por meio de Ata de Registro de Preços mostra-se adequada, pois permite atender à demanda atual e futura, possibilitando ajustes ao longo da vigência da ARP, sem prejuízo à continuidade e à qualidade do serviço prestado.

Nº	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	Caixa Térmica 100L. Marca de Referência: modelo Hot Box 100L. Características: Caixa Térmica 100L, fabricadas em polietileno, sem emendas, com isolamento térmico, para alimentos quentes, frios e congelados, em poliuretano (PU), com tampa e trava em aço inox para a vedação. Deverá permitir o empilhamento de até 5 caixas. Dimensões mínimas externas: 850x650x560 mm tendo as dimensões internas compatíveis ao padrão de 2 (duas) GN's 1/1. Poderão apresentar cores diversas.	UND.	4
2	Caixa Térmica 30L. Marca de referência: modelo Hot Box 30L.	UND.	18



	Características: Caixa Térmica 30L, fabricadas em polietileno, sem emendas, com isolamento térmico, para alimentos quentes, frios e congelados, em poliuretano (PU), com tampa e trava em aço inox para a vedação. Deverá permitir o empilhamento de até 5 caixas. Dimensões mínimas externas: 710X425X350 mm tendo as dimensões internas compatíveis ao padrão de 1 (uma) GN 1/1 ou 2 GNs 1/2 ou até 3 GNs 1/3 Poderão apresentar cores diversas.		
3	Cuba Gastronômica 1/1 Marca de Referência: padrão GN 1/1 Características: Cuba gastronômica 1/1, com profundidade máxima de 200 mm, confeccionada em aço inoxidável ou material equivalente, resistente à corrosão, de fácil higienização e adequada às normas sanitárias vigentes. Deve possuir tampa e alças laterais para facilitar o manuseio e o transporte, bordas reforçadas e acabamento apropriado para uso em equipamentos térmicos, buffet e hot box.	UND.	18
4	Cuba Gastronômica 1/2. Marca de Referência: padrão GN 1/2. Características: Cuba Gastronômica 1/2, com profundidade máxima de 200 mm, confeccionada em aço inoxidável ou material equivalente, resistente à corrosão, de fácil higienização e adequada às normas sanitárias vigentes. Deve acompanhar tampa e possuir alças laterais para facilitar o manuseio e o transporte, bordas reforçadas e acabamento apropriado para uso em equipamentos térmicos, buffet e hot box.	UND.	12
5	Cuba Gastronômica 1/3. Marca de Referência: padrão GN 1/3. Características: Cuba gastronômica 1/3, com tampa, com profundidade máxima de 200 mm, confeccionada em aço inoxidável ou material equivalente, resistente à corrosão, de fácil higienização e adequada às normas sanitárias vigentes. Deve possuir alças laterais para facilitar o manuseio e o transporte, bordas reforçadas e acabamento apropriado para uso em equipamentos térmicos, buffet e hot box..	UND.	12
6	Tampa para Cuba Gastronômica 1/1. Marca referência: padrão GN 1/1. Características: Tampa compatível com cuba gastronômica GN 1/1, confeccionada em aço inoxidável ou material equivalente, resistente à corrosão, de fácil higienização e adequada às normas sanitárias vigentes. Deve possuir recorte funcional para utensílios e alça para facilitar o manuseio seguro, garantindo vedação adequada e encaixe compatível.	UND.	18
7	Tampa para Cuba Gastronômica 1/2. Marca referência: padrão GN 1/2. Características: Tampa compatível com cuba gastronômica GN 1/2, confeccionada em aço inoxidável ou material equivalente, resistente à corrosão, de fácil higienização e adequada às normas sanitárias vigentes. Deve possuir recorte funcional para utensílios e alça para facilitar o manuseio seguro, garantindo vedação adequada e encaixe compatível.	UND.	12

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO



Para atendimento da demanda identificada, foi realizado levantamento de mercado com o objetivo de identificar as alternativas disponíveis e as formas viáveis de contratação, considerando soluções usualmente ofertadas e compatíveis com a natureza do objeto. A análise contemplou aspectos técnicos, operacionais e de viabilidade prática, sem direcionamento a marcas, fabricantes ou modelos específicos.

Constatou-se que a aquisição direta do item junto a fornecedores do mercado é a forma mais adequada para o atendimento da necessidade, não se mostrando viáveis, do ponto de vista técnico e operacional, alternativas como locação ou comodato, em razão das características do uso contínuo, cessão e da logística da Cozinha Comunitária junto ao Centro Pop.

Da mesma forma, o fornecimento das refeições para almoço em formato terceirizado não solucionaria as questões ambientais motivadoras da substituição, bem como, não é economicamente sustentável uma vez que há no quadro profissionais que executam este tipo de serviço.

A solução escolhida, consistente na utilização de hot box para o transporte das refeições, levou em consideração o atendimento às normas sanitárias aplicáveis ao transporte de alimentos, bem como a viabilidade operacional do serviço. O uso desse equipamento permite o acondicionamento das refeições diretamente em cubas gastronômicas, garantindo a manutenção da temperatura, da integridade e da segurança dos alimentos, sem a necessidade de itens complementares para o transporte.

Caso fossem adotados outros materiais ou modelos de acondicionamento, seria indispensável a utilização de marmitas em formato individual para a distribuição aos usuários, o que implicaria maior geração de resíduos, aumento de custos e complexidade logística. Dessa forma, o hot box apresenta-se como a solução mais adequada, eficiente e alinhada às diretrizes de sustentabilidade, economia e qualidade no atendimento.

A pesquisa realizada demonstrou a existência de pluralidade de fabricantes e fornecedores capazes de atender aos requisitos mínimos definidos nas especificações técnicas, os quais se baseiam em características funcionais e de desempenho. Tal cenário evidencia a viabilidade da contratação e a preservação da ampla concorrência.

Na definição das especificações, foram considerados critérios funcionais essenciais, como formato possível de transporte com os meios disponíveis, propriedades que mantem a temperatura estável até a chegada aos usuários bem como a presença dos itens auxiliares, como as tampas, alças e GN's de diferentes tamanhos, que permitirão a manutenção da higiene dos alimentos e segurança dos servidores envolvidos, até o momento de serem servidos aos usuários. Essas características decorrem das necessidades operacionais do serviço e do perfil do público atendido.

Dessa forma, conclui-se que a aquisição dos itens por meio de procedimento licitatório é tecnicamente adequada, economicamente viável e amplamente disponível no mercado.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Após pesquisa de preço dentro dos sistemas oficiais e contratações públicas similares estima-se um valor total de R\$ 29.897,96 (vinte nove mil e oitocentos e noventa e sete reais e noventa e seis centavos) através da consulta de pelo menos três contratações para cada item com descrição semelhante à necessária pela SMAS, conforme Planilha Descritiva Padrão anexa a este documento.



Secretaria Municipal de Assistência Social



Com isso, pode-se verificar que os valores levantados estão dentro da margem aceitável de mercado atendendo os interesses públicos do ponto de vista da economia e qualidades das aquisições.

Nº	DESCRIÇÃO	UND	QTD	Valor Estimado Item	Valor Estimado Total
1	Caixa Térmica 100L. Marca de Referência: modelo Hot Box 100L. Características: Caixa Térmica 100L, fabricadas em polietileno, sem emendas, com isolamento térmico, para alimentos quentes, frios e congelados, em poliuretano (PU), com tampa e trava em aço inox para a vedação. Deverá permitir o empilhamento de até 5 caixas. Dimensões mínimas externas: 850x650x560 mm tendo as dimensões internas compatíveis ao padrão de 2 (duas) GN's 1/1. Poderão apresentar cores diversas.	UND	4	R\$1.869,17	R\$ 7.476,68
2	Caixa Térmica 30L. Marca de referência: modelo Hot Box 30L. Características: Caixa Térmica 30L, fabricadas em polietileno, sem emendas, com isolamento térmico, para alimentos quentes, frios e congelados, em poliuretano (PU), com tampa e trava em aço inox para a vedação. Deverá permitir o empilhamento de até 5 caixas. Dimensões mínimas externas: 710X425X350 mm tendo as dimensões internas compatíveis ao padrão de 1 (uma) GN 1/1 ou 2 GNs 1/2 ou até 3 GNs 1/3 Poderão apresentar cores diversas.	UND	18	R\$ 783,00	R\$14.094,00
3	Cuba Gastronômica 1/1 Marca de Referência: padrão GN 1/1 Características: Cuba gastronômica 1/1, com profundidade máxima de 200 mm, confeccionada em aço inoxidável ou material equivalente, resistente à corrosão, de fácil higienização e adequada às normas sanitárias vigentes. Deve possuir tampa e alças laterais para facilitar o manuseio e o transporte, bordas reforçadas e acabamento apropriado para uso em equipamentos térmicos, buffet e hot box.	UND	18	R\$ 194,02	R\$ 3.492,36
4	Cuba Gastronômica 1/2. Marca de Referência: padrão GN 1/2. Características: Cuba Gastronômica 1/2, com profundidade máxima de 200 mm, confeccionada em aço inoxidável ou material equivalente, resistente à corrosão, de fácil higienização e adequada às normas sanitárias vigentes. Deve acompanhar tampa e possuir alças laterais para facilitar o manuseio e o transporte, bordas reforçadas e acabamento apropriado para uso em equipamentos térmicos, buffet e hot box.	UND	12	R\$157,24	1.886,88



5	Cuba Gastronômica 1/3. Marca de Referência: padrão GN 1/3. Características: Cuba gastronômica 1/3, com tampa, com profundidade máxima de 200 mm, confeccionada em aço inoxidável ou material equivalente, resistente à corrosão, de fácil higienização e adequada às normas sanitárias vigentes. Deve possuir alças laterais para facilitar o manuseio e o transporte, bordas reforçadas e acabamento apropriado para uso em equipamentos térmicos, buffet e hot box.	UND	12	R\$119,67	1.436,04
6	Tampa para Cuba Gastronômica 1/1. Marca referência: padrão GN 1/1. Características: Tampa compatível com cuba gastronômica GN 1/1, confeccionada em aço inoxidável ou material equivalente, resistente à corrosão, de fácil higienização e adequada às normas sanitárias vigentes. Deve possuir recorte funcional para utensílios e alça para facilitar o manuseio seguro, garantindo vedação adequada e encaixe compatível.	UND	18	R\$55,32	R\$995,76
7	Tampa para Cuba Gastronômica 1/2. Marca referência: padrão GN 1/2. Características: Tampa compatível com cuba gastronômica GN 1/2, confeccionada em aço inoxidável ou material equivalente, resistente à corrosão, de fácil higienização e adequada às normas sanitárias vigentes. Deve possuir recorte funcional para utensílios e alça para facilitar o manuseio seguro, garantindo vedação adequada e encaixe compatível.	UND	12	R\$43,02	R\$516,24
Valor Estimado Contratação					R\$ 29.897,96

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Para o atendimento da demanda identificada, a solução proposta consiste na aquisição de caixas térmicas, em modelo Hot Box e de cubas gastronômicas destinadas à substituição das embalagens atualmente utilizadas no acondicionamento e transporte das refeições fornecidas pela Cozinha Comunitária ao Centro Pop de Lages.

Além disso, as caixas para acondicionamento e transporte das refeições também poderão ser utilizadas, quando necessário, para entrega da matéria prima congelada/refrigerada, permitindo ainda mais segurança e higiene nas refeições fornecidas.

Com isso, a aquisição é uma a solução que se apresenta tecnicamente adequada, operacionalmente viável e alinhada aos princípios da eficiência, economicidade e sustentabilidade que orientam a atuação da Administração Pública.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO



A presente contratação foi estruturada permitindo o parcelamento dos itens, uma vez que, cumpridos os requisitos de dimensões internas e externas, os itens 1 e 2 descritos anteriormente comportam cubas de diferentes marcas, por possuírem tamanho padronizado conforme sua descrição GN X/X. Ou seja, todas as cubas GN 1/2 apresentam o mesmo comprimento e largura, sendo necessário apenas o atendimento ao requisito de profundidade, que deverá ser compatível com a profundidade da caixa de acondicionamento, conforme descritivo do item, a fim de garantir o melhor aproveitamento do espaço interno.

Dessa forma, o parcelamento não compromete a funcionalidade do conjunto, amplia a competitividade do certame e possibilita a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração, sem prejuízo à eficiência, à logística de transporte e à adequada prestação do serviço.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação, pretende-se garantir a melhoria das condições de transporte, acondicionamento e distribuição das refeições fornecidas ao Centro POP, assegurando a manutenção da qualidade, da temperatura e da segurança alimentar dos alimentos até o momento do consumo. Busca-se, ainda, a redução do uso de embalagens descartáveis, contribuindo para a diminuição de resíduos sólidos e para a adoção de práticas mais sustentáveis no âmbito do serviço público.

Espera-se também a otimização da logística operacional, com maior organização do serviço, melhor aproveitamento dos recursos disponíveis e adequação às normas sanitárias vigentes, sem prejuízo à continuidade do atendimento. Dessa forma, a contratação visa promover maior eficiência administrativa, qualificação do serviço prestado e fortalecimento da política pública de assistência social voltada à população em situação de rua.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Deverá a Secretaria de Assistência Social designar gestor e fiscal do contrato para que seja feita as orientações sobre recebimento e conferência dos itens conforme descritos em características e quantidades.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há, no momento, aquisições similares ou correlatas relacionadas a este objeto.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não há impactos ambientais negativos que possam advir da contratação uma vez que a substituição já decorre para redução dos impactos. Como impacto positivo tem-se a redução dos descartes de embalagens de isopor que atualmente são fornecidas aos usuários e que são de difícil destinação e reciclagem.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO



Após análise com base no presente ETP, conclui-se que a contratação dos itens para a Cozinha comunitária sob responsabilidade da Diretoria de Proteção Social Especial de Média Complexidade se torna viável em termos de disponibilidade de mercado e necessidade da Secretaria Municipal de Assistência Social, não sendo identificados impedimentos ao prosseguimento do presente pedido.

14. RESPONSÁVEIS

Esse documento foi elaborado por:

Lages (SC), 03 de agosto de 2026

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DESTE ETP

Nome: Bruna Helen dos Santos

Matrícula: 579211941

E-mail: licitacao.sas@lages.sc.gov.br