

Secretaria Municipal do Planejamento Urbano - DIRETRAN

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP VINCULADO AO DFD Nº 14/2025

OBJETO: A **aquisição eventual e futura de gêneros alimentícios prontos para consumo**, compreendendo **doces e salgados variados**, destinados ao atendimento das necessidades da DIRETORIA DE TRÂNSITO, em especial das atividades institucionais, reuniões administrativas, eventos oficiais, capacitações, treinamentos, ações educativas e demais demandas organizadas pelos setores requisitantes.

A contratação visa garantir o fornecimento de itens alimentícios de qualidade, devidamente preparados, embalados e entregues conforme solicitação da Administração, observadas as normas de segurança alimentar, boas práticas de manipulação e condições sanitárias exigidas pela legislação vigente.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A contratação de gêneros alimentícios, em geral doces e salgados é necessária para suprir as demandas institucionais da Prefeitura Municipal de Lages/SC, que incluem reuniões administrativas, atendimentos oficiais, eventos internos, capacitações de servidores, encontros intersetoriais, ações educativas de trânsito, projetos comunitários e demais atividades realizadas pelos setores da Administração.

Tais eventos exigem, de forma recorrente e imprevisível, o fornecimento de alimentos prontos para consumo, devidamente preparados e embalados segundo as normas sanitárias e de segurança alimentar. A inexistência de estoque próprio, bem como a impossibilidade de produção interna desses itens, torna indispensável a aquisição externa para garantir a adequada recepção de participantes, servidores, autoridades e público envolvido nas ações oficiais.

Além disso, o fornecimento de pequenos lanches durante capacitações, cursos e atividades prolongadas contribui diretamente para a permanência, engajamento e melhor desempenho dos participantes, evitando interrupções e garantindo maior eficiência operacional. A contratação futura e eventual se mostra a forma mais adequada, considerando a variação de demanda entre os setores, bem como a necessidade de atender eventos planejados e emergenciais sem prejuízo das atividades da Administração.

Dessa maneira, a presente contratação visa assegurar continuidade, eficiência, padronização de qualidade e atendimento tempestivo das necessidades institucionais, em conformidade com o planejamento administrativo e com o princípio da continuidade do serviço público previsto na Lei nº 14.133/2021.

2. PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O objeto não consta originalmente no Plano de Contratações Anual (PCA) do exercício vigente. Contudo, verifica-se que, ao longo do ano, surgem demandas institucionais recorrentes, especialmente relacionadas a reuniões administrativas, eventos oficiais, capacitações, ações educativas e atividades internas que exigem o fornecimento de gêneros alimentícios – doces e salgados.

Secretaria Municipal do Planejamento Urbano - DIRETRAN

Tais necessidades, embora não previstas inicialmente no PCA, são supervenientes e compatíveis com as atribuições dos setores demandantes, demonstrando a importância de sua inclusão para evitar descontinuidade das ações administrativas e garantir condições adequadas de trabalho e atendimento ao público.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá atender aos seguintes requisitos mínimos, visando garantir a qualidade, a segurança alimentar e a adequada prestação do serviço:

3.1 Da Ata de Registro de Preços

O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, com a renovação do quantitativo inicial, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei 14.133/2021.

3.2 Subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

3.3 Garantia da contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

3.4 Obrigações da contratada:

- Fornecer gêneros alimentícios de primeira qualidade, rigorosamente de acordo com as especificações exigidas no Edital/Termo de Referência;
- Fornecer produtos em conformidade com as legislações relacionadas ao órgão fiscalizador competente (MAPA, ANVISA), conforme sua categoria, origem ou padrões de identidade, qualidade e regulamento técnico;
- Atender às normas técnicas, requisitos e padrões mínimos de qualidade estabelecidos pelo INMETRO e ABNT, no que couber;
- Responsabilizar-se integralmente pelo fornecimento dos produtos, transporte, e descarregamento, não podendo transferir a responsabilidade para outrem, sendo expressamente vedada a subcontratação;
- Arcar com todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, despesas com pessoal, motoristas, operadores, alimentação, transporte, hospedagem, combustível, manutenções e consertos de veículos e equipamentos, extravios, danos acidentais de trajeto, e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos produtos;
- Responsabilizar-se pelo pagamento de fretes para entrega dos produtos;
- Realizar o transporte dos alimentos em conformidade com as normas do Código Nacional de Trânsito, do COTRAN e da ANTT;
- Realizar a substituição de produtos que apresentem defeitos, inclusive de embalagem, que estejam violados, com má aparência, danificados, ou que possuam características divergentes das exigidas no

Secretaria Municipal do Planejamento Urbano - DIRETRAN

Edital/Termo de Referência, ou do ofertado no momento de apresentação da proposta, sem ônus para a Contratante, em até 3 (três) dias úteis, a contar da notificação;

- Somente poderá ser aceito produto diverso do licitado quando as características do material de substituição superarem a qualidade do produto originalmente especificado, mediante aprovação formal do Gestor do Contrato, sem que haja qualquer ônus adicional à Contratante;
 - No caso de o produto apresentar alterações na qualidade, impedindo seu consumo ou oferecendo risco à saúde e estando dentro do prazo de validade, o fornecedor deverá realizar a sua substituição em até 48 (quarenta e oito) horas;
 - O prazo para substituição, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada da Contratada, aceita pelo Contratante.
- Cumprir os prazos e condições para entrega, e respeitar as orientações quanto ao transporte e embalagem dos produtos, descritas no Termo de Referência;
 - Sujeitar-se à vistoria por equipe da Vigilância Sanitária municipal, quando requisitada pela Contratante em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades, ou suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, para atestar as condições higiênico-sanitárias ou temperatura dos veículos;
 - Apresentar o Alvará Sanitário da empresa e Licença Sanitária do veículo atualizados quando solicitado pela Contratante, a qualquer tempo;
 - Acondicionar devidamente os itens perecíveis resfriados e congelados em embalagem plástica rotulada de acordo com a legislação vigente, com nome e endereço do abatedouro ou indústria;

3.5 Condições de Entrega

- Os itens deverão ser entregues no prazo de até 05(cinco) dias úteis, a contar da data da Solicitação de Fornecimento, no endereço nela informado;
 - Caso não seja possível realizar a entrega no prazo assinalado, a Contratada deverá comunicar as razões respectivas em até 24 horas a contar da solicitação de entrega, para que o pleito de prorrogação possa ser analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior;
 - Endereço: Av. Dom Pedro II, 1555, no segundo andar do Terminal Rodoviário, bairro Universitário, em horário comercial, mediante aviso prévio para que o fiscal de contrato possa acompanhar a entrega.
- **Orientações gerais para Transporte e Embalagem**
- Nos veículos utilizados para distribuição dos itens deverá haver uma balança para pesagem e conferência pela Contratante;
- O peso/volume do produto deve ser exatamente o solicitado no descritivo do item, tanto para a embalagem primária, quanto para secundária, se houver;
- Não é permitido transporte de alimento nas cabines dos caminhões;
- As embalagens devem ser limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistentes e conferir proteção ao produto;

Secretaria Municipal do Planejamento Urbano - DIRETRAN

- A apresentação do produto deverá assegurar informações claras e precisas, sobre características, marca, procedência, qualidade, quantidade, composição, preço, prazo de validade, origem e outros, devendo obedecer também, as regulamentações;
- Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas;
- Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulo ou com etiquetas sobrepostas;
- Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades ou até suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, a Contratante poderá requisitar a realização de vistoria por equipe da Vigilância Sanitária Municipal para atestar as condições higiênico-sanitárias dos veículos;
- A entrega não implica em aceitação, mas transferência da responsabilidade pela guarda e conservação dos produtos. Caso seja constatada alguma desconformidade com as especificações técnicas ou na qualidade do produto, a empresa será comunicada e será solicitada a sua substituição sem qualquer ônus à Contratante.

3.6 Dos critérios de Sustentabilidade:

Em consulta ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, não foi constatada providência cabível ao objeto do presente processo.

3.7 Da Qualificação Técnica

Para fins de habilitação as proponentes deverão apresentar:

- Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a execução de objeto similar ao da presente licitação;
 - Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
 - O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- Alvará Sanitário do Licitante, em vigência. Não serão considerados válidos protocolos ou recibos de solicitação da renovação de validade do Alvará;
- Licença Sanitária em vigência, referente ao(s) veículo(s) utilizado(s) para transporte e entrega dos produtos. A licença poderá ser em nome de terceiros, mediante apresentação de Contrato de Prestação de Serviços firmado entre o Licitante e o proprietário do veículo;
 - Na inviabilidade de comprovar a disponibilidade do veículo, bem como sua(s) licença(s) sanitária(s), apresentar Termo de Compromisso, comprometendo-se a apresentar os documentos comprobatórios até o momento da assinatura da Ata de Registro de Preços.

3.8 Qualidade dos Produtos

Secretaria Municipal do Planejamento Urbano - DIRETRAN

Os gêneros alimentícios (doces e salgados) deverão ser frescos, preparados no dia da entrega, com ingredientes de boa procedência e dentro do prazo de validade.

Não será admitido o fornecimento de produtos congelados descongelados ou reaproveitados.

Os itens deverão apresentar padrão de sabor, textura e aparência compatíveis com práticas profissionais de produção alimentícia.

3.9 Requisitos Sanitários e de Manipulação

A empresa deverá observar as normas da ANVISA, especialmente a RDC nº 216/2004 e demais legislações de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

Os alimentos devem ser preparados em ambiente higienizado, com manipuladores uniformizados e treinados, evitando riscos de contaminação.

As embalagens devem ser adequadas, limpas, fechadas e apropriadas para transporte de alimentos prontos para consumo.

3.10 Responsabilidade da Contratada

A contratada será integralmente responsável pela qualidade, produção, manipulação, transporte e entrega dos alimentos.

Eventuais riscos sanitários, contaminações, deteriorações ou produtos fora do padrão serão de total responsabilidade da contratada, sem ônus para a Administração.

A substituição de itens inadequados deverá ocorrer de forma imediata.

3.11 Condições Comerciais

O fornecimento será realizado eventual e futuro, conforme necessidade da Administração.

Os preços deverão ser apresentados por unidade, bandeja, cento ou conforme definido na planilha descritiva.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa das quantidades foi elaborada com base nas necessidades potenciais dos setores da DIRETRAN, considerando o histórico aproximado de eventos, reuniões administrativas, capacitações, ações educativas e demais atividades institucionais que demandam o fornecimento de gêneros alimentícios (doces e salgados).

Secretaria Municipal do Planejamento Urbano - DIRETRAN

Por se tratar de contratação eventual e futura, a Administração não possui consumo fixo ou periódico, motivo pelo qual os quantitativos apresentados na planilha descritiva representam previsões máximas estimadas, utilizadas exclusivamente para fins de planejamento, pesquisa de preços e definição do valor estimado da contratação, conforme orienta o art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para a elaboração do valor estimado da contratação, foi realizado o **levantamento de mercado**, conforme determinação do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, que exige a utilização de fontes confiáveis e compatíveis com os preços praticados no setor.

O levantamento foi conduzido com base nos seguintes parâmetros:

5.1. Fontes Utilizadas

Foram consultadas, sempre que disponíveis, as seguintes fontes de pesquisa:

- **I** – Sistemas oficiais de pesquisa de preços;
- **II** – Bases de dados públicas de contratações anteriores publicadas no PNCP;
- **III** – Informações obtidas em atas de registro de preços de outros entes públicos;
- **IV** – Orçamentos formais de fornecedores locais e regionais do ramo de gêneros alimentícios;
- **V** – Histórico recente de aquisições semelhantes realizadas por esta Administração.

O cruzamento dessas fontes possibilitou formar uma estimativa aderente à realidade do mercado atual.

5.2. Metodologia Aplicada

A metodologia de apuração seguiu os seguintes passos:

1. Coleta de **três ou mais valores** para cada item constante na planilha descritiva.
2. Desconsideração de valores manifestamente discrepantes ou inexequíveis.
3. Cálculo da **média aritmética simples**, utilizada como valor estimado da Administração.
4. Registro de evidências documentais das cotações e consultas realizadas.

A utilização da média aritmética busca refletir um valor equilibrado, evitando distorções e garantindo aderência ao comportamento de mercado.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

R\$11.665,95 (onze mil seiscientos e sessenta e cinco reais e noventa e cinco centavos).

Secretaria Municipal do Planejamento Urbano - DIRETRAN

Para estimativa do valor da contratação foi utilizada como base a Planilha Descritiva Geral de produtos de gênero animal, consolidada pela Diretoria de Planejamento de Compras da Secretaria de Administração, a qual foi elaborada contendo cotações provenientes de contratações públicas similares e da tabela SINAPI, coletados pelas Secretarias de Administração e de Assistência Social, conforme discriminado na referida planilha.

Na coleta de orçamentos para formação da Planilha Descritiva foi priorizada a obtenção de preços em contratações similares feitas pela Administração Pública.

Foi realizada ampla pesquisa mercadológica e os preços de referência estão dentro da margem aceitável de mercado.

A Planilha descritiva contendo a demanda da Secretaria, relação de itens e preços unitários e totais encontra-se em anexo.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na **aquisição eventual e futura de gêneros alimentícios prontos para consumo, doces e salgados**, destinados ao atendimento das necessidades institucionais da Administração Municipal. Esse fornecimento será utilizado em reuniões, capacitações, eventos oficiais, ações educativas e demais atividades internas que demandem apoio alimentar para servidores, visitantes e participantes.

7.1 SOLUÇÃO ADOTADA:

7.1.1 Produção interna de alimentos pela Administração

A possibilidade de preparar doces e salgados internamente foi a escolhida, tendo em vista que temos:

- Estrutura física apropriada (cozinha industrial);
- Equipamentos e utensílios específicos;
- Profissionais habilitados;

7.2 Contratação de buffet completo com serviço de coffee break permanente

7.2.1 Também foi considerada a contratação de serviço permanente e completo de coffee break. Contudo, foi rejeitada por:

- Custo significativamente mais elevado;
- Baixa eficiência para eventos esporádicos;
- Risco de o serviço ficar ocioso grande parte do tempo;
- Limitações orçamentárias;
- Necessidade de equipe especializada para montagem e atendimento presencial.

Assim, tal modelo não atende ao caráter **eventual e variável** das demandas do Município.

Secretaria Municipal do Planejamento Urbano - DIRETRAN

7.3 Aquisição direta em estabelecimentos comerciais a cada necessidade

Embora seja prática comum em pequenas demandas, essa alternativa é inadequada como solução administrativa porque:

- inviabiliza planejamento e controle de gastos;
- gera variações de preços sem previsibilidade;
- dificulta comprovação de vantajosidade;
- contraria o princípio da padronização;
- pode ocasionar atrasos por deslocamentos;
- Não gera compromisso contratual quanto à qualidade e pontualidade.

Portanto, não atende às exigências da Lei nº 14.133/2021 quanto ao planejamento e à eficiência da contratação e por questões judiciais validadas pela PROGEM do município, no qual possui parecer desfavorável para as alternativas não adotadas.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de materiais objeto deste documento deverá ser realizada por item, podendo ser feito parcelamento do mesmo, de forma a aumentar a competitividade entre os possíveis fornecedores buscando alcançar a proposta mais vantajosa para a administração. Todos os materiais constantes nestes documentos são independentes entre si, ou seja, para que seja adquirido e utilizado não há necessidade de outro, por este motivo devem ser licitados por item.

Também não há impedimento à divisão dos itens em cotas exclusivas e reservadas à participação de ME/EPP.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação de gêneros alimentícios, doces e salgados, tem como resultado pretendido garantir condições adequadas para a realização de atividades institucionais da Administração Municipal, promovendo eficiência, organização e continuidade dos serviços públicos. Com a contratação, espera-se:

9.1. Atendimento imediato e adequado às demandas institucionais

Assegurar que reuniões administrativas, eventos oficiais, capacitações, ações educativas e demais atividades internas possam ocorrer sem interrupções, com suporte alimentar adequado e compatível ao perfil dos participantes.

9.2. Padronização da qualidade dos alimentos fornecidos

Garantir que os produtos entregues atendam aos requisitos de higiene, manipulação, frescor e apresentação, promovendo o bem-estar dos participantes e reforçando a imagem institucional da Administração.

Secretaria Municipal do Planejamento Urbano - DIRETRAN

9.3. Redução de compras emergenciais e improvisadas

Evitar aquisições de última hora, sem pesquisa de preços ou sem planejamento, que geram:

- custos mais elevados;
- dificuldade de comprovação de vantajosidade;
- maior risco de erros procedimentais.

Com preços previamente definidos, a Administração melhora a previsibilidade dos gastos e reduz riscos administrativos.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Dar conhecimento aos servidores que atuarão como Gestor e Fiscal acerca de suas atribuições, coletando suas assinaturas no DFD. Não se vislumbra necessidade de outras providências, como adequação de ambientes ou capacitação da equipe.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas ou interdependentes.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não se verifica a ocorrência de impactos ambientais relevantes, devendo a Secretaria proceder à utilização dos materiais de forma responsável, com a adequada separação e descarte de eventuais resíduos, bem como promover a reciclagem e reutilização de materiais, quando possível.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO


Diante das análises técnicas, operacionais, mercadológicas e administrativas apresentadas, conclui-se que a contratação de **gêneros alimentícios, doces e salgados, de forma eventual e futura** é plenamente **necessária, adequada, viável e vantajosa** para a Administração Municipal de Lages/SC.

A solução atende às demandas recorrentes de diversos setores, possibilitando apoio adequado às reuniões, capacitações, eventos oficiais e atividades institucionais, garantindo ambiente organizado, acolhedor e compatível com o nível de serviço público esperado. Verificou-se que não há estrutura interna capaz de atender a essa necessidade, tampouco alternativa mais econômica ou eficiente do que a contratação especializada.

14. RESPONSÁVEIS

Esse documento foi elaborado por:

Secretaria Municipal do Planejamento Urbano - DIRETRAN

Documento assinado digitalmente
 **TATIANA SPILERE**
Data: 12/12/2025 16:25:30-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

TATIANA SPILERE
GERENTE DE PLANEJAMENTO LICITATÓRIO

Lages (SC), 11 de dezembro de 2025.



VINCULADO AO DFD Nº 506/2025

OBJETO: Registro de Preços para aquisição eventual e futura de **Gêneros Alimentícios – Doces e Salgados** para atender as necessidades da Fundação Municipal de Esportes.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Os gêneros alimentícios serão utilizados para o fornecimento de refeições e lanches adequados aos **atletas, técnicos e demais integrantes das delegações**, garantindo o suporte nutricional necessário durante os deslocamentos, períodos de competição e atividades esportivas, em conformidade com os cronogramas e exigências dos eventos.

A presente solicitação encontra respaldo na **Lei Complementar nº 234, de 03 de maio de 2005**, que estabelece os conceitos do desporto lageano, a destinação de recursos públicos para o setor esportivo e as atribuições do Poder Público Municipal no âmbito do desporto no Município de Lages.

Trata-se da necessidade de realizar **Registro de Preços para aquisição eventual e futura de gêneros alimentícios diversos**, visando atender às demandas permanentes da Secretaria Municipal de Esportes. Os itens destinam-se a suprir as necessidades logísticas e operacionais dos **Jogos de Rendimento promovidos pela FESPORTE**, assegurando alimentação adequada aos atletas, equipes de apoio e servidores envolvidos nas atividades.

A presente solicitação também contempla a manutenção de um **plano alternativo (Plano B)** para situações emergenciais ou imprevisíveis, a fim de assegurar a continuidade das ações esportivas, evitando interrupções decorrentes da falta de insumos alimentícios.

Além disso, os gêneros alimentícios atenderão o **Projeto Lages em Movimento**, iniciativa que beneficia crianças e jovens em fase de iniciação esportiva, especialmente nos bairros em situação de vulnerabilidade social do município. A oferta de alimentação adequada é essencial para promover a participação, a permanência e o desenvolvimento esportivo dos atendidos, garantindo a execução das atividades de forma saudável, segura e contínua.

O Registro de Preços também se mostra fundamental para atender **eventuais eventos esportivos realizados no município**, tais como a **Olimpíada Estudantil Catarinense (OLESC)** e demais competições que venham a ocorrer ao longo do ano, assegurando disponibilidade, planejamento prévio e agilidade no atendimento das demandas.

Dessa forma, a contratação por meio de **Registro de Preços** apresenta-se como a alternativa mais eficiente, econômica e vantajosa para a Administração Pública, permitindo planejamento, regularidade no fornecimento, otimização dos recursos públicos e atendimento contínuo às demandas da Secretaria Municipal de Esportes, **bem como das associações esportivas conveniadas**, contribuindo diretamente para o fortalecimento das políticas públicas esportivas no Município de Lages.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Não há, precisa incluir.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos da contratação compreendem o seguinte:



Da Ata de Registro de Preços

O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei 14.133/2021.

Subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

Obrigações da contratada:

- Fornecer gêneros alimentícios de primeira qualidade, rigorosamente de acordo com as especificações exigidas no Edital/Termo de Referência;
- Fornecer produtos em conformidade com as legislações relacionadas ao órgão fiscalizador competente (MAPA, ANVISA), conforme sua categoria, origem ou padrões de identidade, qualidade e regulamento técnico;
- Atender às normas técnicas, requisitos e padrões mínimos de qualidade estabelecidos pelo INMETRO e ABNT, no que couber;
- Responsabilizar-se integralmente pelo fornecimento dos **produtos**, transporte, e descarregamento, não podendo transferir a responsabilidade para outrem, sendo expressamente vedada a subcontratação;
- Arcar com todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, despesas com pessoal, motoristas, operadores, alimentação, transporte, hospedagem, combustível, manutenções e consertos de veículos e equipamentos, extravios, danos acidentais de trajeto, e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos produtos;
- Responsabilizar-se pelo pagamento de fretes para entrega dos produtos;
- Realizar o transporte dos materiais em conformidade com as normas do Código Nacional de Trânsito, do COTRAN e da ANTT;
- Realizar a substituição de produtos que apresentem defeitos, inclusive de embalagem, que estejam violados, com má aparência, danificados, ou que possuam características divergentes das exigidas no Edital/Termo de Referência, ou do ofertado no momento de apresentação da proposta, sem ônus para a Contratante, em até 3 (três) dias úteis, a contar da notificação;
 - Somente poderá ser aceito produto diverso do licitado quando as características do material de substituição superarem a qualidade do produto originalmente especificado, mediante aprovação formal do Gestor do Contrato, sem que haja qualquer ônus adicional à Contratante;
 - No caso de o produto apresentar alterações na qualidade, impedindo seu consumo ou oferecendo risco à saúde e estando dentro do prazo de validade, o fornecedor deverá realizar a sua substituição em até 48 (quarenta e oito) horas;
 - O prazo para substituição, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada da Contratada, aceita pelo Contratante.
- Cumprir os prazos e condições para entrega, obedecer o respectivo Cronograma, e respeitar as orientações quanto ao transporte e embalagem dos produtos, descritas no Termo de Referência;



- Sujeitar-se à vistoria por equipe da Vigilância Sanitária municipal, quando requisitada pela Contratante em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades, ou suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, para atestar as condições higiênico-sanitárias ou temperatura dos veículos;
- Apresentar o Alvará Sanitário da empresa e Licença Sanitária do veículo atualizados quando solicitado pela Contratante, a qualquer tempo;
- Acondicionar devidamente os itens perecíveis resfriados e congelados em embalagem plástica rotulada de acordo com a legislação vigente, com nome e endereço do abatedouro ou indústria, com registro e selo no Serviço Oficial de Inspeção competente (SIM, SIE, SIF ou SISBI);

Condições de Entrega

Entregas sob demanda:

- Para solicitações não abrangidas pelo Cronograma de Entrega, os itens deverão ser entregues no prazo de até 05(cinco) dias úteis, a contar da data da Solicitação de Fornecimento, no endereço nela informado;
 - Caso não seja possível realizar a entrega no prazo assinalado, a Contratada deverá comunicar as razões respectivas em até 24 horas a contar da solicitação de entrega, para que o pleito de prorrogação possa ser analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- **Entregas com Cronograma:**
- Para Fundação Municipal de Esportes:
- Os cronogramas de entrega estarão disponíveis com antecedência de 03 (três) dias úteis da data de entrega e serão enviados para os e-mails cadastrados. A empresa deverá oficializar por escrito à FME quais serão os e-mails cadastrados para envio dos cronogramas. Na impossibilidade de envio por e-mail, a empresa será comunicada por telefone, e posteriormente será encaminhado e-mail.
- A Contratante se reserva o direito de aumentar ou diminuir as quantidades, antecipar, postergar ou cancelar a entrega, mediante comunicação à contratada com antecedência mínima de 01 (um) dia útil da data programada para entrega.
- Poderá ser solicitada entrega de gêneros alimentícios fora das datas estipuladas previamente, em caráter de urgência;
- **Orientações gerais para Transporte e Embalagem**
- Nos veículos utilizados para distribuição dos itens deverá haver uma balança para pesagem e conferência pela Contratante;
- O peso/volume do produto deve ser exatamente o solicitado no descritivo do item, tanto para a embalagem primária, quanto para secundária, se houver;
- A entrega dos produtos congelados deverá ser efetuada através de veículos com carrocerias providas de isolamento térmico e dotadas de unidade frigorífica, para transporte com temperatura não superior a -12° C (doze graus Celsius negativos), devidamente higienizado;
- De acordo com as normas do Decreto nº 31455 de 20/06/82 e RDC 216/2014, o veículo, no momento do fornecimento de produtos cárneos, deve ser utilizado exclusivamente para este fim;
- Não é permitido transporte de alimento nas cabines dos caminhões;



- As embalagens devem ser limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistentes e conferir proteção ao produto;
- A apresentação do produto deverá assegurar informações claras e precisas, sobre características, marca, procedência, qualidade, quantidade, composição, preço, prazo de validade, origem e outros, devendo obedecer também, as regulamentações;
- Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas;
- Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulo ou com etiquetas sobrepostas;
- Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades ou até suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, a Contratante poderá requisitar a realização de vistoria por equipe da Vigilância Sanitária Municipal para atestar as condições higiênico-sanitárias dos veículos;
- A entrega não implica em aceitação, mas transferência da responsabilidade pela guarda e conservação dos produtos. Caso seja constatada alguma desconformidade com as especificações técnicas ou na qualidade do produto, a empresa será comunicada e será solicitada a sua substituição sem qualquer ônus à Contratante.

Dos critérios de Sustentabilidade:

Em consulta ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, não foi constatada providência cabível ao objeto do presente processo.

Da Qualificação Técnica

Para fins de habilitação as proponentes deverão apresentar:

- Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa de direito público ou privado, que comprove a execução de objeto similar ao da presente licitação;
 - Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
 - O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- Alvará Sanitário do Licitante, em vigência. Não serão considerados válidos protocolos ou recibos de solicitação da renovação de validade do Alvará;
- Licença Sanitária em vigência, referente ao(s) veículo(s) utilizado(s) para transporte e entrega dos produtos. A licença poderá ser em nome de terceiros, mediante apresentação de Contrato de Prestação de Serviços firmado entre o Licitante e o proprietário do veículo;
 - Na inviabilidade de comprovar a disponibilidade do veículo, bem como sua(s) licença(s) sanitária(s), apresentar Termo de Compromisso, comprometendo-se a apresentar os documentos comprobatórios até o momento da assinatura da Ata de Registro de Preços.



Para Licitante Municipal – Empresas sediadas em Lages, conforme a sua classificação:

- a) Abatedouro frigorífico, Granja, Unidade de beneficiamento:
- a-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE) ou Federal (SIF) relativo ao licitante;
- b) Entrepasto de produtos de origem animal e Casa atacadista:
- b-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Municipal (SIM);
- b-2) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF) relativo ao seu fornecedor do produto deste lote;

Para Licitante Estadual – Empresas sediadas em Santa Catarina, conforme a sua classificação:

- a) Abatedouro frigorífico, Granja e Unidade de beneficiamento:
- a-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF) relativo ao licitante;
- b) Entrepasto de produtos de origem animal e Casa atacadista:
- b-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF) relativo ao licitante;
- b-2) Título de Registro no Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou no Serviço de Inspeção Federal (SIF) relativo ao seu fornecedor do produto deste lote;

Para Licitante Interestadual - Empresas sediadas fora do Estado, dentro do país, conforme a sua classificação:

- a) Abatedouro frigorífico, Granja e Unidade de beneficiamento:
- a-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), relativo ao licitante;
- b) Entrepasto de produtos de origem animal e Casa atacadista:
- b-1) Título de Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE), Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA) ou Título de Estabelecimento Relacionado (ER), relativo ao licitante.
- b-2) Título de Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF), relativo ao seu fornecedor do produto deste lote;
- Nota: A consulta na internet pelo Sistema de Informações Gerenciais do Serviço de Inspeção Federal (SIF), só será considerada válida se assinada e carimbada pelo fiscal do Ministério da Agricultura.
- Nota II: Caso a licitante seja isenta de registro nos serviços de inspeção, deverá comprovar tal isenção.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa das quantidades foi realizada através de levantamento e análise do histórico de consumo da Fundação Municipal de Esportes.

Segue abaixo planilha com os itens e quantitativos definidos:

Nº	CÓD.	DESCRIÇÃO	UND	QTD
----	------	-----------	-----	-----



2	194	Bala de Goma Tipo "Jujuba" - 1kg. Características: Sabores sortidos de frutas. Colorida e macia. Em pacote intacto com identificação completa do produto, lote, data de fabricação e validade do produto. Produto com validade igual ou superior a 6 meses a contar da data de entrega.	pct	30
4	248	Biscoito Doce (Tipo Leite). Apresentação: Pacote contendo 400g. Características: Embalagem filme atóxico, resistente, lacrado. Com aparência de massa leve e aerada. Características organoléticas e físico-químicas de acordo com a legislação vigente. Ingrediente: Biscoito feito à base de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), acidulante ácido láctico e aromatizante. Em pacote intacto com identificação completa do produto, lote, data de fabricação e validade do produto. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	PCT	100
5	13365	Biscoito Doce Amanteigado Tipo Rosquinha. Apresentação: Pacote atóxico igual ou superior a 330gr. Características: Sabor leite. Composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Embalagens constando data de fabricação, data de validade, número do lote do produto e registro no Ministério da Saúde. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	pct	100
6	16748	Biscoito Doce Tipo Maria. Apresentação: Embalagem igual ou superior 400g. Características: Composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	pct	100
10	260	Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker. Apresentação: Embalagem igual ou superior 400g. Características: Composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal e demais substâncias permitidas. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	pct	100
18	700	Chocolate ao Leite em Forma de Coelho de no Mínimo 50g. Apresentação: Embalado individualmente. Características: Devem apresentar gosto e sabor característicos do produto. Entregue sem deformidades e defeitos. Em embalagem intacta com identificação completa do produto, data de fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	un.	1000



23	943	Doce de Figo. Apresentação: Pote de Polietileno ou acetato igual ou superior a 400gr. Características: Produzido com polpa de frutas, açúcar, glucose e pectina. Sem glúten. Pote de Polietileno ou acetato. Potes com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	pt	100
24	944	Doce de Frutas. Apresentação: Pote de Polietileno ou acetato igual ou superior a 400gr. Características: Produzido com polpa de frutas, açúcar, glucose e pectina. Sem glúten. Potes com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	UN	80
25	50639	Doce de Goiaba. Apresentação: Pote de Polietileno ou acetato igual ou superior a 400gr. Características: Produzido com polpa de frutas, açúcar, glucose e pectina. Sem glúten. Potes com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	pt	80
26	946	Doce de Leite Cremoso ou em Pasta. Apresentação: Pote de Polietileno ou acetato igual ou superior a 400gr. Ingredientes: Leite, açúcar, estabilizante, conservante. Não contém glúten. Características Técnicas: Sem soro de leite na composição. Não deverá ter grumos de açúcar, calda de caramelo, bolor e estufamento, massa heterogênea e coloração não característica. Produto com validade igual ou superior a 120 dias a contar da data de entrega.	pt	200
39	1841	Picolé Cremoso - Morango, Chocolate, Etc. Apresentação: Embalagem com no mínimo 50g a unidade. Características: Embalagem contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade a vencer de no mínimo 3 meses contados da entrega.	UN	2000
40	1870	Pirulito de Frutas com Recheio de Chiclete. Apresentação: Pacote de 400g. Pacote com no mínimo 50 unidades. Características: Sabores sortidos, em embalagem contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 06 meses a contar da data de entrega.	pct	50
42	18693	Refrigerante Sabor Cola. Apresentação: Garrafa Pet de 2 litros. Características: Ingredientes mínimos: Água gaseificada, açúcar, extratos vegetais, cafeína, corante caramelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural. Embalagem com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	UN	100



44	2023	Refrigerante Sabor Laranja. Apresentação: Garrafa Pet de 2 litros. Características: Ingredientes mínimos: Água gaseificada, açúcar, suco de laranja, aroma sintético artificial, acidulante ácido cítrico, conservador benzoato de sódio, estabilizantes acetato isobutirato de sacarose e dioctil sulfosuccinato de sódio. Embalagem com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	un.	100
45	59185	Refrigerante Sabor Limão. Apresentação: Garrafa Pet de 2 litros. Características: Ingredientes mínimos: Água gaseificada, açúcar, quinino, acidulante ácido cítrico, aroma natural e conservador benzoato de sódio. Embalagem com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	UN	50
46	2116	Salgadinho de Trigo Sabor Bacon. Apresentação: Fardo com 20 pacotes de no mínimo 50g cada. Características: Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	FRD	100
47	2204	Sorvete Seco. Apresentação: Caixa com 50 unidades. Características: Casquinha com maria mole, sabores diversos. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	cx	40
48	2207	Suco em pó para refresco (morango, uva, laranja). Apresentação: Pacote igual ou superior a 350g. Características: Com vitaminas e ferro. Faz 5 litros. Pacotes devidamente lacrados. Em embalagem intacta com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	pct	150
49	17072	Suco em Pó para Refresco (Morango, Uva, Laranja, Abacaxi). Apresentação: Pacote igual ou superior a 1kg. Características: Com vitaminas e ferro. Faz de 9 a 10 litros. Pacotes devidamente lacrados. Em embalagem intacta com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	UN	150
65	1078	Fardo Pipoca Doce. Apresentação: Fardo com 50 unidades Igual ou Superior a 20g. Características: Ingredientes: canjição, açúcar, água e glucose de milho, não contém glúten, informações nutricionais: porção 20 gramas: 1 pacote valor calórico: 78kcal/328kj (4%vd*), carboidratos: 18g (6%vd*), proteínas: 0,9g (1%vd*), gorduras totais 0g (0%vd*), gorduras saturadas 0g (0%vd*), gorduras trans 0g (**%vd*), fibra alimentar 0,6g (2%vd*), sódio 8mg (0%vd*). Validade de 6 meses a contar da data de entrega.	PCT	30



68	1698	Pacote Bombom com Recheio Cremoso. Apresentação: Pacote contendo 1kg. A embalagem primária deve ser aluminizada envolvendo o bombom e a secundária com plástico resistente e atóxico. Características: Bombom com recheio cremoso, com camada crocante de wafer, coberto com chocolate ao leite, peso de aproximadamente 21,5g cada, contendo como ingredientes principais: açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, massa de cacau, castanha de caju, soro de leite em pó, farinha de soja integral, amendoim, leite em pó integral, sal, óleo de soja, cacau em pó, extrato de malte e emulsificantes. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	PCT	30
77	63868	Isotônico com 500ml Sabores Diversos. Características: Bebida desenvolvida para repor água e sais minerais perdidos pelo corpo humano durante a prática de atividades esportivas.	UN	800

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Em atenção ao disposto no §2º do art. 18 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, justifica-se a dispensa da elaboração do levantamento de mercado pormenorizado, tendo em vista que os itens contratados tratam-se de materiais extremamente comuns, corriqueiramente adquiridos pela Administração Pública, e amplamente comercializados por inúmeros fornecedores tanto da região quanto de fora, sem que haja qualquer fator restritivo à participação de interessados, como complexidade técnica, necessidade de expertise do fornecedor, ou direcionamento de marcas específicas.

Não se vislumbra solução alternativa à contratação própria através de licitação por RP, tendo em vista que a aquisição almejada não se adequa às hipóteses de dispensa de licitação e contratação direta, bem como não foram localizadas atas de registro de preços de outros órgãos que ofereçam compatibilidade e vantajosidade técnica e econômica.

Desta forma, dentre as soluções existentes, o registro de preços é a melhor alternativa encontrada e habitualmente realizada, para aquisição de produtos dos quais não se pode prever precisamente as quantidades necessárias e os momentos em que irão surgir.

Por meio do registro de preços, a solução assegura a disponibilidade de materiais em quantidade e qualidade adequadas, alinhando fornecimento e demanda. Isso proporciona flexibilidade, eficiência no uso de recursos públicos e agilidade na execução dos serviços. A padronização dos materiais também contribui para a uniformidade e qualidade dos trabalhos. A solução fortalece a capacidade operacional da Secretaria, garantindo a continuidade dos serviços e a segurança das estruturas públicas.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

R\$: **43.569,70** (quarenta e três mil, quinhentos e sessenta e nove reais e setenta centavos)

Para estimativa do valor da contratação foi utilizada como base a Planilha Descritiva Geral, **Gêneros Alimentícios – Doces e Salgados**, consolidada pela Diretoria de Planejamento de Compras da Secretaria de Administração, a qual foi elaborada contendo cotações provenientes de contratações públicas similares coletados pelas Secretarias de Administração e de Educação, conforme discriminado na referida planilha.



Na coleta de orçamentos para formação da Planilha Descritiva foi priorizada a obtenção de preços em contratações similares feitas pela Administração Pública.

Foi realizada ampla pesquisa mercadológica e os preços de referência estão dentro da margem aceitável de mercado.

A Planilha descritiva contendo a demanda da Secretaria, relação de itens e preços unitários e totais encontra-se em anexo.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução pretendida compreende a aquisição de **Gêneros Alimentícios – Doces e Salgados**, constantes da relação de itens, de forma parcelada, sem quantitativo mínimo, em quantidades e datas a serem definidas futuramente pela Secretaria requisitante.

Após assinatura do contrato a Secretaria requisitante encaminhará a Solicitação de fornecimento ao Contratado, contendo os itens e quantidades solicitadas, devendo este realizar a entrega dentro do prazo de 05 dias úteis, no endereço: Avenida Antônio Ribeiro dos Santos 510, Universitário – anexo Ginásio Jones minosso.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de **Gêneros Alimentícios – Doces e Salgados** objeto deste documento deverá ser realizada por item, podendo ser feito parcelamento do mesmo, de forma a aumentar a competitividade entre os possíveis fornecedores buscando alcançar a proposta mais vantajosa para a administração. Todos os materiais constantes nestes documentos são independentes entre si, ou seja, para que seja adquirido e utilizado não há necessidade de outro, por este motivo devem ser licitados por item.

Também não há impedimento à divisão dos itens em cotas exclusivas e reservadas à participação de ME/EPP.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Trata-se da necessidade de realizar **Registro de Preços para aquisição eventual e futura de gêneros alimentícios diversos**, visando atender às demandas permanentes da Secretaria Municipal de Esportes. Os itens destinam-se a suprir as necessidades logísticas e operacionais dos **Jogos de Rendimento promovidos pela FESPORTE**, assegurando alimentação adequada aos atletas, equipes de apoio e servidores envolvidos nas atividades.

A presente solicitação também contempla a manutenção de um **plano alternativo (Plano B)** para situações emergenciais ou imprevisíveis, a fim de assegurar a continuidade das ações esportivas, evitando interrupções decorrentes da falta de insumos alimentícios.

Além disso, os gêneros alimentícios atenderão o **Projeto Lages em Movimento**, iniciativa que beneficia crianças e jovens em fase de iniciação esportiva, especialmente nos bairros em situação de vulnerabilidade social do município. A oferta de alimentação adequada é essencial para promover a participação, a permanência e o desenvolvimento esportivo dos atendidos, garantindo a execução das atividades de forma saudável, segura e contínua.



O Registro de Preços também se mostra fundamental para atender **eventuais eventos esportivos realizados no município**, tais como a **Olimpíada Estudantil Catarinense (OLESC)** e demais competições que venham a ocorrer ao longo do ano, assegurando disponibilidade, planejamento prévio e agilidade no atendimento das demandas.

A presente solicitação encontra respaldo na **Lei Complementar nº 234, de 03 de maio de 2005**, que estabelece os conceitos do desporto lageano, a destinação de recursos públicos para o setor esportivo e as atribuições do Poder Público Municipal no âmbito do desporto no Município de Lages.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Dar conhecimento aos servidores que atuarão como Gestor e Fiscal acerca de suas atribuições, coletando suas assinaturas no DFD. Não se vislumbra necessidade de outras providências, como adequação de ambientes ou capacitação da equipe.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não existem contratações correlatas e/ou interdependentes.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não se verifica a ocorrência de impactos ambientais relevantes, devendo a Secretaria proceder à utilização dos materiais de forma responsável, com a adequada separação e descarte de eventuais resíduos, bem como promover a reciclagem e reutilização de materiais, quando possível.


13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Após análise com base no presente ETP, conclui-se que a aquisição dos produtos pretendidos se torna viável em termos de disponibilidade de mercado e necessidade da FME, não sendo encontrados impedimentos ao prosseguimento do presente pedido.

14. RESPONSÁVEIS

Esse documento foi elaborado por:

Lages (SC), 15 de dezembro de 2025.

Documento assinado digitalmente
 **ANDREI CASSIANO BROCHIER VIEIRA**
Data: 16/12/2025 10:50:37-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO
Nome: Andrei Cassiano Brochier Vieira
Cargo: Agente Administrativo
Matrícula: 579225611
E-mail: andreibrochiervieira@gmail.com



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
VINCULADO AO DFD Nº 0022/2025**

OBJETO: Registro de Preços para aquisição eventual e futura de Gêneros Alimentícios Doces e Salgados para atender as necessidades da Secretaria de Políticas para a Mulher e Para a Pessoa Idosa, a Casa de Apoio a Mulher Vítima de Violência e Também o setor de Inclusão e Artesanato.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Esta solicitação visa suprir as necessidades da Secretária de Políticas para a Mulher e para a Pessoa Idosa, a Casa de Apoio a Mulher Vítima de Violência e também o setor de Inclusão e Artesanato, para o ano de 2025.

O fornecimento de alimentação é fundamental para atender as necessidades das mulheres (e filhos) acolhidas, visto que o serviço da Casa de Apoio à Mulher Vítima de Violência é ininterrupto, com funcionamento 24 horas, e todas as refeições ofertadas são produzidas no local, sendo, portanto, indispensável o fornecimento de gêneros alimentícios. A Secretaria também promove ações em benefício das Pessoas Idosas e pessoas que participam na oficinas de artesanato que são ministrados nos bairros do Município.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Não houve previsão de inclusão. Não foi elaborado PCA para o ano de 2025.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos da contratação compreendem o seguinte:

Da Ata de Registro de Preços

O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei 14.133/2021.

Subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

Obrigações da contratada:

- Fornecer gêneros alimentícios de primeira qualidade, rigorosamente de acordo com as especificações exigidas no Edital/Termo de Referência;



- Fornecer produtos em conformidade com as legislações relacionadas ao órgão fiscalizador competente (MAPA, ANVISA), conforme sua categoria, origem ou padrões de identidade, qualidade e regulamento técnico;
- Atender às normas técnicas, requisitos e padrões mínimos de qualidade estabelecidos pelo INMETRO e ABNT, no que couber;
- Responsabilizar-se integralmente pelo fornecimento dos produtos, transporte, e descarregamento, não podendo transferir a responsabilidade para outrem, sendo expressamente vedada a subcontratação;
- Arcar com todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, despesas com pessoal, motoristas, operadores, alimentação, transporte, hospedagem, combustível, manutenções e consertos de veículos e equipamentos, extravios, danos acidentais de trajeto, e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos produtos;
- Responsabilizar-se pelo pagamento de fretes para entrega dos produtos;
- Realizar o transporte dos materiais em conformidade com as normas do Código Nacional de Trânsito, do COTRAN e da ANTT;
- Realizar a substituição de produtos que apresentem defeitos, inclusive de embalagem, que estejam violados, com má aparência, danificados, ou que possuam características divergentes das exigidas no Edital/Termo de Referência, ou do ofertado no momento de apresentação da proposta, sem ônus para a Contratante, em até 3 (três) dias úteis, a contar da notificação;
 - Somente poderá ser aceito produto diverso do licitado quando as características do material de substituição superarem a qualidade do produto originalmente especificado, mediante aprovação formal do Gestor do Contrato, sem que haja qualquer ônus adicional à Contratante;
 - No caso de o produto apresentar alterações na qualidade, impedindo seu consumo ou oferecendo risco à saúde e estando dentro do prazo de validade, o fornecedor deverá realizar a sua substituição em até 48 (quarenta e oito) horas;
 - O prazo para substituição, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada da Contratada, aceita pelo Contratante.
- Cumprir os prazos e condições para entrega, obedecer ao respectivo Cronograma, e respeitar as orientações quanto ao transporte e embalagem dos produtos, descritas no Termo de Referência;
- Sujeitar-se à vistoria por equipe da Vigilância Sanitária municipal, quando requisitada pela Contratante em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades, ou suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, para atestar as condições higiênico-sanitárias ou temperatura dos veículos;
- Apresentar o Alvará Sanitário da empresa e Licença Sanitária do veículo atualizados quando solicitado pela Contratante, a qualquer tempo;
- Acondicionar devidamente os itens perecíveis resfriados e congelados em embalagem plástica rotulada de acordo com a legislação vigente, com nome e endereço do abatedouro ou indústria, com registro e selo no Serviço Oficial de Inspeção competente (SIM, SIE, SIF ou SISBI);



Condições de Entrega

- Os itens deverão ser entregues no prazo de até 05(cinco) dias úteis, a contar da data da Solicitação de Fornecimento, no endereço nela informado;
 - Caso não seja possível realizar a entrega no prazo assinalado, a Contratada deverá comunicar as razões respectivas em até 24 horas a contar da solicitação de entrega, para que o pleito de prorrogação possa ser analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- **Orientações gerais para Transporte e Embalagem**
- Nos veículos utilizados para distribuição dos itens deverá haver uma balança para pesagem e conferência pela Contratante;
 - O peso/volume do produto deve ser exatamente o solicitado no descritivo do item, tanto para a embalagem primária, quanto para secundária, se houver;
 - Não é permitido transporte de alimento nas cabines dos caminhões;
 - As embalagens devem ser limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistentes e conferir proteção ao produto;
 - A apresentação do produto deverá assegurar informações claras e precisas, sobre características, marca, procedência, qualidade, quantidade, composição, preço, prazo de validade, origem e outros, devendo obedecer também, as regulamentações;
 - Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas;
 - Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulo ou com etiquetas sobrepostas;
 - Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades ou até suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, a Contratante poderá requisitar a realização de vistoria por equipe da Vigilância Sanitária Municipal para atestar as condições higiênico-sanitárias dos veículos;

A entrega não implica em aceitação, mas transferência da responsabilidade pela guarda e conservação dos produtos. Caso seja constatada alguma desconformidade com as especificações técnicas ou na qualidade do produto, a empresa será comunicada e será solicitada a sua substituição sem qualquer ônus à Contratante.

Dos critérios de Sustentabilidade:

Em consulta ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, não foi constatada providência cabível ao objeto do presente processo.

Da Qualificação Técnica

Para fins de habilitação as proponentes deverão apresentar:

- Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa de direito público ou privado, que comprove a execução de objeto similar ao da presente licitação;
 - Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.



- O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- Alvará Sanitário do Licitante, em vigência. Não serão considerados válidos protocolos ou recibos de solicitação da renovação de validade do Alvará;
- Licença Sanitária em vigência, referente ao(s) veículo(s) utilizado(s) para transporte e entrega dos produtos. A licença poderá ser em nome de terceiros, mediante apresentação de Contrato de Prestação de Serviços firmado entre o Licitante e o proprietário do veículo;
 - Na inviabilidade de comprovar a disponibilidade do veículo, bem como sua(s) licença(s) sanitária(s), apresentar Termo de Compromisso, comprometendo-se a apresentar os documentos comprobatórios até o momento da assinatura da Ata de Registro de Preços.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A contratação abrange a aquisição de Gêneros Alimentícios para a Secretaria de Políticas para a Mulher e para a Pessoa Idosa, para o ano de 2025.

A estimativa das quantidades foi realizada através de levantamento e análise do histórico de consumo da Casa de Apoio a Mulher Vítima de Violência, Secretaria Da Mulher e Pessoa Idosa e também o setor de Inclusão e Artesanato.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Em atenção ao disposto no §2º do art. 18 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, justifica-se a dispensa da elaboração do levantamento de mercado pormenorizado, tendo em vista que os itens contratados tratam-se de materiais extremamente comuns, corriqueiramente adquiridos pela Administração Pública, e amplamente comercializados por inúmeros fornecedores tanto da região quanto de fora, sem que haja qualquer fator restritivo à participação de interessados, como complexidade técnica, necessidade de expertise do fornecedor, ou direcionamento de marcas específicas.

Não se vislumbra solução alternativa à contratação própria através de licitação por RP, tendo em vista que a aquisição almejada não se adequa às hipóteses de dispensa de licitação e contratação direta, bem como não foram localizadas atas de registro de preços de outros órgãos que ofereçam compatibilidade e vantajosidade técnica e econômica.

Desta forma, dentre as soluções existentes, o registro de preços é a melhor alternativa encontrada e habitualmente realizada, para aquisição de produtos dos quais não se pode prever precisamente as quantidades necessárias e os momentos em que irão surgir.

Por meio do registro de preços, a solução assegura a disponibilidade de materiais em quantidade e qualidade adequadas, alinhando fornecimento e demanda. Isso proporciona flexibilidade, eficiência no uso de recursos públicos e agilidade na execução dos serviços. A



padronização dos materiais também contribui para a uniformidade e qualidade dos trabalhos. A solução fortalece a capacidade operacional da Secretaria, garantindo a continuidade dos serviços e a segurança das estruturas públicas.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

R\$ 91.084,90 (Noventa e um mil, oitenta e quatro reais e noventa centavos)

Para estimativa do valor da contratação foi utilizada como base a Planilha Descritiva Geral, consolidada pela Diretoria de Planejamento de Compras da Secretaria de Administração, a qual foi elaborada contendo cotações provenientes de contratações públicas similares coletados pelas Secretarias de Administração e de Educação, conforme discriminado na referida planilha.

Na coleta de orçamentos para formação da Planilha Descritiva foi priorizada a obtenção de preços em contratações similares feitas pela Administração Pública.

Foi realizada ampla pesquisa mercadológica e os preços de referência estão dentro da margem aceitável de mercado.

A Planilha descritiva contendo a demanda da Secretaria, relação de itens e preços unitários e totais encontra-se em anexo.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Através da aquisição de gêneros alimentícios pretende-se atender as necessidades do público atendido, tendo como imperativo garantir o fornecimento adequado de alimentação para suprir as necessidades das mulheres e seus filhos acolhidos. É crucial ressaltar que o serviço oferecido pela Casa de Apoio à Mulher Vítima de Violência é contínuo, operando 24 horas por dia. Todas as refeições fornecidas são preparadas no local, enfatizando a importância do abastecimento regular de gêneros alimentícios para manter essa oferta ininterrupta. O fornecimento de alimentos não apenas satisfaz essa necessidade básica, mas também é fundamental para garantir o conforto e o apoio necessários às mulheres e crianças que buscam auxílio, por motivos de violência, na casa de apoio.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de materiais objeto deste documento deverá ser realizada por item, podendo ser feito parcelamento do mesmo, de forma a aumentar a competitividade entre os possíveis fornecedores buscando alcançar a proposta mais vantajosa para a administração. Todos os materiais constantes nestes documentos são independentes entre si, ou seja, para que seja adquirido e utilizado não há necessidade de outro, por este motivo devem ser licitados por item.

Também não há impedimento à divisão dos itens em cotas exclusivas e reservadas à participação de ME/EPP. O público-alvo é beneficiado direta e indiretamente através destes serviços oferecidos à sociedade, por meio dos produtos disponibilizados, como alimentação, materiais de higiene e limpeza e demais itens de uso pessoal, o que impacta positivamente na qualidade de vida dos usuários.



10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Dar conhecimento aos servidores que atuarão como Gestor e Fiscal acerca de suas atribuições, coletando suas assinaturas no DFD. Não se vislumbra necessidade de outras providências, como adequação de ambientes ou capacitação da equipe

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas ou interdependentes.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não se verifica a ocorrência de impactos ambientais relevantes, devendo a Secretaria proceder à utilização dos materiais de forma responsável, com a adequada separação e descarte de eventuais resíduos, bem como promover a reciclagem e reutilização de materiais, quando possível.


13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Através deste ETP, mostrou-se viável a contratação de empresa para aquisição de Gêneros Alimentícios, ao considerar a pesquisa orçamentária, a necessidade da unidade de acolhimento, e a ausência de impedimentos ao prosseguimento do presente pedido.

14. RESPONSÁVEIS

Esse documento foi elaborado por

Lages (SC), 16 de Dezembro de 2025

Documento assinado digitalmente
 **JOSE CARLOS PEIXER DA COSTA**
Data: 18/12/2025 16:10:01-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Nome: José Carlos Peixer da Costa
Cargo: Gerente Administrativo e Financeiro
Matrícula nº 579224141



VINCULADO AO DFD Nº 020/2025

OBJETO: Registro de Preços para aquisição eventual e futura de Gêneros Alimentícios – Doces e Salgados para atender as necessidades da Secretaria de Assistência Social.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Secretaria Municipal de Assistência Social (SMAS) visa a aquisição de gêneros alimentícios, especificamente doces, salgados e bebidas, destinados ao atendimento das demandas dos diversos equipamentos e serviços socioassistenciais sob sua gestão.

Esses itens são utilizados de forma recorrente nas atividades diárias, acolhimentos institucionais e ações coletivas desenvolvidas junto ao público atendido, composto por crianças, adolescentes, adultos e idosos em situação de vulnerabilidade social. A oferta de doces e bebidas nesses espaços tem caráter não apenas recreativo, mas também socioeducativo e acolhedor, contribuindo para o fortalecimento de vínculos, a promoção da convivência comunitária e o estímulo à participação nas atividades propostas pelos serviços.

É importante destacar que, em muitos casos, o fornecimento desses itens representa a única oportunidade de acesso a produtos solicitados, especialmente entre o público atendido nos serviços de acolhimento institucional e programas de proteção social básica e especial. Assim, sua disponibilização contribui significativamente para o bem-estar, o resgate da autoestima e o fortalecimento da experiência de acolhimento e pertencimento social.

A SMAS conta atualmente com a seguinte rede de equipamentos e serviços: 8 Centros de Referência de Assistência Social (CRAS), o Guarujá + Social, o Centro de Convivência do Idoso, o Centro Dia do Idoso, o Centro de Referência Especializado de Assistência Social (CREAS), o Centro POP, o Acolhimento POP, o Albergue POP, os Serviços de Acolhimento para Crianças e Adolescentes I e II, o Serviço de Acolhimento em Família Acolhedora, o Conselho Tutelar, entre outros.

Dentro desses equipamentos são desenvolvidos diversos serviços e programas socioassistenciais, tais como: PAIF (Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família), PAEFI (Serviço de Proteção e Atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos), SCFV (Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos), Medidas Socioeducativas, Programa de Erradicação do Trabalho Infantil (PETI), entre outros, que frequentemente realizam atividades coletivas e comemorativas, nas quais a oferta de doces e bebidas é parte integrante das ações.

Dessa forma, a aquisição desses produtos justifica-se pela necessidade contínua de manutenção das ações socioassistenciais, garantindo condições adequadas para o desenvolvimento das atividades e o atendimento humanizado aos usuários dos serviços da rede socioassistencial do município, promovendo a inclusão e interação, e ainda, e ainda visando proporcionar conforto e bem-estar nos atendimentos, atividades e também nas ações promovidas pela SMAS.

Frisa-se que os eventos onde são disponibilizados esses alimentos, são uma maneira de atrair e acolher os usuários nos programas e serviços, pois a maioria deles não tem acesso em seu dia a dia.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Sim, está previsto no PCA para o ano de 2025.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos da contratação compreendem o seguinte:



Da Ata de Registro de Preços

O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, com a renovação do quantitativo inicial, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei 14.133/2021.

Subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

Obrigações da contratada:

- Fornecer gêneros alimentícios de primeira qualidade, rigorosamente de acordo com as especificações exigidas no Edital/Termo de Referência;
- Fornecer produtos em conformidade com as legislações relacionadas ao órgão fiscalizador competente (MAPA, ANVISA), conforme sua categoria, origem ou padrões de identidade, qualidade e regulamento técnico;
- Atender às normas técnicas, requisitos e padrões mínimos de qualidade estabelecidos pelo INMETRO e ABNT, no que couber;
- Responsabilizar-se integralmente pelo fornecimento dos produtos, transporte, e descarregamento, não podendo transferir a responsabilidade para outrem, sendo expressamente vedada a subcontratação;
- Arcar com todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, despesas com pessoal, motoristas, operadores, alimentação, transporte, hospedagem, combustível, manutenções e consertos de veículos e equipamentos, extravios, danos acidentais de trajeto, e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos produtos;
- Responsabilizar-se pelo pagamento de fretes para entrega dos produtos;
- Realizar o transporte dos alimentos em conformidade com as normas do Código Nacional de Trânsito, do COTRAN e da ANTT;
- Realizar a substituição de produtos que apresentem defeitos, inclusive de embalagem, que estejam violados, com má aparência, danificados, ou que possuam características divergentes das exigidas no Edital/Termo de Referência, ou do ofertado no momento de apresentação da proposta, sem ônus para a Contratante, em até 3 (três) dias úteis, a contar da notificação;
 - Somente poderá ser aceito produto diverso do licitado quando as características do material de substituição superarem a qualidade do produto originalmente especificado, mediante aprovação formal do Gestor do Contrato, sem que haja qualquer ônus adicional à Contratante;
 - No caso de o produto apresentar alterações na qualidade, impedindo seu consumo ou oferecendo risco à saúde e estando dentro do prazo de validade, o fornecedor deverá realizar a sua substituição em até 48 (quarenta e oito) horas;



- O prazo para substituição, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada da Contratada, aceita pelo Contratante.
- Cumprir os prazos e condições para entrega, e respeitar as orientações quanto ao transporte e embalagem dos produtos, descritas no Termo de Referência;
- Sujeitar-se à vistoria por equipe da Vigilância Sanitária municipal, quando requisitada pela Contratante em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades, ou suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, para atestar as condições higiênico-sanitárias ou temperatura dos veículos;
- Apresentar o Alvará Sanitário da empresa e Licença Sanitária do veículo atualizados quando solicitado pela Contratante, a qualquer tempo;
- Acondicionar devidamente os itens perecíveis resfriados e congelados em embalagem plástica rotulada de acordo com a legislação vigente, com nome e endereço do abatedouro ou indústria;

Condições de Entrega

- Os itens deverão ser entregues no prazo de até 05(cinco) dias úteis, a contar da data da Solicitação de Fornecimento, no endereço nela informado;
 - Caso não seja possível realizar a entrega no prazo assinalado, a Contratada deverá comunicar as razões respectivas em até 24 horas a contar da solicitação de entrega, para que o pleito de prorrogação possa ser analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- **Orientações gerais para Transporte e Embalagem**
- Nos veículos utilizados para distribuição dos itens deverá haver uma balança para pesagem e conferência pela Contratante;
- O peso/volume do produto deve ser exatamente o solicitado no descritivo do item, tanto para a embalagem primária, quanto para secundária, se houver;
- Não é permitido transporte de alimento nas cabines dos caminhões;
- As embalagens devem ser limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistentes e conferir proteção ao produto;
- A apresentação do produto deverá assegurar informações claras e precisas, sobre características, marca, procedência, qualidade, quantidade, composição, preço, prazo de validade, origem e outros, devendo obedecer também, as regulamentações;
- Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas;
- Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulo ou com etiquetas sobrepostas;
- Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades ou até suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, a Contratante poderá requisitar a realização de vistoria por equipe da Vigilância Sanitária Municipal para atestar as condições higiênico-sanitárias dos veículos;



- A entrega não implica em aceitação, mas transferência da responsabilidade pela guarda e conservação dos produtos. Caso seja constatada alguma desconformidade com as especificações técnicas ou na qualidade do produto, a empresa será comunicada e será solicitada a sua substituição sem qualquer ônus à Contratante.

Dos critérios de Sustentabilidade:

Em consulta ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, não foi constatada providência cabível ao objeto do presente processo.

Da Qualificação Técnica

Para fins de habilitação as proponentes deverão apresentar:

- Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a execução de objeto similar ao da presente licitação;
 - Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
 - O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- Alvará Sanitário do Licitante, em vigência. Não serão considerados válidos protocolos ou recibos de solicitação da renovação de validade do Alvará;
- Licença Sanitária em vigência, referente ao(s) veículo(s) utilizado(s) para transporte e entrega dos produtos. A licença poderá ser em nome de terceiros, mediante apresentação de Contrato de Prestação de Serviços firmado entre o Licitante e o proprietário do veículo;
 - Na inviabilidade de comprovar a disponibilidade do veículo, bem como sua(s) licença(s) sanitária(s), apresentar Termo de Compromisso, comprometendo-se a apresentar os documentos comprobatórios até o momento da assinatura da Ata de Registro de Preços.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades estimadas foram definidas para garantir o atendimento integral das necessidades desta Secretaria pelo período de 12 (doze) meses. Para sua elaboração, adotou-se como referência o levantamento detalhado realizado junto às Diretorias, Setores e Equipamentos vinculados à Secretaria de Assistência Social, os quais informaram os quantitativos necessários para assegurar a plena execução de seus planejamentos institucionais.

Esse levantamento contemplou a programação anual de atividades, projetos, oficinas, capacitações, serviços continuados e demais ações previstas no âmbito da rede socioassistencial do Município. Consideraram-se, ainda, as datas comemorativas, como Páscoa, Festa Junina, Dia das Crianças, Natal, entre outras celebrações oficialmente incluídas no calendário de eventos da Secretaria, bem como as festividades de aniversário dos acolhidos das unidades de atendimento, garantindo a oferta adequada de materiais e itens necessários para essas ações de caráter socioeducativo e de convivência.



Cada unidade indicou o consumo estimado com base em demandas históricas, metas de atendimento, projeção de público e frequência de encontros, de modo a contemplar tanto as rotinas administrativas quanto os eventos especiais e as iniciativas voltadas às famílias, usuários e grupos acompanhados pelos serviços.

Dessa forma, os quantitativos consolidados representam uma estimativa realista, suficiente e compatível com a necessidade operacional da Secretaria, assegurando a continuidade dos serviços e a adequada execução das atividades planejadas — incluindo ações festivas e comemorativas — durante todo o período contratual.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Em atenção ao disposto no §2º do art. 18 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, justifica-se a dispensa da elaboração do levantamento de mercado pormenorizado, tendo em vista que os itens contratados tratam-se de materiais extremamente comuns, corriqueiramente adquiridos pela Administração Pública, e amplamente comercializados por inúmeros fornecedores tanto da região quanto de fora, sem que haja qualquer fator restritivo à participação de interessados, como complexidade técnica, necessidade de expertise do fornecedor, ou direcionamento de marcas específicas.

Não se vislumbra solução alternativa à contratação própria através de licitação por RP, tendo em vista que a aquisição almejada não se adequa às hipóteses de dispensa de licitação e contratação direta, bem como não foram localizadas atas de registro de preços de outros órgãos que ofereçam compatibilidade e vantajosidade técnica e econômica.

Desta forma, dentre as soluções existentes, o registro de preços é a melhor alternativa encontrada e habitualmente realizada, para aquisição de produtos dos quais não se pode prever precisamente as quantidades necessárias e os momentos em que irão surgir.

Por meio do registro de preços, a solução assegura a disponibilidade de materiais em quantidade e qualidade adequadas, alinhando fornecimento e demanda. Isso proporciona flexibilidade, eficiência no uso de recursos públicos e agilidade na execução dos serviços. A padronização dos materiais também contribui para a uniformidade e qualidade dos trabalhos. A solução fortalece a capacidade operacional da Secretaria, garantindo a continuidade dos serviços e a segurança das estruturas públicas.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

R\$ 931.321,28 (novecentos e trinta e um mil, trezentos e vinte e um reais e vinte e oito centavos)

Para estimativa do valor da contratação foi utilizada como base a Planilha Descritiva Geral de Alimentos – Doces e Salgados, consolidada pela Diretoria de Planejamento de Compras da Secretaria de Administração, a qual foi elaborada contendo cotações provenientes de contratações públicas similares, coletadas pela Secretaria de Administração, conforme discriminado na referida planilha.

Na coleta de orçamentos para formação da Planilha Descritiva foi priorizada a obtenção de preços em contratações similares feitas pela Administração Pública.

Foi realizada ampla pesquisa mercadológica e os preços de referência estão dentro da margem aceitável de mercado.

A Planilha descritiva contendo a demanda da Secretaria, relação de itens e preços unitários e totais encontra-se em anexo.



7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução pretendida compreende a aquisição de alimentos Doces e Salgados constantes da relação de itens, de forma parcelada, sem quantitativo mínimo, em quantidades e datas a serem definidas futuramente pela Secretaria requisitante.

Após assinatura do contrato a Secretaria requisitante encaminhará, quando necessária aquisição, a Solicitação de Fornecimento ao Contratado, devendo este realizar a entrega dentro do prazo de 15 dias, no Almoxarifado da SMAS, localizado na Praça Leoberto Leal, nº 212, bairro Brusque, CEP 88.501-310 de segunda a sexta-feira das 8h às 11h e das 13h até às 16h

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de materiais objeto deste documento deverá ser realizada por item, podendo ser feito parcelamento do mesmo, de forma a aumentar a competitividade entre os possíveis fornecedores buscando alcançar a proposta mais vantajosa para a administração. Todos os materiais constantes nestes documentos são independentes entre si, ou seja, para que seja adquirido e utilizado não há necessidade de outro, por este motivo devem ser licitados por item.

Também não há impedimento à divisão dos itens em cotas exclusivas e reservadas à participação de ME/EPP.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com o presente processo, a Secretaria Municipal de Assistência Social (SMAS) visa garantir o atendimento integral das demandas de seus serviços, observando os princípios da economicidade, eficácia, eficiência e otimização dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis. A contratação pretendida tem como finalidade assegurar o acesso à alimentação aos usuários e às famílias atendidas pela rede socioassistencial, condição necessária para o adequado desenvolvimento das ações previstas na política pública de assistência social.

Ressalta-se que tais serviços possuem caráter essencial, uma vez que atendem prioritariamente indivíduos e famílias em situação de vulnerabilidade e risco social em todo o município. A oferta de alimentos durante eventos, ações, oficinas, grupos e demais atividades institucionais constitui, muitas vezes, um mecanismo de acolhida, estímulo à participação e fortalecimento de vínculos, sobretudo porque grande parte dos usuários não dispõe de acesso regular a esse tipo de alimento em seu cotidiano.

Além disso, o fornecimento desses itens encontra respaldo nas diretrizes da política nacional de assistência social, que reconhece a importância da convivência comunitária, da proteção social e da criação de espaços acolhedores como estratégias fundamentais para a inclusão e permanência dos usuários nos programas e serviços. Dessa forma, a disponibilização de doces e salgados contribui diretamente para a participação ativa dos atendidos, a efetividade das atividades socioeducativas e o fortalecimento das ações de proteção social básica e especial.

Importa destacar que, considerando a natureza específica dos produtos pretendidos, sua perecibilidade e a demanda recorrente ao longo do período de vigência contratual, não se vislumbra alternativa mercadológica viável que não seja a aquisição direta junto a fornecedores aptos a produzir, acondicionar e entregar os itens conforme as normas sanitárias e os padrões de qualidade exigidos. Assim, a compra por meio de fornecedores do ramo constitui a única solução capaz de garantir regularidade, segurança alimentar e atendimento adequado às necessidades da Secretaria.



10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Dar conhecimento aos servidores que atuarão como Gestor e Fiscal acerca de suas atribuições, coletando suas assinaturas no DFD. Não se vislumbra necessidade de outras providências, como adequação de ambientes ou capacitação da equipe.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas ou interdependentes.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não se verifica a ocorrência de impactos ambientais relevantes, devendo a Secretaria proceder à utilização dos materiais de forma responsável, com a adequada separação e descarte de eventuais resíduos, bem como promover a reciclagem e reutilização de materiais, quando possível.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Após análise com base no presente ETP, conclui-se que a aquisição dos produtos pretendidos se torna viável em termos de disponibilidade de mercado e necessidade da Secretaria de Assistência Social, não sendo encontrados impedimentos ao prosseguimento do presente pedido.

14. RESPONSÁVEIS

Esse documento foi elaborado por:

Lages (SC), 08 de dezembro de 2025.

CAROLINE PEREZ
LACERDA DA
SILVEIRA:0132323
4004

Assinado de forma digital
por CAROLINE PEREZ
LACERDA DA
SILVEIRA:01323234004
Dados: 2025.12.12 16:40:06
-03'00'

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO

Nome: Caroline Perez Lacerda da Silveira
Cargo: Agente Administrativo
Matrícula: 579211941
E-mail: licitacao.sas@lages.sc.gov.br



VINCULADO AO DFD Nº 325/2025

OBJETO: Registro de Preços para aquisição eventual e futura de Gêneros Alimentícios – Doces e Salgados para atender as necessidades da Secretaria da educação.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Adquirir alimentação adequada e de qualidade para atender todo o Sistema Municipal de Ensino de Lages no ano letivo de 2026, disponibilizando os insumos necessários ao desempenho físico e mental dos estudantes dos Centros de Educação Infantil, Escolas Municipais de Educação Básica, Ensino Fundamental, Ensino Médio e Educação de Jovens e Adultos, bem como os estudantes do Programa Pratinho Firmeza no contraturno escolar, além dos estudantes atendidos pelas associações de atenção a pessoas com deficiência conveniadas com o Poder Público Municipal.

A presente aquisição observa os preceitos da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que estabelece a universalidade do atendimento aos alunos matriculados na Rede Pública de Educação Básica, garantindo o Direito Humano à Alimentação Adequada.

O atendimento está amparado pela Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, do PNAE, atualizada pelas Resoluções nº 20/2020 e nº 21/2021, que dispõem sobre a oferta de alimentação saudável e adequada, compreendendo alimentos variados e seguros, respeitando a cultura, tradições e hábitos alimentares da comunidade escolar. Tal alimentação contribui para o crescimento, desenvolvimento e melhoria do rendimento escolar dos estudantes, conforme sua faixa etária, estado de saúde e necessidades específicas.

Considerando tratar-se da alimentação escolar destinada aos alunos do Sistema Municipal de Ensino, destaca-se a obrigatoriedade legal do Poder Público Municipal em garantir alimentação adequada e saudável aos mais de 15.000 estudantes matriculados, conforme estabelece a Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013, do PNAE.

A merenda escolar ofertada na rede pública é elemento fundamental para o desenvolvimento psicofísico dos estudantes, contribuindo para aspectos físico-motores, intelectuais, afetivos, emocionais, econômicos e sociais. Estudos apontam que muitos



alunos dependem da alimentação escolar como complemento importante de sua refeição principal (Arque, Ferreira e Figueiredo, 2021). O PNAE também se configura como instrumento estratégico para a segurança alimentar e nutricional dos escolares, promovendo práticas alimentares adequadas e fortalecendo o direito humano à alimentação adequada (Cunha, 2016). Dessa forma, torna-se essencial a atuação integrada entre nutricionistas e profissionais da educação para promover hábitos alimentares saudáveis (Almeida, 2014).

Para assegurar a continuidade e a qualidade da alimentação escolar, em conformidade com o PNAE, torna-se imprescindível realizar a aquisição suplementar dos itens constantes neste ETP, tendo em vista que o processo licitatório realizado em 2024, destinado ao atendimento do saldo para o ano letivo de 2025, mostrou-se insuficiente para suprir a demanda crescente.

Assim, a realização de licitação para Ata de Registro de Preços, visando à aquisição eventual e futura de Gêneros Alimentícios – Doces e Salgados, é medida necessária para evitar a descontinuidade do serviço de alimentação escolar, uma vez que tais itens compõem o conjunto de preparações oferecidas aos estudantes. A aquisição garantirá a manutenção de refeições balanceadas e nutritivas, fundamentais ao rendimento escolar e à saúde dos alunos, em consonância com a Lei nº 11.947/2009 e as Resoluções FNDE nº 06/2020, 20/2020 e 21/2021.

Para definição dos valores estimados, foram utilizados preços médios obtidos por meio de orçamentos de fornecedores locais e regionais, solicitados pelo Setor de Alimentação Escolar, considerando os mesmos itens propostos por fornecedores distintos, de modo a assegurar que o preço médio reflita adequadamente o valor de mercado dos produtos a serem adquiridos.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

- (X). Sim, código nº
 (). Não — incluir justificativa:

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos da contratação compreendem o seguinte:



Da Ata de Registro de Preços

O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, com a renovação do quantitativo inicial, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei 14.133/2021.

Subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

Obrigações da contratada:

- Fornecer gêneros alimentícios de primeira qualidade, rigorosamente de acordo com as especificações exigidas no Edital/Termo de Referência;
- Fornecer produtos em conformidade com as legislações relacionadas ao órgão fiscalizador competente (MAPA, ANVISA), conforme sua categoria, origem ou padrões de identidade, qualidade e regulamento técnico;
- Atender às normas técnicas, requisitos e padrões mínimos de qualidade estabelecidos pelo INMETRO e ABNT, no que couber;
- Responsabilizar-se integralmente pelo fornecimento dos produtos, transporte, e descarregamento, não podendo transferir a responsabilidade para outrem, sendo expressamente vedada a subcontratação;
- Arcar com todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, despesas com pessoal, motoristas, operadores, alimentação, transporte, hospedagem, combustível, manutenções e consertos de veículos e equipamentos, extravios, danos acidentais de trajeto, e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos produtos;
- Responsabilizar-se pelo pagamento de fretes para entrega dos produtos;
- Realizar o transporte dos alimentos em conformidade com as normas do Código Nacional de Trânsito, do COTRAN e da ANTT;
- Realizar a substituição de produtos que apresentem defeitos, inclusive de embalagem, que estejam violados, com má aparência, danificados, ou que possuam características divergentes das exigidas no Edital/Termo de Referência, ou do



ofertado no momento de apresentação da proposta, sem ônus para a Contratante, em até 3 (três) dias úteis, a contar da notificação;

- Somente poderá ser aceito produto diverso do licitado quando as características do material de substituição superarem a qualidade do produto originalmente especificado, mediante aprovação formal do Gestor do Contrato, sem que haja qualquer ônus adicional à Contratante;
 - No caso de o produto apresentar alterações na qualidade, impedindo seu consumo ou oferecendo risco à saúde e estando dentro do prazo de validade, o fornecedor deverá realizar a sua substituição em até 48 (quarenta e oito) horas;
 - O prazo para substituição, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada da Contratada, aceita pelo Contratante.
- Cumprir os prazos e condições para entrega, e respeitar as orientações quanto ao transporte e embalagem dos produtos, descritas no Termo de Referência;
 - Sujeitar-se à vistoria por equipe da Vigilância Sanitária municipal, quando requisitada pela Contratante em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades, ou suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, para atestar as condições higiênico-sanitárias ou temperatura dos veículos;
 - Apresentar o Alvará Sanitário da empresa e Licença Sanitária do veículo atualizados quando solicitado pela Contratante, a qualquer tempo;
 - Acondicionar devidamente os itens perecíveis resfriados e congelados em embalagem plástica rotulada de acordo com a legislação vigente, com nome e endereço do abatedouro ou indústria;

Condições de Entrega

- Os itens deverão ser entregues no prazo de até 05(cinco) dias úteis, a contar da data da Solicitação de Fornecimento, no endereço nela informado;
 - Caso não seja possível realizar a entrega no prazo assinalado, a Contratada deverá comunicar as razões respectivas em até 24 horas a contar da solicitação de entrega, para que o pleito de prorrogação possa ser analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- **Orientações gerais para Transporte e Embalagem**



- Nos veículos utilizados para distribuição dos itens deverá haver uma balança para pesagem e conferência pela Contratante;
- O peso/volume do produto deve ser exatamente o solicitado no descritivo do item, tanto para a embalagem primária, quanto para secundária, se houver;
- Não é permitido transporte de alimento nas cabines dos caminhões;
- As embalagens devem ser limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistentes e conferir proteção ao produto;
- A apresentação do produto deverá assegurar informações claras e precisas, sobre características, marca, procedência, qualidade, quantidade, composição, preço, prazo de validade, origem e outros, devendo obedecer também, as regulamentações;
- Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas;
- Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulo ou com etiquetas sobrepostas;
- Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades ou até suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, a Contratante poderá requisitar a realização de vistoria por equipe da Vigilância Sanitária Municipal para atestar as condições higiênico-sanitárias dos veículos;
- A entrega não implica em aceitação, mas transferência da responsabilidade pela guarda e conservação dos produtos. Caso seja constatada alguma desconformidade com as especificações técnicas ou na qualidade do produto, a empresa será comunicada e será solicitada a sua substituição sem qualquer ônus à Contratante.

Dos critérios de Sustentabilidade:

Em consulta ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, não foi constatada providência cabível ao objeto do presente processo.

Da Qualificação Técnica

Para fins de habilitação as proponentes deverão apresentar:

- Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a execução de objeto similar ao da presente licitação;



- Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
- O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- Alvará Sanitário do Licitante, em vigência. Não serão considerados válidos protocolos ou recibos de solicitação da renovação de validade do Alvará;
- Licença Sanitária em vigência, referente ao (s) veículo (s) utilizado (s) para transporte e entrega dos produtos. A licença poderá ser em nome de terceiros, mediante apresentação de Contrato de Prestação de Serviços firmado entre o Licitante e o proprietário do veículo;
 - Na inviabilidade de comprovar a disponibilidade do veículo, bem como sua (s) licença (s) sanitária (s), apresentar Termo de Compromisso, comprometendo-se a apresentar os documentos comprobatórios até o momento da assinatura da Ata de Registro de Preços.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades informadas serão suficientes para atender às necessidades da Secretaria Municipal da Educação pelo período de 12 meses, considerando o consumo estimado de gêneros alimentícios – Doces e Salgados – utilizados na elaboração dos cardápios destinados aos estudantes do Sistema Municipal de Ensino para o ano letivo de 2026.

Para a definição da estimativa de consumo, foi adotado um método baseado em dados concretos e mensuráveis, conforme orienta a Lei nº 14.133/2021. As quantidades foram apuradas a partir dos seguintes procedimentos técnicos:

a) Análise da série histórica de consumo

Foram examinados os registros de utilização dos últimos exercícios, considerando as notas fiscais recebidas, relatórios de entrega, controles internos do Setor de Alimentação Escolar e o quantitativo de refeições preparadas no período. Esse levantamento permitiu



identificar o padrão médio de consumo para cada item pertencente ao grupo de doces e salgados.

b) Avaliação das demandas atuais e previstas

A estimativa levou em conta o número atual de estudantes atendidos e as projeções de matrícula para o ano letivo de 2026, incluindo possíveis aumentos decorrentes da ampliação de unidades, turmas ou serviços ofertados, bem como a continuidade de programas complementares, como o contraturno escolar.

c) Consideração de fatores que impactam o consumo

Foram observados eventuais ajustes nos cardápios, mudanças sazonais, substituições de preparações, adequações nutricionais orientadas pelo PNAE e a necessidade de garantir diversidade nas refeições.

d) Consolidação da média de consumo

A partir das análises, foi calculada a média anual por item, aplicando-se variações percentuais relacionadas ao crescimento da demanda e às particularidades do próximo ano letivo.

e) Documentação comprobatória

Integram o presente processo as memórias de cálculo, tabelas de estimativa, relatórios de consumo, quadro comparativo de contratações anteriores e demais documentos que sustentam técnica e quantitativamente a projeção realizada. Todo material foi anexado de forma a assegurar transparência e rastreabilidade da metodologia aplicada.

Com base nesses critérios, conclui-se que as quantidades estimadas são suficientes para atender integralmente às necessidades do Sistema Municipal de Ensino durante o período de vigência da futura contratação, evitando descontinuidade no fornecimento dos gêneros alimentícios e garantindo a regularidade do serviço de alimentação escolar.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Em atenção ao disposto no §2º do art. 18 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, justifica-se a dispensa da elaboração do levantamento de mercado pormenorizado, tendo em vista que os itens contratados tratam-se de materiais extremamente comuns,



corriqueiramente adquiridos pela Administração Pública, e amplamente comercializados por inúmeros fornecedores tanto da região quanto de fora, sem que haja qualquer fator restritivo à participação de interessados, como complexidade técnica, necessidade de expertise do fornecedor, ou direcionamento de marcas específicas.

Não se vislumbra solução alternativa à contratação própria através de licitação por RP, tendo em vista que a aquisição almejada não se adequa às hipóteses de dispensa de licitação e contratação direta, bem como não foram localizadas atas de registro de preços de outros órgãos que ofereçam compatibilidade e Vantajosidade técnica e econômica.

Desta forma, dentre as soluções existentes, o registro de preços é a melhor alternativa encontrada e habitualmente realizada, para aquisição de produtos dos quais não se pode prever precisamente as quantidades necessárias e os momentos em que irão surgir.

Por meio do registro de preços, a solução assegura a disponibilidade de materiais em quantidade e qualidade adequadas, alinhando fornecimento e demanda. Isso proporciona flexibilidade, eficiência no uso de recursos públicos e agilidade na execução dos serviços. A padronização dos materiais também contribui para a uniformidade e qualidade dos trabalhos. A solução fortalece a capacidade operacional da Secretaria, garantindo a continuidade dos serviços e a segurança das estruturas públicas.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

R\$ 809.040,00 (Oitocentos e nove mil e quarenta reais).

Para estimativa do valor da contratação foi utilizada como base a Planilha Descritiva Geral de Alimentos – Doces e Salgados, consolidada pela Diretoria de Planejamento de Compras da Secretaria de Administração, a qual foi elaborada contendo cotações provenientes de contratações públicas similares, coletadas pela Secretaria de Administração, conforme discriminado na referida planilha.

Na coleta de orçamentos para formação da Planilha Descritiva foi priorizada a obtenção de preços em contratações similares feitas pela Administração Pública.



Foi realizada ampla pesquisa mercadológica e os preços de referência estão dentro da margem aceitável de mercado.

A Planilha descritiva contendo a demanda da Secretaria, relação de itens e preços unitários e totais encontra-se em anexo.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na aquisição eventual e futura de gêneros alimentícios – Doces e Salgados, constantes da relação de itens, com fornecimento parcelado e sem quantitativo mínimo por pedido. As quantidades e datas serão definidas conforme demanda das unidades do Sistema Municipal de Ensino durante o ano letivo de 2026.

Após a assinatura do contrato, a Secretaria encaminhará a Solicitação de Fornecimento ao contratado, que deverá realizar a entrega em até 05 (cinco) dias úteis no endereço: Av. Belizário Ramos, 5043 – São Cristóvão, ou conforme Cronograma de Entregas, disponibilizado com antecedência mínima de 03 (três) dias úteis.

2. Procedimentos Adotados

2.1 Levantamento das Necessidades

Foi realizado o levantamento das demandas das unidades escolares com base em:

Número de estudantes atendidos;

Utilização dos itens nos cardápios escolares;

Diretrizes nutricionais da equipe de Nutrição;

Recomendações do PNAE.

2.2 Análise dos Registros de Consumo

A estimativa foi definida a partir de:



Série histórica de consumo dos últimos exercícios;

Registros de utilização encaminhados pelo setor de alimentação escolar;

Notas fiscais e relatórios de consumo.

2.3 Planejamento das Entregas

Conforme a natureza dos itens, poderá ser utilizado um Cronograma de Entregas para organizar a logística.

Quando não aplicável, as entregas ocorrerão sob demanda, conforme necessidade imediata das unidades escolares.

2.4 Definição das Quantidades Estimadas

Foram considerados:

Média anual de consumo;

Previsão de aumento de matrículas;

Ampliação de unidades;

Ajustes no cardápio escolar;

Recomendações do FNDE/PNAE.

As memórias de cálculo, projeções e documentos de suporte encontram-se anexados ao processo, juntamente com o quadro de contratações anteriores utilizado como parâmetro.

3. Fundamentação Legal

A instrução processual observa integralmente:



Lei nº 14.133/2021;

Diretrizes do FNDE;

Normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A contratação garante o fornecimento regular de gêneros indispensáveis à oferta de alimentação adequada aos estudantes do Sistema Municipal de Ensino, assegurando segurança alimentar, continuidade do serviço e atendimento ao interesse público.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de materiais objeto deste documento deverá ser realizada por item, podendo ser feito parcelamento do mesmo, de forma a aumentar a competitividade entre os possíveis fornecedores buscando alcançar a proposta mais vantajosa para a administração. Todos os materiais constantes nestes documentos são independentes entre si, ou seja, para que seja adquirido e utilizado não há necessidade de outro, por este motivo devem ser licitados por item.

Também não há impedimento à divisão dos itens em cotas exclusivas e reservadas à participação de ME/EPP.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

A aquisição de gêneros alimentícios do grupo Doces e Salgados é necessária para assegurar o atendimento contínuo das necessidades nutricionais dos estudantes do Sistema Municipal de Ensino de Lages, garantindo variedade e qualidade nas preparações ofertadas durante o ano letivo de 2026. Esses itens complementam a alimentação escolar, contribuindo para a oferta de energia, carboidratos e demais nutrientes utilizados em diferentes preparações previstas nos cardápios elaborados pela equipe de Nutrição.

A demanda torna-se ainda mais relevante diante da ampliação das etapas de atendimento alimentar, considerando o funcionamento do Programa Pratinho Firmeza, desenvolvido no contraturno escolar, o qual amplia o número de refeições servidas diariamente. Assim, faz-se imprescindível manter o suprimento adequado desses itens,



garantindo que todas as unidades escolares recebam quantidades compatíveis com o fluxo de consumo projetado para o período.

O planejamento dos cardápios obedece às diretrizes da Resolução FNDE nº 06/2020 e suas atualizações, que regulamentam o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), assegurando preparações equilibradas, adequadas à faixa etária e alinhadas às recomendações nutricionais vigentes. A disponibilidade contínua dos gêneros de Doces e Salgados permite manter a regularidade das refeições, preservar a qualidade do serviço prestado e garantir que os estudantes tenham acesso a alimentos seguros, variados e nutricionalmente compatíveis com suas necessidades.

Dessa forma, a aquisição eventual e futura desses itens mostra-se indispensável para evitar desabastecimento, assegurar a execução dos cardápios previstos e manter a qualidade da alimentação escolar oferecida pelo Sistema Municipal de Ensino no ano letivo de 2026.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Dar conhecimento aos servidores que atuarão como Gestor e Fiscal acerca de suas atribuições, coletando suas assinaturas no DFD. Não se vislumbra necessidade de outras providências, como adequação de ambientes ou capacitação da equipe.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas ou interdependentes.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não se verifica a ocorrência de impactos ambientais relevantes, devendo a Secretaria proceder à utilização dos materiais de forma responsável, com a adequada separação e descarte de eventuais resíduos, bem como promover a reciclagem e reutilização de materiais, quando possível.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Após análise com base no presente ETP, conclui-se que a aquisição dos produtos pretendidos se torna viável em termos de disponibilidade de mercado e




necessidade da SMEL, não sendo encontrados impedimentos ao prosseguimento do presente pedido.

14. RESPONSÁVEIS

Esse documento foi elaborado por:

Lages (SC), 17 de dezembro de 2025.

Documento assinado digitalmente
 **PATRICIA APARECIDA CIPRIANO**
Data: 17/12/2025 17:00:53-0300
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

Responsável pela elaboração

Nome: Patricia Cipriano

Matrícula 57922383/1

CRISTIAN ROBERTO
ANTUNES DE
OLIVEIRA:0901388998
0

Assinado de forma digital por
CRISTIAN ROBERTO ANTUNES
DE OLIVEIRA:09013889980
Dados: 2025.12.17 14:38:06
-03'00'

Secretário Municipal da Educação

Cristian Roberto Antunes de Oliveira

Decreto Nº 22.444



VINCULADO AO DFD Nº 75/2025

OBJETO: Registro de Preços para aquisição eventual e futura de Gêneros Alimentícios – Doces e Salgados para atender as necessidades da Secretaria de Saúde.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Os Centros de Atenção Psicossocial (CAPS II, CAPS I e CAPS AD) são serviços onde os usuários participam diariamente de atividades voltadas à saúde mental e ao cuidado com a dependência química. Essas atividades têm como objetivo ajudar na convivência em grupo, no fortalecimento de vínculos e no acompanhamento terapêutico, contando sempre com a participação de toda a equipe técnica. Em razão disso, os usuários permanecem, em média, cerca de 9 horas por dia no serviço, período em que recebem três refeições.

Com a Lei nº 10.216/2001, conhecida como Lei da Reforma Psiquiátrica Brasileira, a forma de tratamento das pessoas com transtornos mentais mudou. A partir do fechamento dos manicômios, o cuidado passou a ser realizado de forma comunitária e ambulatorial, principalmente nos CAPS e em serviços de moradia assistida, como o Residencial Terapêutico.

O Residencial Terapêutico oferece moradia para adultos com transtornos mentais, com funcionamento 24 horas por dia, todos os dias da semana. O objetivo do serviço é promover, de forma gradual, a autonomia dos moradores e o desenvolvimento das atividades do dia a dia. Nesse local, são servidas quatro refeições diárias.

A Política Nacional de Saúde Mental, baseada na Lei nº 10.216/01, busca garantir um modelo de cuidado aberto e comunitário, que permita às pessoas com transtornos mentais circular livremente pelos serviços, pela comunidade e pela cidade. Os CAPS são os principais serviços responsáveis por esse tipo de atendimento, visando para promover o cuidado e a inclusão social.

O Residencial Terapêutico Tipo I é um serviço de alta complexidade do SUS e atende adultos que passaram longos períodos internados em hospitais psiquiátricos e não possuem condições de retorno ao convívio familiar. Também pode atender pessoas egressas de hospitais de custódia, conforme determinação judicial.

A alimentação fornecida nesses serviços é essencial, considerando a vulnerabilidade do público atendido. Em muitos casos, as refeições oferecidas nos CAPS e no Residencial Terapêutico são a principal ou até a única fonte de alimentação diária dos usuários.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Sim, está previsto no PCA para o ano de 2025.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos da contratação compreendem o seguinte:

Da Ata de Registro de Preços

O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, com a renovação do quantitativo inicial, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei 14.133/2021.

Subcontratação

Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.



Garantia da contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

Obrigações da contratada:

- Fornecer gêneros alimentícios de primeira qualidade, rigorosamente de acordo com as especificações exigidas no Edital/Termo de Referência;
- Fornecer produtos em conformidade com as legislações relacionadas ao órgão fiscalizador competente (MAPA, ANVISA), conforme sua categoria, origem ou padrões de identidade, qualidade e regulamento técnico;
- Atender às normas técnicas, requisitos e padrões mínimos de qualidade estabelecidos pelo INMETRO e ABNT, no que couber;
- Responsabilizar-se integralmente pelo fornecimento dos produtos, transporte, e descarregamento, não podendo transferir a responsabilidade para outrem, sendo expressamente vedada a subcontratação;
- Arcar com todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, despesas com pessoal, motoristas, operadores, alimentação, transporte, hospedagem, combustível, manutenções e consertos de veículos e equipamentos, extravios, danos acidentais de trajeto, e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos produtos;
- Responsabilizar-se pelo pagamento de fretes para entrega dos produtos;
- Realizar o transporte dos alimentos em conformidade com as normas do Código Nacional de Trânsito, do COTRAN e da ANTT;
- Realizar a substituição de produtos que apresentem defeitos, inclusive de embalagem, que estejam violados, com má aparência, danificados, ou que possuam características divergentes das exigidas no Edital/Termo de Referência, ou do ofertado no momento de apresentação da proposta, sem ônus para a Contratante, em até 3 (três) dias úteis, a contar da notificação;
 - Somente poderá ser aceito produto diverso do licitado quando as características do material de substituição superarem a qualidade do produto originalmente especificado, mediante aprovação formal do Gestor do Contrato, sem que haja qualquer ônus adicional à Contratante;
 - No caso de o produto apresentar alterações na qualidade, impedindo seu consumo ou oferecendo risco à saúde e estando dentro do prazo de validade, o fornecedor deverá realizar a sua substituição em até 48 (quarenta e oito) horas;
 - O prazo para substituição, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada da Contratada, aceita pelo Contratante.
- Cumprir os prazos e condições para entrega, e respeitar as orientações quanto ao transporte e embalagem dos produtos, descritas no Termo de Referência;
- Sujeitar-se à vistoria por equipe da Vigilância Sanitária municipal, quando requisitada pela Contratante em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades, ou suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, para atestar as condições higiênico-sanitárias ou temperatura dos veículos;



- Apresentar o Alvará Sanitário da empresa e Licença Sanitária do veículo atualizados quando solicitado pela Contratante, a qualquer tempo;
- Acondicionar devidamente os itens perecíveis resfriados e congelados em embalagem plástica rotulada de acordo com a legislação vigente, com nome e endereço do abatedouro ou indústria;

Condições de Entrega

Entregas sob demanda:

- Para solicitações não abrangidas pelo Cronograma de Entrega, os itens deverão ser entregues no prazo de até 05(cinco) dias úteis, a contar da data da Solicitação de Fornecimento, no endereço nela informado;
 - Caso não seja possível realizar a entrega no prazo assinalado, a Contratada deverá comunicar as razões respectivas em até 24 horas a contar da solicitação de entrega, para que o pleito de prorrogação possa ser analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- **Entregas:**
- Os alimentos deverão ser entregues nos endereços dos CAPS e Residencial Terapêutico, conforme cada pedido:
 - *RESIDENCIAL TERAPÊUTICO – Rua Rui Barbosa, 603, Bairro Brusque – Lages/SC;
 - *CAPS I – Rua Coronel Córdova, 1078, Bairro Centro – Lages/ SC;
 - *CAPS II – João Goulart, S/N, Bairro Pisani – Lages/SC;
 - *CAPS AD – Rua Lauro Muller, 814, Bairro Centro – Lages/SC;Todos com horário de funcionamento das 08:00h as 12:00h e das 13:00h as 17:00h.
- A Contratante se reserva o direito de aumentar ou diminuir as quantidades, antecipar, postergar ou cancelar a entrega, mediante comunicação à contratada com antecedência mínima de 01 (um) dia útil da data programada para entrega.
- Poderá ser solicitada entrega de gêneros alimentícios fora das datas estipuladas previamente, em caráter de urgência;
- **Orientações gerais para Transporte e Embalagem**
- Nos veículos utilizados para distribuição dos itens deverá haver uma balança para pesagem e conferência pela Contratante;
- O peso/volume do produto deve ser exatamente o solicitado no descritivo do item, tanto para a embalagem primária, quanto para secundária, se houver;
- Não é permitido transporte de alimento nas cabines dos caminhões;
- As embalagens devem ser limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistentes e conferir proteção ao produto;
- A apresentação do produto deverá assegurar informações claras e precisas, sobre características, marca, procedência, qualidade, quantidade, composição, preço, prazo de validade, origem e outros, devendo obedecer também, as regulamentações;
- Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas;
- Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulo ou com etiquetas sobrepostas;



- Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades ou até suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, a Contratante poderá requisitar a realização de vistoria por equipe da Vigilância Sanitária Municipal para atestar as condições higiênico-sanitárias dos veículos;
- A entrega não implica em aceitação, mas transferência da responsabilidade pela guarda e conservação dos produtos. Caso seja constatada alguma desconformidade com as especificações técnicas ou na qualidade do produto, a empresa será comunicada e será solicitada a sua substituição sem qualquer ônus à Contratante.

Dos critérios de Sustentabilidade:

Em consulta ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, não foi constatada providência cabível ao objeto do presente processo.

Da Qualificação Técnica

Para fins de habilitação as proponentes deverão apresentar:

- Atestado de Capacidade Técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a execução de objeto similar ao da presente licitação;
 - Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
 - O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- Alvará Sanitário do Licitante, em vigência. Não serão considerados válidos protocolos ou recibos de solicitação da renovação de validade do Alvará;
- Licença Sanitária em vigência, referente ao(s) veículo(s) utilizado(s) para transporte e entrega dos produtos. A licença poderá ser em nome de terceiros, mediante apresentação de Contrato de Prestação de Serviços firmado entre o Licitante e o proprietário do veículo;
 - Na inviabilidade de comprovar a disponibilidade do veículo, bem como sua(s) licença(s) sanitária(s), apresentar Termo de Compromisso, comprometendo-se a apresentar os documentos comprobatórios até o momento da assinatura da Ata de Registro de Preços.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades informadas serão suficientes para atender as necessidades desta Secretaria pelo período de 12 meses, tomando como parâmetro a média utilizada pelos serviços nos últimos 12 meses.

1	Abacaxi em Calda. Apresentação: Lata de 400g (peso drenado). Características: Ingredientes: Rodelas de abacaxi, água e açúcar. Em embalagem intacta com identificação completa do produto, data de fabricação e validade do produto. Produto com validade igual ou superior a 06 meses a contar da data de entrega.	LATA	12
---	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	----



2	Bala de Goma Tipo "Jujuba" - 1kg. Características: Sabores sortidos de frutas. Colorida e macia. Em pacote intacto com identificação completa do produto, lote, data de fabricação e validade do produto. Produto com validade igual ou superior a 6 meses a contar da data de entrega.	pct	55
4	Biscoito Doce (Tipo Leite). Apresentação: Pacote contendo 400g. Características: Embalagem filme atóxico, resistente, lacrado. Com aparência de massa leve e aerada. Características organolépticas e físico-químicas de acordo com a legislação vigente. Ingrediente: Biscoito feito à base de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), acidulante ácido láctico e aromatizante. Em pacote intacto com identificação completa do produto, lote, data de fabricação e validade do produto. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	PCT	200
5	Biscoito Doce Amanteigado Tipo Rosquinha. Apresentação: Pacote atóxico igual ou superior a 330gr. Características: Sabor leite. Composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Embalagens constando data de fabricação, data de validade, número do lote do produto e registro no Ministério da Saúde. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	pct	100
6	Biscoito Doce Tipo Maria. Apresentação: Embalagem igual ou superior 400g. Características: Composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	pct	110
7	Biscoito Recheado - Chocolate, Morango, Baunilha. Apresentação: Embalagem igual ou superior 110 gramas. Características: Composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	pct	200
8	Biscoito Rosquinha. Apresentação: Embalagem de 300g. Características: Sem cobertura e recheio, massa proveniente da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Ingredientes mínimos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal. Contém glúten. Produto com validades igual ou superior á 90 dias a contar a data de entrega. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente.	PCT	100



9	<p>Biscoito Salgado de Polvilho. Apresentação: Pacote de filme atóxico, resistente, lacrado, igual ou superior a 180g. Características organoléticas e físico químicas de acordo com a legislação vigente, ingrediente: Biscoito feito a base de polvilho, óleo e ovos de boa qualidade. Produto com validade igual ou superior a 12 meses a contar da data de entrega.</p>	pct	20
10	<p>Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker. Apresentação: Embalagem igual ou superior 400g. Características: Composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal e demais substâncias permitidas. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	pct	215
13	<p>Biscoito Tipo Maria. Apresentação: Pacote com no mínimo 350 g. Características : Biscoito crocante, cor própria, aroma próprio, sabor próprio. Ingredientes: Composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal, sal, fermentos químicos, emulsificante lecitina de soja, aromatizante e outras substâncias permitidas. Embalagem: Os produtos são elaborados exclusivamente por meios físicos e envasados de maneira a evitar alteração e contaminação sob condições normais de manipulação, armazenamento e distribuição. Os produtos são embalados em recipientes seguros e apropriados que preservam as qualidades higiênicas e nutricionais e outras propriedades do alimento, A embalagem contém externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto.</p>	PCT	100
14	<p>Biscoito Tipo Wafer - Chocolate, Morango, Baunilha. Apresentação: Embalagem igual ou superior 100g. Características: Composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e outras substâncias permitidas. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	pct	200
16	<p>Caixa de Bombons com no Mínimo 250g. Apresentação: A embalagem primária deve ser aluminizada envolvendo o bombom e a secundária com plástico resistente e atóxico. Características: Bombom com formatos e recheios sortidos. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	cx	12



19	<p>Chocolate ao Leite Tipo Baton. Apresentação: Caixa com 30 unidades de no mínimo 16g. Em formato de bastão. Embaladas individualmente. Características: Devem apresentar gosto e sabor característicos do produto. Entregue sem deformidades e defeitos. Em caixa intacta com identificação completa do produto, data de fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	cx	10
21	<p>Chocolate Granulado Colorido 500g. Apresentação: Pacote contendo 500g. Características: Embalagem contendo nome do produto, peso, data de fabricação, data de vencimento e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	pct	20
24	<p>Doce de Frutas. Apresentação: Pote de Polietileno ou acetato igual ou superior a 400gr. Características: Produzido com polpa de frutas, açúcar, glucose e pectina. Sem glúten. Potes com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	UN	110
25	<p>Doce de Goiaba. Apresentação: Pote de Polietileno ou acetato igual ou superior a 400gr. Características: Produzido com polpa de frutas, açúcar, glucose e pectina. Sem glúten. Potes com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	pt	50
26	<p>Doce de Leite Cremoso ou em Pasta. Apresentação: Pote de Polietileno ou acetato igual ou superior a 400gr. Ingredientes: Leite, açúcar, estabilizante, conservante. Não contém glúten. Características Técnicas: Sem soro de leite na composição. Não deverá ter grumos de açúcar, calda de caramelo, bolor e estufamento, massa heterogênea e coloração não característica. Produto com validade igual ou superior a 120 dias a contar da data de entrega.</p>	pt	100
27	<p>Doce de Uva. Apresentação: Pote de Polietileno ou acetato igual ou superior a 400gr. Características: Produzido com polpa de frutas, açúcar, glucose e pectina. Sem glúten. Potes com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	PT	35



28	Doce Tipo Maria Mole. Apresentação: Caixa com 50 unidades. Peso mínimo de 1kg. Lacrada. Características: À base de gelatina e coco. Embalagem intacta com identificação completa do produto, data de fabricação e validade.	cx	10
32	Gelatina em Pó - Morango, Uva, Etc. Apresentação: Embalagem com no mínimo 25g. Características: Polpas de frutas e corantes naturais. Rica em Vitamina C. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	UN	110
33	Marshmallow Colorido Torcido. Apresentação: Embalagem contendo 250g. Características: Nas cores rosa com azul e amarela. Sabor baunilha. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 6 meses a contar da data de entrega.	pct	20
35	Mistura para Bolo (Chocolate, Coco, Limão, Laranja). Apresentação: Pacote plástico igual ou superior a 400gr. Características: Embalagem contendo nome do produto, peso, data de fabricação, data de vencimento e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	PCT	150
37	Pé de Moleque c/ 20un. Apresentação: Embalagem c/ 20 unidades, embrulhados individualmente, cada um contendo no mínimo 40 gramas. Características: Doce de amendoim tipo Pé De Moleque. Ingredientes: Açúcar, amendoim, glucose, açúcar invertido, creme de milho, sal e conservante sorbato de potássio. Não contém glúten. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	pct	45
40	Pirulito de Frutas com Recheio de Chiclete. Apresentação: Pacote de 400g. Pacote com no mínimo 50 unidades. Características: Sabores sortidos, em embalagem contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 06 meses a contar da data de entrega.	pct	35
41	Pó para Pudim (Chocolate, Morango). Apresentação: Embalagem igual ou superior a 1kg. Características: Constituído por amido ou féculas, pré-gelatinizadas ou não, açúcar refinado, leite em pó, espessantes e outras substâncias alimentícias, desde que declaradas. Sem soja em sua formulação. Apresentar umidade máxima de 4% p/p, gordura mínima de 5% p/p e lactose mínima de 10% p/p. Embalagem com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	PCT	40



42	Refrigerante Sabor Cola. Apresentação: Garrafa Pet de 2 litros. Características: Ingredientes mínimos: Água gaseificada, açúcar, extratos vegetais, cafeína, corante caramelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural. Embalagem com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	UN	30
43	Refrigerante Sabor Guaraná. Apresentação: Garrafa Pet de 2 litros. Características: Ingredientes mínimos: Água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná, acidulante ácido cítrico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio, aromatizante e corante caramelo IV. Não contém glúten. Embalagem com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	un.	30
44	Refrigerante Sabor Laranja. Apresentação: Garrafa Pet de 2 litros. Características: Ingredientes mínimos: Água gaseificada, açúcar, suco de laranja, aroma sintético artificial, acidulante ácido cítrico, conservador benzoato de sódio, estabilizantes acetato isobutirato de sacarose e dioctil sulfosuccinato de sódio. Embalagem com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	un.	30
45	Refrigerante Sabor Limão. Apresentação: Garrafa Pet de 2 litros. Características: Ingredientes mínimos: Água gaseificada, açúcar, quinino, acidulante ácido cítrico, aroma natural e conservador benzoato de sódio. Embalagem com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	UN	30
47	Sorvete Seco. Apresentação: Caixa com 50 unidades. Características: Casquinha com maria mole, sabores diversos. Embalagem intacta contendo informações do produto, marca do fabricante, data da fabricação e validade. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	cx	5
49	Suco em Pó para Refresco (Morango, Uva, Laranja, Abacaxi). Apresentação: Pacote igual ou superior a 1kg. Características: Com vitaminas e ferro. Faz de 9 a 10 litros. Pacotes devidamente lacrados. Em embalagem intacta com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	UN	150



50	Torrone com Wafer e Recheio de Amendoim. Apresentação: Embalagem 25g. Características: Em embalagem intacta com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	UN	100
53	Bala de Gelatina 500g. Características: Sabores sortidos de frutas. Em pacotes intactos com identificação completa do produto, lote, data de fabricação e validade do produto. Produto com validade igual ou superior a 6 meses a contar da data de entrega.	PCT	20
54	Bala de Goma Sabor de Frutas. Apresentação: Caixa 960gr com 30 tubos de 32 gramas cada. Características: Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	CX	20
55	Balas Macias 600g - Morango, Uva, Laranja. Apresentação: Pacote com 100 unidades. Características: Produto preparado a base de açúcares fundidos e adicionado de substâncias que caracterizam o produto, como suco de frutas, óleos essenciais e adicionados de outras substâncias permitidas; a principal característica do produto é o de apresentar-se macio, submetido a massamento mecânico até obtenção da consistência desejada. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	PCT	20
56	Biscoito Salgado - Multipack. Marca de Referência: Tipo club social ou similar. Apresentação: Embalagem com o mínimo 144g. Características: Biscoito salgado, multipack, de boa qualidade. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	PCT	10
65	Fardo Pipoca Doce. Apresentação: Fardo com 50 unidades Igual ou Superior a 20g. Características: Ingredientes: canjicão, açúcar, água e glucose de milho, não contém glúten, informações nutricionais: porção 20 gramas: 1 pacote valor calórico: 78kcal/328kj (4%vd*), carboidratos: 18g (6%vd*), proteínas: 0,9g (1%vd*), gorduras totais 0g (0%vd*), gorduras saturadas 0g (0%vd*), gorduras trans 0g (**%vd*), fibra alimentar 0,6g (2%vd*), sódio 8mg (0%vd*). Validade de 6 meses a contar da data de entrega.	PCT	30
67	Paçoca de Amendoim em Tablete. Apresentação: Pote de 1kg, com 50 unidades. Embalados individualmente. Características: Composto de açúcar cristal, amendoim torrado sem pele, sal refinado. Validade de no mínimo 3 meses contados da entrega.	Pote	10



68	<p>Pacote Bombom com Recheio Cremoso. Apresentação: Pacote contendo 1kg. A embalagem primária deve ser aluminizada envolvendo o bombom e a secundária com plástico resistente e atóxico.</p> <p>Características: Bombom com recheio cremoso, com camada crocante de wafer, coberto com chocolate ao leite, peso de aproximadamente 21,5g cada, contendo como ingredientes principais: açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, massa de cacau, castanha de caju, soro de leite em pó, farinha de soja integral, amendoim, leite em pó integral, sal, óleo de soja, cacau em pó, extrato de malte e emulsificantes. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	PCT	5
69	<p>Pão de Mel com Cobertura de Chocolate. Apresentação: Caixa com 50 unidades.</p> <p>Características: Cobertura sabor chocolate (açúcar, gordura vegetal hidrogenada e fracionada, leite em pó integral, cacau em pó, emulsificante lecitina de soja, estabilizante triestearato de sorbitano, emulsificante poliglicerol polirricinoleato e aroma vanilina), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, gordura vegetal, mel, especiarias, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificante lecitina de soja, aroma artificial de rum, aroma idêntico ao natural de baunilha, conservante propionato de cálcio, acidulante ácido láctico, enzima protease. Contém Glúten. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	PCT	15
70	<p>Pirulito Bola Sortido Colorido. Apresentação: Pacote com 50 unidades.</p> <p>Características: Palito de plástico.</p>	PCT	15
74	<p>Suco de Caixinha. Apresentação: Embalagem contendo 200ml.</p> <p>Características: Diversos sabores. Embalagem intacta com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	UN	30

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Em atenção ao disposto no §2º do art. 18 da Lei Federal nº 14.133, de 2021, justifica-se a dispensa da elaboração do levantamento de mercado pormenorizado, tendo em vista que os itens contratados tratam-se de materiais extremamente comuns, corriqueiramente adquiridos pela Administração Pública, e amplamente comercializados por inúmeros fornecedores tanto da região quanto de fora, sem que haja qualquer fator restritivo à participação de interessados, como complexidade técnica, necessidade de expertise do fornecedor, ou direcionamento de marcas específicas.

Não se vislumbra solução alternativa à contratação própria através de licitação por RP, tendo em vista que a aquisição almejada não se adequa às hipóteses de dispensa de licitação e contratação direta, bem como não foram localizadas atas de registro de preços de outros órgãos que ofereçam compatibilidade e vantajosidade técnica e econômica.



Desta forma, dentre as soluções existentes, o registro de preços é a melhor alternativa encontrada e habitualmente realizada, para aquisição de produtos dos quais não se pode prever precisamente as quantidades necessárias e os momentos em que irão surgir.

Por meio do registro de preços, a solução assegura a disponibilidade de materiais em quantidade e qualidade adequadas, alinhando fornecimento e demanda. Isso proporciona flexibilidade, eficiência no uso de recursos públicos e agilidade na execução dos serviços. A padronização dos materiais também contribui para a uniformidade e qualidade dos trabalhos. A solução fortalece a capacidade operacional da Secretaria, garantindo a continuidade dos serviços e a segurança das estruturas públicas.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

R\$ 18.999,38.

Para estimativa do valor da contratação foi utilizada como base a Planilha Descritiva Geral de Alimentos – Doces e Salgados, consolidada pela Diretoria de Planejamento de Compras da Secretaria de Administração, a qual foi elaborada contendo cotações provenientes de contratações públicas similares, coletadas pela Secretaria de Administração, conforme discriminado na referida planilha.

Na coleta de orçamentos para formação da Planilha Descritiva foi priorizada a obtenção de preços em contratações similares feitas pela Administração Pública.

Foi realizada ampla pesquisa mercadológica e os preços de referência estão dentro da margem aceitável de mercado.

A Planilha descritiva contendo a demanda da Secretaria, relação de itens e preços unitários e totais encontra-se em anexo.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução pretendida compreende a aquisição de alimentos Doces e Salgados constantes da relação de itens, de forma parcelada, sem quantitativo mínimo, em quantidades e datas a serem definidas futuramente pela Secretaria requisitante.

Após assinatura do contrato a Secretaria requisitante encaminhará a solicitação de fornecimento ao Contratado, contendo os itens e quantidades solicitadas, devendo este realizar a entrega dentro do prazo de 05 dias úteis, no endereço dos seguintes serviços:

*RESIDENCIAL TERAPÊUTICO – Rua Rui Barbosa, 603, Bairro Brusque – Lages/SC;

*CAPS I – Rua Coronel Córdova, 1078, Bairro Centro – Lages/ SC;

*CAPS II – João Goulart, S/N, Bairro Pisani – Lages/SC;

*CAPS AD – Rua Lauro Muller, 814, Bairro Centro – Lages/SC;

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de materiais objeto deste documento deverá ser realizada por item, podendo ser feito parcelamento do mesmo, de forma a aumentar a competitividade entre os possíveis fornecedores buscando alcançar a proposta mais vantajosa para a administração. Todos os materiais constantes nestes documentos são independentes entre si, ou seja, para que seja adquirido e utilizado não há necessidade de outro, por este motivo devem ser licitados por item.



Também não há impedimento à divisão dos itens em cotas exclusivas e reservadas à participação de ME/EPP.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Os Centros de Atenção Psicossocial (CAPS II, CAPS I, CAPS AD) e o Residencial Terapêutico são serviços essenciais para o cuidado de pessoas com transtornos mentais e dependência química. Esses serviços oferecem acompanhamento terapêutico diário, com os usuários permanecendo, em média, 9 horas por dia no CAPS e recebendo três refeições diárias. O Residencial Terapêutico, que funciona 24 horas, fornece quatro refeições diárias aos seus moradores.

A alimentação é crucial para os usuários desses serviços, muitas vezes representando a principal ou única fonte de nutrição. É necessário garantir refeições equilibradas, com proteínas, lipídios, vitaminas e carboidratos, para atender às suas necessidades nutricionais e de saúde.

Este processo licitatório visa fornecer gêneros alimentícios de qualidade para esses serviços, com cardápios que atendam à legislação vigente e permitam a elaboração de refeições variadas e nutritivas durante o ano. O objetivo é assegurar a continuidade do fornecimento alimentar, promovendo a saúde, o bem-estar e a inclusão social dos usuários

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Dar conhecimento aos servidores que atuarão como Gestor e Fiscal acerca de suas atribuições, coletando suas assinaturas no DFD. Não se vislumbra necessidade de outras providências, como adequação de ambientes ou capacitação da equipe.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas ou interdependentes.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não se verifica a ocorrência de impactos ambientais relevantes, devendo a Secretaria proceder à utilização dos materiais de forma responsável, com a adequada separação e descarte de eventuais resíduos, bem como promover a reciclagem e reutilização de materiais, quando possível.

13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Após análise com base no presente ETP, conclui-se que a aquisição dos produtos pretendidos se torna viável em termos de disponibilidade de mercado e necessidade da SMS, não sendo encontrados impedimentos ao prosseguimento do presente pedido.

14. RESPONSABILIDADES

Esse documento foi elaborado por:

Lages (SC), 15 de dezembro de 2025.



Documento assinado digitalmente
JULIANO SCHNEIDER BORBA
Data: 18/12/2025 14:23:51-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO

Nome: Juliano Schneider Borba

Cargo: Auxiliar de Administração

E-mail: juliano.borba@saudelages.sc.gov.br



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP VINCULADO AO DFD Nº 543/2025

OBJETO

Registro de Preços para aquisição eventual e futura de Gêneros Alimentícios – Doces e salgados para atender as necessidades da Secretaria de Turismo em eventos. A aquisição de gêneros alimentícios doces e salgados, pela Secretaria de Turismo justifica-se pela necessidade de atender às demandas decorrentes da realização de eventos turísticos, culturais, institucionais e promocionais promovidos ou apoiados pela Secretaria ao longo do ano.

A contratação visa garantir o fornecimento de itens alimentícios de qualidade, devidamente preparados, embalados e entregues conforme solicitação da Administração, observadas as normas de segurança alimentar, boas práticas de manipulação e condições sanitárias exigidas pela legislação vigente.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Secretaria Municipal de Turismo, no uso de suas atribuições legais e regimentais, manifesta a necessidade de participar da licitação em andamento destinada à aquisição de gêneros alimentícios, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, a fim de atender às demandas decorrentes de suas atividades institucionais.

A aquisição dos referidos gêneros alimentícios – doces e salgados tem por finalidade suprir as necessidades relacionadas à realização de eventos institucionais, reuniões administrativas, capacitações, oficinas, seminários, encontros técnicos, ações promocionais, recepção de autoridades, agentes de turismo, imprensa especializada e demais atividades oficiais promovidas ou apoiadas por esta Secretaria.

O fornecimento de alimentação durante tais atividades configura medida necessária para assegurar condições adequadas de permanência, conforto e produtividade dos participantes, especialmente em eventos de longa duração, contribuindo para o regular desenvolvimento das ações administrativas e finalísticas da Secretaria.

Destaca-se que as ações da Secretaria Municipal de Turismo envolvem, de forma recorrente, a promoção do município como destino turístico, a recepção de visitantes e parceiros institucionais, bem como a execução de projetos voltados ao desenvolvimento econômico e cultural local, sendo a hospitalidade elemento essencial para o fortalecimento da imagem institucional do Município.

Diante do exposto, resta devidamente justificada a participação da Secretaria Municipal de Turismo na licitação em referência, por se tratar de medida necessária ao adequado funcionamento das atividades administrativas e institucionais, garantindo eficiência na gestão



pública e suporte às ações de desenvolvimento turístico do Município.

A participação nesta licitação atende aos princípios estabelecidos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, em especial os princípios da legalidade, planejamento, eficiência, economicidade, interesse público, transparência e segregação de funções, uma vez que a contratação por meio de processo licitatório regular possibilita a obtenção de melhores condições de preço, qualidade e padronização dos produtos, além de assegurar previsibilidade orçamentária e evitar contratações emergenciais.

Ressalta-se, ainda, que a contratação pretendida encontra respaldo no planejamento das contratações, estando alinhada ao Plano Anual de Contratações (quando aplicável) e às dotações orçamentárias próprias da Secretaria, em conformidade com o disposto nos arts. 11 e 18 da Lei nº 14.133/2021.

Dessa maneira, a presente contratação visa assegurar continuidade, eficiência, padronização de qualidade e atendimento tempestivo das necessidades institucionais, em conformidade com o planejamento administrativo e com o princípio da continuidade do serviço público previsto na Lei nº 14.133/2021.

2. PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O objeto não consta originalmente no Plano de Contratações Anual (PCA) do exercício vigente. Contudo, verifica-se que, ao longo do ano, surgem demandas institucionais recorrentes, especialmente relacionadas a reuniões administrativas, eventos oficiais, capacitações, ações educativas e atividades internas que exigem o fornecimento de gêneros alimentícios – doces e salgados.

Tais necessidades, embora não previstas inicialmente no PCA, são supervenientes e compatíveis com as atribuições dos setores demandantes, demonstrando a importância de sua inclusão para evitar descontinuidade das ações administrativas e garantir condições adequadas de trabalho e atendimento ao público.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá atender aos seguintes requisitos mínimos, visando garantir a qualidade, a segurança alimentar e a adequada prestação do serviço:

3.1 Da Ata de Registro de Preços

O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, com a renovação do quantitativo inicial, desde que comprovado o preço vantajoso, conforme art. 84 da Lei 14.133/2021.

3.2 Subcontratação



Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

3.3 Garantia da contratação

Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021.

3.4 Obrigações da contratada:

- Fornecer gêneros alimentícios de primeira qualidade, rigorosamente de acordo com as especificações exigidas no Edital/Termo de Referência;
- Fornecer produtos em conformidade com as legislações relacionadas ao órgão fiscalizador competente (MAPA, ANVISA), conforme sua categoria, origem ou padrões de identidade, qualidade e regulamento técnico;
- Atender às normas técnicas, requisitos e padrões mínimos de qualidade estabelecidos pelo INMETRO e ABNT, no que couber;
- Responsabilizar-se integralmente pelo fornecimento dos produtos, transporte, e descarregamento, não podendo transferir a responsabilidade para outrem, sendo expressamente vedada a subcontratação;
- Arcar com todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, despesas com pessoal, motoristas, operadores, alimentação, transporte, hospedagem, combustível, manutenções e consertos de veículos e equipamentos, extravios, danos acidentais de trajeto, e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos produtos;
- Responsabilizar-se pelo pagamento de fretes para entrega dos produtos;
- Realizar o transporte dos alimentos em conformidade com as normas do Código Nacional de Trânsito, do COTRAN e da ANTT;
- Realizar a substituição de produtos que apresentem defeitos, inclusive de embalagem, que estejam violados, com má aparência, danificados, ou que possuam características divergentes das exigidas no Edital/Termo de Referência, ou do ofertado no momento de apresentação da proposta, sem ônus para a Contratante, em até 3 (três) dias úteis, a contar da notificação;
 - Somente poderá ser aceito produto diverso do licitado quando as características do material de substituição superarem a qualidade do produto originalmente especificado, mediante aprovação formal do Gestor do Contrato, sem que haja qualquer ônus adicional à Contratante;
 - No caso de o produto apresentar alterações na qualidade, impedindo seu consumo ou oferecendo risco à saúde e estando dentro do prazo de validade, o fornecedor deverá realizar a sua substituição em até 48 (quarenta e oito) horas;
 - O prazo para substituição, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada da Contratada, aceita pelo Contratante.
- Cumprir os prazos e condições para entrega, e respeitar as orientações quanto ao transporte e embalagem dos produtos, descritas no Termo de Referência;
- Sujeitar-se à vistoria por equipe da Vigilância Sanitária municipal, quando requisitada pela



Contratante em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades, ou suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, para atestar as condições higiênico-sanitárias ou temperatura dos veículos;

- Apresentar o Alvará Sanitário da empresa e Licença Sanitária do veículo atualizados quando solicitado pela Contratante, a qualquer tempo;
- Acondicionar devidamente os itens perecíveis resfriados e congelados em embalagem plástica rotulada de acordo com a legislação vigente, com nome e endereço do abatedouro ou indústria;

3.5 Condições de Entrega

- Os itens deverão ser entregues no prazo de até 05(cinco) dias úteis, a contar da data da Solicitação de Fornecimento, no endereço nela informado;
 - Caso não seja possível realizar a entrega no prazo assinalado, a Contratada deverá comunicar as razões respectivas em até 24 horas a contar da solicitação de entrega, para que o pleito de prorrogação possa ser analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.
- **Orientações gerais para Transporte e Embalagem**
- Nos veículos utilizados para distribuição dos itens deverá haver uma balança para pesagem e conferência pela Contratante;
- O peso/volume do produto deve ser exatamente o solicitado no descritivo do item, tanto para a embalagem primária, quanto para secundária, se houver;
- Não é permitido transporte de alimento nas cabines dos caminhões;
- As embalagens devem ser limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistentes e conferir proteção ao produto;
- A apresentação do produto deverá assegurar informações claras e precisas, sobre características, marca, procedência, qualidade, quantidade, composição, preço, prazo de validade, origem e outros, devendo obedecer também, as regulamentações;
- Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas;
- Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulo ou com etiquetas sobrepostas;
- Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades ou até suspeita de contaminantes dentro dos veículos de entrega dos alimentos, a Contratante poderá requisitar a realização de vistoria por equipe da Vigilância Sanitária Municipal para atestar as condições higiênico-sanitárias dos veículos;
- A entrega não implica em aceitação, mas transferência da responsabilidade pela guarda e conservação dos produtos. Caso seja constatada alguma desconformidade com as especificações técnicas ou na qualidade do produto, a empresa será comunicada e será solicitada a sua substituição sem qualquer ônus à Contratante.



3.6 Dos critérios de Sustentabilidade:

Em consulta ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, não foi constatada providência cabível ao objeto do presente processo.

3.7 Da Qualificação Técnica

Para fins de habilitação as proponentes deverão apresentar:

- **Atestado de Capacidade Técnica**, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a execução de objeto similar ao da presente licitação;
 - Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.
 - O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.
- Alvará Sanitário do Licitante, em vigência. Não serão considerados válidos protocolos ou recibos de solicitação da renovação de validade do Alvará;
- Licença Sanitária em vigência, referente ao(s) veículo(s) utilizado(s) para transporte e entrega dos produtos. A licença poderá ser em nome de terceiros, mediante apresentação de Contrato de Prestação de Serviços firmado entre o Licitante e o proprietário do veículo;
 - Na inviabilidade de comprovar a disponibilidade do veículo, bem como sua(s) licença(s) sanitária(s), apresentar Termo de Compromisso, comprometendo-se a apresentar os documentos comprobatórios até o momento da assinatura da Ata de Registro de Preços.

3.8 Qualidade dos Produtos

Os gêneros alimentícios diversos deverão ser frescos, preparados no dia da entrega, com ingredientes de boa procedência e dentro do prazo de validade.

Não será admitido o fornecimento de produtos congelados descongelados ou reaproveitados.

Os itens deverão apresentar padrão de sabor, textura e aparência compatíveis com práticas profissionais de produção alimentícia.

3.9 Requisitos Sanitários e de Manipulação

A empresa deverá observar as normas da ANVISA, especialmente a RDC nº 216/2004 e demais legislações de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos.

Os alimentos devem ser preparados em ambiente higienizado, com manipuladores uniformizados e treinados, evitando riscos de contaminação.



As embalagens devem ser adequadas, limpas, fechadas e apropriadas para transporte de alimentos prontos para consumo.

3.10 Responsabilidade da Contratada

A contratada será integralmente responsável pela qualidade, produção, manipulação, transporte e entrega dos alimentos.

Eventuais riscos sanitários, contaminações, deteriorações ou produtos fora do padrão serão de total responsabilidade da contratada, sem ônus para a Administração.

A substituição de itens inadequados deverá ocorrer de forma imediata.

3.11 Condições Comerciais

O fornecimento será realizado eventual e futuro, conforme necessidade da Administração.

Os preços deverão ser apresentados por unidade, bandeja, cento ou conforme definido na planilha descritiva.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa das quantidades de gêneros alimentícios a serem adquiridos para atender às demandas da Secretaria Municipal de Turismo foi elaborada em conformidade com os princípios do planejamento, razoabilidade e eficiência, previstos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, bem como com o disposto no art. 18, que trata do planejamento das contratações públicas.

Ressalta-se que a Secretaria Municipal de Turismo foi formalmente criada no exercício de 2025, inexistindo, portanto, histórico próprio de consumo que permita a utilização de séries anteriores como parâmetro de referência. Até o exercício anterior, as atividades relacionadas ao turismo eram executadas por uma diretoria vinculada a outra estrutura administrativa, sem registros individualizados de consumo de gêneros alimentícios.

Diante da ausência de dados históricos específicos, a estimativa das quantidades foi definida com base nos seguintes critérios técnicos:

Previsão de atividades institucionais a serem realizadas ao longo do exercício, tais como eventos, reuniões, capacitações, oficinas, ações promocionais e recepção de autoridades e parceiros;

Planejamento anual das ações da Secretaria, considerando o calendário de eventos turísticos e administrativos;

Estimativa do número médio de participantes por atividade, considerando a natureza e o porte



dos eventos previstos;

Parâmetros de consumo adotados por outras Secretarias Municipais com perfil de atividades semelhantes, devidamente ajustados à realidade da Secretaria de Turismo;

Princípio da razoabilidade, evitando tanto o superdimensionamento quanto a insuficiência de quantitativos.

Destaca-se que os quantitativos estimados possuem caráter estimativo, não configurando obrigação de consumo integral, especialmente quando a contratação ocorrer por meio de Ata de Registro de Preços, conforme disposto no art. 82 da Lei nº 14.133/2021, o que confere maior flexibilidade e adequação às demandas reais que venham a se apresentar ao longo da vigência contratual.

Assim, a metodologia adotada para a estimativa das quantidades mostra-se adequada, justificada e compatível com a realidade administrativa da Secretaria Municipal de Turismo, atendendo às exigências legais e aos princípios que regem as contratações públicas.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para a elaboração do valor estimado da contratação, foi realizado o **levantamento de mercado**, conforme determinação do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, que exige a utilização de fontes confiáveis e compatíveis com os preços praticados no setor.

O levantamento foi conduzido com base nos seguintes parâmetros:

5.1. Fontes Utilizadas

Foram consultadas, sempre que disponíveis, as seguintes fontes de pesquisa:

- **I** – Sistemas oficiais de pesquisa de preços;
- **II** – Bases de dados públicas de contratações anteriores publicadas no PNCP;
- **III** – Informações obtidas em atas de registro de preços de outros entes públicos;
- **IV** – Orçamentos formais de fornecedores locais e regionais do ramo de gêneros alimentícios;
- **V** – Histórico recente de aquisições semelhantes realizadas por esta Administração.

O cruzamento dessas fontes possibilitou formar uma estimativa aderente à realidade do mercado atual.

5.2. Metodologia Aplicada

A metodologia de apuração seguiu os seguintes passos:



1. Coleta de **três ou mais valores** para cada item constante na planilha descritiva.
2. Desconsideração de valores manifestamente discrepantes ou inexequíveis.
3. Cálculo da **média aritmética simples**, utilizada como valor estimado da Administração.
4. Registro de evidências documentais das cotações e consultas realizadas.

A utilização da média aritmética busca refletir um valor equilibrado, evitando distorções e garantindo aderência ao comportamento de mercado.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

R\$ 863,40 (oitocentos e sessenta e três reais e quarenta centavos).

Para estimativa do valor da contratação foi utilizada como base a Planilha Descritiva Geral de Tintas consolidada pela Diretoria de Planejamento de Compras da Secretaria de Administração, a qual foi elaborada contendo cotações provenientes de contratações públicas similares e da tabela SINAPI, coletados pelas Secretarias de Administração e de Assistência Social, conforme discriminado na referida planilha.

Na coleta de orçamentos para formação da Planilha Descritiva foi priorizada a obtenção de preços em contratações similares feitas pela Administração Pública.

Foi realizada ampla pesquisa mercadológica e os preços de referência estão dentro da margem aceitável de mercado.

A Planilha descritiva contendo a demanda da Secretaria, relação de itens e preços unitários e totais encontra-se em anexo.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na **aquisição eventual e futura de gêneros alimentícios – doces e salgados para consumo**, destinados ao atendimento das necessidades institucionais da Administração Municipal. Esse fornecimento será utilizado em reuniões, capacitações, eventos oficiais, ações educativas e demais atividades internas que demandem apoio alimentar para servidores, visitantes e participantes.

7.1 SOLUÇÃO ADOTADA:

7.1.1 Produção interna de alimentos pela Administração

A possibilidade de preparar doces e salgados internamente foi a escolhida, tendo em vista que temos:

- Estrutura física apropriada (cozinha industrial);
- Equipamentos e utensílios específicos;
- Profissionais habilitados;



7.2 Contratação de buffet completo com serviço de coffee break permanente

7.2.1 Também foi considerada a contratação de serviço permanente e completo de coffee break. Contudo, foi rejeitada por:

- Custo significativamente mais elevado;
- Baixa eficiência para eventos esporádicos;
- Risco de o serviço ficar ocioso grande parte do tempo;
- Limitações orçamentárias;
- Necessidade de equipe especializada para montagem e atendimento presencial.

Assim, tal modelo não atende ao caráter **eventual e variável** das demandas do Município.

7.3 Aquisição direta em estabelecimentos comerciais a cada necessidade

Embora seja prática comum em pequenas demandas, essa alternativa é inadequada como solução administrativa porque:

- inviabiliza planejamento e controle de gastos;
- gera variações de preços sem previsibilidade;
- dificulta comprovação de vantajosidade;
- contraria o princípio da padronização;
- pode ocasionar atrasos por deslocamentos;
- Não gera compromisso contratual quanto à qualidade e pontualidade.

Portanto, não atende às exigências da Lei nº 14.133/2021 quanto ao planejamento e à eficiência da contratação e por questões judiciais validadas pela PROGEM do município, no qual possui parecer desfavorável para as alternativas não adotadas.

A solução pretendida compreende a aquisição de alimentos Doces e Salgados constantes da relação de itens, de forma parcelada, sem quantitativo mínimo, em quantidades e datas a serem definidas futuramente pela Secretaria requisitante.

Após assinatura do contrato a Secretaria requisitante encaminhará a Solicitação de fornecimento ao Contratado, contendo os itens e quantidades solicitadas, devendo este realizar a entrega dentro do prazo de 05 dias úteis, no endereço: Praça João Costa, 191 (Espaço Cultural Aristiliano Ramos) – Centro – Lages SC.

8. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de materiais objeto deste documento deverá ser realizada por item, podendo ser feito parcelamento do mesmo, de forma a aumentar a competitividade entre os possíveis fornecedores buscando alcançar a proposta mais vantajosa para a administração. Todos os materiais constantes nestes documentos são independentes entre si, ou seja, para que seja adquirido e utilizado não há necessidade



de outro, por este motivo devem ser licitados por item.

Também não há impedimento à divisão dos itens em cotas exclusivas e reservadas à participação de ME/EPP.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação decorrente da participação da Secretaria Municipal de Turismo na licitação para aquisição de gêneros alimentícios, pretende-se alcançar os seguintes resultados:

Assegurar o adequado suporte às atividades institucionais, garantindo a disponibilização de gêneros alimentícios necessários à realização de eventos, reuniões, capacitações, oficinas, seminários e demais ações administrativas e promocionais desenvolvidas pela Secretaria.

Promover melhores condições de acolhimento, permanência e conforto aos participantes, servidores, palestrantes, parceiros institucionais, autoridades e visitantes, contribuindo para o bom andamento das atividades e para a imagem institucional do Município.

Fortalecer as ações de promoção do turismo, especialmente em eventos de divulgação do destino turístico, recepção de agentes do setor, imprensa especializada e demais stakeholders, alinhando-se às diretrizes de hospitalidade e valorização do município.

Garantir eficiência administrativa e continuidade dos serviços públicos, evitando interrupções, contratações emergenciais ou aquisições fragmentadas, em conformidade com o princípio do planejamento previsto na Lei nº 14.133/2021.

Obter economicidade e melhor relação custo-benefício, por meio da contratação realizada em processo licitatório regular, com preços compatíveis com o mercado, padronização dos produtos e qualidade adequada ao interesse público.

Assegurar conformidade legal e transparência, atendendo aos princípios estabelecidos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, especialmente os princípios da legalidade, eficiência, interesse público, planejamento e transparência.

Possibilitar flexibilidade no atendimento das demandas, especialmente quando a contratação ocorrer por meio de Ata de Registro de Preços, permitindo adequação dos quantitativos às necessidades reais da Secretaria ao longo da vigência contratual.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Dar conhecimento aos servidores que atuarão como Gestor e Fiscal acerca de suas atribuições, coletando suas assinaturas no DFD. Não se vislumbra necessidade de outras providências, como adequação de ambientes ou capacitação da equipe.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas ou interdependentes.



12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não se verifica a ocorrência de impactos ambientais relevantes, devendo a Secretaria proceder à utilização dos materiais de forma responsável, com a adequada separação e descarte de eventuais resíduos, bem como promover a reciclagem e reutilização de materiais, quando possível.


13. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Diante das análises técnicas, operacionais, mercadológicas e administrativas apresentadas, conclui-se que a contratação de **gêneros alimentícios doces e salgados, de forma eventual e futura** é plenamente **necessária, adequada, viável e vantajosa** para a Administração Municipal de Lages/SC.

A solução atende às demandas recorrentes de diversos setores, possibilitando apoio adequado às reuniões, capacitações, eventos oficiais e atividades institucionais, garantindo ambiente organizado, acolhedor e compatível com o nível de serviço público esperado. Verificou-se que não há estrutura interna capaz de atender a essa necessidade, tampouco alternativa mais econômica ou eficiente do que a contratação especializada.

Após análise com base no presente ETP, conclui-se que a aquisição dos produtos pretendidos se torna viável em termos de disponibilidade de mercado e necessidade da Secretaria de Turismo, não sendo encontrados impedimentos ao prosseguimento do presente pedido.

14. RESPONSÁVEIS

Documento assinado digitalmente
 ENILDA DE FATIMA GOMES
Data: 05/01/2026 09:49:25-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

ENILDA DE FATIMA GOMES
GERENTE ADM. FINANCEIRO

Lages (SC), 11 de dezembro de 2025.