



ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE LUZERNA

www.luzerna.sc.gov.br | Av. 16 de Fevereiro, nº 151, Centro, Luzerna/SC, 89609-000

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

SETOR REQUISITANTE:

Assistência Social.

RESPONSÁVEL(IS) PELO ETP:

Nome completo: Ana Luisa Zanotto Marchetti.

E-mail (s): anazanotto.luzerna@gmail.com

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Os programas do CRAS e dos Idosos têm como finalidade primordial a promoção da assistência social e o bem-estar dos cidadãos. Os grupos de convivência, grupos tradicionais de idosos e dos projetos desenvolvidos pela assistência social do município tornam-se grupos de apoio e um local de vivências aos beneficiários, em grande parte, pessoas em situações de vulnerabilidade social, das quais necessitam de atendimento especializado e multisetorial, com a finalidade de proporcionar experiências saudáveis, de inclusão e pertencimento.

Destarte, a aquisição de lanches adequados a esses programas reflete o compromisso do município em atender às necessidades básicas dos usuários, fornecendo uma alimentação adequada durante as atividades desenvolvidas, bem como visa dar o suporte adequado à manutenção dos programas e serviços instituídos. Por consequência, a devida manutenção dos programas reflete diretamente na qualidade de vida dos participantes e consequentemente, fortalece a imagem do Município de Luzerna perante a sociedade e demais órgãos estatais.

Por fim, pelas razões expostas, faz-se necessária a contratação de empresas especializadas que fornecerá, sob demanda, apenas o indispensável às necessidades do município.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Está previsto no Plano Anual de Contratação do município

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Trata-se de contratação, de forma parcelada, para fornecimento de gêneros alimentícios para os grupos do Centro de Referência em Assistência Social (CRAS), Grupos tradicionais de Idosos, bem como do Programa de Integração e Convivência de Idosos do Município de Luzerna/SC, mediante realização de Processo Licitatório, na modalidade de Pregão Eletrônico, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

Os materiais deverão estar em acordo com a Legislação vigente, dentro dos Padrões de qualidade e Normas Técnicas previstos pela ABNT, ANVISA ou de acordo com as determinações de outros órgãos, agências ou congêneres que regulamentem, padronizem e/ou fiscalizem-nos.

Além disso, o FORNECEDOR deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, e deverá ainda:

ü O objeto licitado deverá ser fornecido de acordo com as necessidades do Município de Luzerna, de forma parcelada, devendo a proponente vencedora proceder à entrega de forma **IMEDIATA**, após a solicitação do Setor de Assistência Social, em dias de expediente, **no horário definido pelo setor municipal requisitante, sem a exigência de valor ou quantitativo mínimo, na quantidade e no local determinado e sem custos adicionais.**

ü Os gêneros alimentícios deverão ser cotados e entregues em conformidade com as características mínimas constantes nas especificações do objeto.

ü Os gêneros alimentícios fornecidos deverão ser de **primeira qualidade**, constando as datas de fabricação e de validade impressas em suas embalagens, bem como deverão ser apresentados em embalagens adequadas, exigindo que o produto esteja dentro do prazo de validade.

ü O prazo de validade dos produtos **não** deverá ser inferior a **3 (três) meses**, a contar da data da entrega do produto.

ü Os gêneros alimentícios deverão estar em conformidade com as normas e legislação pertinentes para cada um e apresentar as características originais do fabricante. Não serão aceitos produtos clonados, reciclados, remanufaturados ou que tenham sofrido qualquer alteração em suas características originais.

ü Os gêneros alimentícios, quando for o caso, deverão possuir inscrição junto ao Ministério da Agricultura e observar as determinações de outros órgãos, agências ou congêneres que regulamentem, padronizem e/ou fiscalizem-nos.

ü Os sucos e os refrigerantes deverão ser entregues refrigerados no local do encontro dos grupos, conforme solicitação do setor requisitante, devendo a entrega ser diária.

ü Atender as demais condições estabelecidas no Termo de Referência.

ü Atender e manter as condições de habilitação.

Ø Documentos relativos à **HABILITAÇÃO JURÍDICA**:

a) **Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor**, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus atuais administradores, ou;

b) **Registro Comercial**, no caso de empresário individual, ou;

c) Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: **Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI**, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldomicroempreendedor.gov.br.

d) **Inscrição do ato constitutivo**, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício, ou;

e) **Decreto de autorização**, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e **ato de registro ou autorização para funcionamento** expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

v Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da respectiva consolidação.

Ø Quanto a **HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA**:

a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (**CPF**), se empresa individual, ou no Cadastro Nacional Pessoa Jurídica (**CNPJ**), se pessoa jurídica, atualizado;

b) Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de Débitos Relativos aos **Tributos Federais e à Dívida Ativa da União**, abrangendo também as contribuições sociais previstas nas alíneas "a" a "d" do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212/91.

c) Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de Débitos **Estaduais**, emitida pela Fazenda do Estado onde está sediada a empresa.

d) Certidão Negativa ou Positiva com efeitos de Negativa de Débitos **Municipais**, emitida pela Fazenda do Município onde está sediada a empresa.

e) Comprovante de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (**FGTS**).

f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/1943 (art. 29, V, da Lei 8.666/93 alterada).

Ø Quanto a **HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**:

a) **Certidão de Falência, Concordata e Recuperação Judicial**, expedida pelo Distribuidor da sede da pessoa jurídica da licitante, emitida com antecedência máxima de 60 (sessenta) dias da data fixada para entrega dos documentos ou com prazo de validade expresse.

a.1) *Caso a Licitante esteja em processo de recuperação judicial, deverá apresentar a certidão emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento.*

Ø Quanto a **HABILITAÇÃO TÉCNICA**:

(x) Comprovação de capacidade para a execução do objeto, mediante apresentação de documento emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, no qual se ateste que a empresa executou a qualquer tempo, fornecimento igual ou semelhante a este que está sendo licitado (Atestado de Capacidade Técnica) (art. 67, inciso II, da Lei 14.133/2021).

() **Prova de registro da empresa licitante no CREA (Conselho Regional de Engenharia e Agronomia) ou no CAU (Conselho de Arquitetura e Urbanismo)**, com validade na data limite de entrega da documentação e das propostas, da região da sede da empresa. Caso a empresa vencedora não seja sediada no Estado de Santa Catarina, poderá providenciar o visto junto ao CREA/CAU até o início dos serviços.

() **Comprovante de aptidão (em nome do licitante) para desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação**, mediante apresentação de atestado emitido por entidade pública ou empresa privada (com identificação do emitente, descrição das obras e serviços executados e assinada por pessoa devidamente identificada, hábil a responder em nome do emitente), **acompanhado da ART, RRT ou Acervo Técnico emitido pelo CREA ou CAU**, indicando que a proponente tenha executado serviços compatíveis com o objeto da licitação.

() Demonstração de capacitação técnico-profissional através de comprovação de o proponente possuir em seu quadro de funcionários, ou como prestador de serviços, na data prevista para entrega da proposta, **Engenheiro Civil/Arquiteto**, o qual será obrigatoriamente o profissional preposto, detentor de Certidão de Acervo Técnico (CAT) expedido pelo CREA/CAU, por execução de serviços de características semelhantes aos do objeto deste Edital, devendo juntar para tal comprovação os seguintes documentos:

() **Cópia da Carteira de Trabalho ou outro documento legal** que comprove, nos termos da legislação vigente, que o engenheiro civil/arquiteto indicado pertence ao quadro de funcionários da empresa, ou é prestador de serviços para a empresa;

() **Certidão de Acervo Técnico (CAT) Profissional emitido pelo CREA/CAU** deste mesmo profissional que comprove ter se responsabilizado por serviços relativos às parcelas de "Maior Relevância". Serão considerados como itens de maior relevância:

() Prova de que a licitante possui em seu quadro no mínimo 01 (um) profissional credenciado através de cópia do **certificado**, dentro de seu prazo de validade, com o **curso de NR 35 para trabalho em altura**, acompanhado do respectivo **Atestado de Saúde Ocupacional (ASO)** expedido por profissional legalmente habilitado e dentro do seu prazo de validade – somente este funcionário poderá exercer as atividades de trabalho em altura.

() Prova de que a licitante possui em seu quadro no mínimo 01 (um) profissional credenciado através de cópia do **certificado**, dentro de seu prazo de validade, com o curso de NR 10 para **serviços em eletricidade**, acompanhado do respectivo **Atestado de Saúde Ocupacional (ASO)** expedido por profissional legalmente habilitado e dentro do seu prazo de validade – somente este funcionário poderá exercer as atividades de trabalho com eletricidade.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A previsão da Consultoria Técnica para aquisição do objeto, durante o período de 12 (doze) meses, é a que segue:

Item	Quantidade	Unid.	Descrição
1	3.000	UN	MINI SONHO COM RECHEIO. Sabores: Doce de leite; Chocolate; Goiabada; Em bandeja própria para transporte. Produto deverá ser fabricado no dia da Entrega.
2	1.000	UN	MINI CHURROS COM RECHEIO. Sabores: Doce de leite; Chocolate. Em bandeja própria para transporte. Produto deverá ser fabricado no dia da Entrega.
3	1.000	UN	MINI FOLHADO. Sabores: Banana e canela; Creme amarelo; Chocolate; Chocolate com morango. Em bandeja própria para transporte. Produto deverá ser fabricado no dia da Entrega.
4	10.000	UN	MINI SALGADINHO FRITO. Sabores: Pastel de carne com aproximadamente 20gr cada; Pastel de presunto, queijo e orégano com aproximadamente 20gr cada; Pastel frango com catupiry aproximadamente 20gr cada; Bolinha de queijo com aproximadamente 25gr cada; Bolinha de queijo com presunto aproximadamente 25gr cada; Coxinha de frango aproximadamente 30gr cada; Croquete com catupiry aproximadamente 35gr cada;

			<p>Risólis de frango com molho aproximadamente 30gr cada;</p> <p>Enroladinho de salsicha com aproximadamente 30gr cada;</p> <p>Enroladinho de presunto, queijo e orégano com aproximadamente 30gr cada.</p>
5	300	KG	<p>BOLACHA CASEIRA. Sabores:</p> <p>Fubá; Amendoim; Coco.</p> <p>Produto bem assado, com sabor e aroma agradáveis, produzida próximo ao dia da entrega. Embalagem com 500 g, rótulo com identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade.</p>
6	300	KG	<p>GROSTOLI doce pequeno (aproximadamente 30 unidades por kg).</p>
7	2.000	UN	<p>REFRIGERANTE 2 LITROS DE BOA QUALIDADE. Água gaseificada, açúcar, suco natural de laranja, limão, uva, cola ou guaraná; Aroma natural; Acidulante; Ins330; Conservador 211.</p> <p>Deverá ser entregue gelado.</p>
8	4.000	UN	<p>SUCO PRONTO PARA BEBER. Diversos sabores (abacaxi, uva, maçã, laranja, morango, pêssago); Bebida não gaseificada, não fermentada; Produto pasteurizado e homogeneizado.</p> <p>Deverá ser entregue gelado.</p>
9	100	UN	<p>IOGURTE NATURAL INTEGRAL. Pote com 170g - Ingredientes: leite integral, leite em pó e fermentos lácteos. Apresentação embalagem plástica de polietileno leitoso, de 170 gramas cada, isenta de sujidades, contaminações ou corpos estranhos, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote, produto com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). As normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes.</p> <p>Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.</p>
10	100	UN	<p>IOGURTE NATURAL INTGRAL SEM LACTOSE. Iogurte natural, pote com 170g - Ingredientes: Leite integral, leite em pó desnatado, proteínas lácteas, enzima lactase e fermentos lácteos. Apresentação embalagem plástica de polietileno leitoso, de 170 gramas cada, isenta de sujidades, contaminações ou corpos estranhos, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote, produto com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) . As normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes.</p> <p>Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.</p>
11	350	UN	<p>PRESUNTO COZIDO FATIADO. Acondicionado em embalagens de pelo menos 180g; deve apresentar odor característico; Embalagem íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo, data de fabricação, data de validade, origem e com registro de inspeção animal (SIF, SIM ou SIE).</p>
12	300	KG	<p>QUEIJO FATIADO embalagem de 400g. Inspeccionado, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado e resfriado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto.</p>
13	15.000	UN	<p>MINI ASSADO. Sabores:</p>

			<p>Pastel de brócolis e ricota com aproximadamente 25 gr cada;</p> <p>Pastel de carne moída e ovo com aproximadamente 25 gr cada;</p> <p>Calzone de Calabresa com aproximadamente 20 gr cada;</p> <p>Calzone de carne com aproximadamente 20 gr cada;</p> <p>Calzone de frango com aproximadamente 20 gr cada;</p> <p>Calzone de presunto e queijo com aproximadamente 20 gr cada;</p> <p>Empadinha de carne com aproximadamente 35 gr cada;</p> <p>Empadinha de frango com palmito com aproximadamente 35 gr cada;</p> <p>Empadinha de frango com catupiry aproximadamente 35 gr cada;</p> <p>Enroladinho de salsicha com catupiry aproximadamente 20 gr cada;</p> <p>Esfirra de carne com aproximadamente 25 gr cada;</p> <p>Esfirra de frango com aproximadamente 25 gr cada;</p> <p>Esfirra de presunto e queijo com aproximadamente 25 gr cada;</p> <p>Esfirra de brócolis com catupiry aproximadamente 25 gr cada;</p> <p>Esfirra de calabresa com aproximadamente 25 gr cada.</p>
14	5.000	UN	<p>MINI CROISSANT. Sabores:</p> <p>Frango temperado; Presunto e queijo; Calabresa; Chocolate.</p>
15	7.000	UN	<p>MINI PIZZA. Sabores:</p> <p>Frango temperado com catupiry; Presunto, queijo e orégano; Calabresa; Milho e queijo; Chocolate preto com morango fresco.</p>
16	7.000	UN	<p>MINI SANDUÍCHE. Sabores:</p> <p>Salame e queijo; Presunto e queijo.</p>
17	7.000	UN	<p>SANDUÍCHE NATURAL. Pão francês com creme de frango temperado, cenoura e alface.</p> <p>Embalados individualmente.</p>
18	7.000	UN	<p>SANDUÍCHE NATURAL. Pão francês com tomate, alface, maionese, cenoura, pepino e frango.</p> <p>Embalados individualmente.</p>
19	7.000	UN	<p>SANDUÍCHE NATURAL. Pão francês com salame, creme de queijo, queijo branco e peito de peru.</p> <p>Embalados individualmente.</p>
20	5.000	UN	<p>LANCHE X SALADA. Contendo um pão de hamburguer, uma hamburguer, uma fatia de queijo, uma fatia de presunto, milho, ervilha, alface, pepino e tomate.</p> <p>Embalados individualmente.</p>
21	5.000	UN	<p>LANCHE X BURGUER. Contendo um pão de hamburguer, uma hamburguer, uma fatia de queijo, uma fatia de presunto.</p> <p>Embalados individualmente.</p>
22	1.000	KG	<p>TORTA SALGADA tipo empadão. Com massa fina, recheio de frango, milho, ervilha e palmito. Deverá ser embalado individualmente com no mínimo 1kg, etiquetado com procedência, ingredientes, peso e prazo de validade.</p>
23	1.500	KG	<p>PÃO FRANCÊS.</p>

24	300	UN	PÃO PARA CACHORRO QUENTE.
25	300	UN	PÃO FATIADO para sanduíche.
26	1.000	KG	PÃO DE QUEIJO - Sabores: Natural; Mineirinho; Bacon; Chocolate.
27	2.000	UN	CUCA DOCE RECHEADA. Sabores: Chocolate; Doce de leite; Limão; Goiabada; Requeijão.
28	300	UN	CUCA DOCE SEM RECHEIO.
29	500	KG	BOLO SIMPLES (com cobertura), tipo nega maluca.
30	500	KG	BOLO COM UMA CAMADA DE RECHEIO E COBERTURA.
31	750	KG	BOLO COM DUAS CAMADAS DE RECHEIO E COBERTURA.
32	1.000	UN	BRIGADEIRO - leite condensado (leite integral e açúcar), alimento achocolatado em pó, manteiga e granulado - Tamanho grande. Embalados individualmente.
33	1.000	UN	BEIJINHO - leite condensado (leite integral e açúcar), coco fresco ralado, manteiga e açúcar cristal - Tamanho grande. Embalados individualmente.
34	1.000	UN	CASADINHO - Brigadeiro preto e Brigadeiro branco enrolado no açúcar - Tamanho grande. Embalados individualmente.
35	1.000	UN	BEIJINHO COM AMENDOIM - leite condensado, amendoim triturado, manteiga e leite em pó Tamanho grande. Embalados individualmente.
36	150	KG	SALSICHA - Carne mecanicamente separada de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), carne suína, água, gordura suína, proteína de soja, miúdos suínos (pode conter fígado, língua, rim e/ou coração), sal, amido, açúcar, alho, cebola, pimenta branca, pimenta calabresa, noz-moscada, regulador de acidez: lactato de sódio e citrato de sódio, estabilizantes: tripolifosfato de sódio e pirofosfato dissódico, aromatizantes: aromas naturais de (fumaça, orégano, coentro), realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: isoascorbato de sódio, corantes: urucum e carmim de cochonilha, conservador: nitrito de sódio. Pacote 500 g.
37	60	KG	CEBOLA. Boa qualidade, tamanho médio, integras, fresca e limpas.
38	50	KG	FILEZINHO SASSAMI - filé retirado da parte interna do peito de frango, uma carne magra e com baixo teor de gordura. Embalagem de 1 kg.
39	50	KG	CARNE BOVINA MOÍDA. Boa qualidade e sem nervos.

40	20	KG	BACON. Embalado a vácuo, de boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção Estadual).
41	15	KG	ALHO. Boa qualidade; bulbo inteiro; nacional; boa qualidade; firme e intacto; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido; isento de sujidades, parasitas e larvas.
42	100	Dúzias	OVO DE GALINHA. Os ovos deverão estar limpos, com casca lisa, não trincados e sem odores estranhos. A embalagem deverá conter dados de identificação e procedência, data de fabricação e com registro de inspeção (SIM, SIE, SIF ou CISPOA). O produto deve ser embalado em 12 unidades.
43	40	KG	TOMATE. Grau médio de amadurecimento, firmes, íntegros, sem manchas e cor característica uniforme, em temperatura ambiente, boas condições de consumo.
44	50	KG	MAÇÃ. Frutas firmes e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo.
45	50	KG	BANANA. Grau médio de amadurecimento, firmes e sem manchas, apresentando boas condições de consumo.
46	50	KG	ABACAXI. Frutas firmes, casca íntegra, sem machucados internos e externos. Grau de amadurecimento apropriado para o consumo.
47	50	KG	LARANJA. Frutas firmes, casca íntegra, sem machucados internos e externos. Grau de amadurecimento apropriado para o consumo.
48	50	KG	MAMÃO. Frutas firmes e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Conforme análise realizada junto a fornecedores regionais o mercado apresenta uma gama diversificada de empresas que atuam com o fornecimento do objeto a ser licitado.

A realização de licitação seguirá os moldes utilizados em outras instituições públicas.

Não há requisitos que possam ensejar a restrição de mercado, uma vez que há várias empresas que fornecem o objeto dentro dos requisitos estabelecidos.

Soma-se a isso o fato de que a contratação de empresa especializada na prestação do objeto agregará uma boa imagem ao Município de Luzerna, tendo em vista que a contratada, ao atender os requisitos editalícios, se obrigará a fornecer produtos com os padrões de qualidade adequados

Fontes de Pesquisa:

Foi realizada a pesquisa de preços utilizando os seguintes parâmetros, observado o Decreto Municipal nº 3302/2023 que estabelece critérios para formação do valor das contratações públicas pela Lei Federal nº 14.133/2021, no âmbito do município de Luzerna/SC:

I. **Portal Nacional de Contratações Públicas**

(https://pncp.gov.br/app/editaisq=&&status=recebendo_proposta&pagina=1)

II. **Painel de Preços** (<http://paineldeprecos.planejamento.gov.br>);

III. **Contratações similares de outros entes públicos**, em execução ou concluídos nos **180 dias** anteriores à data da pesquisa de preços.

IV. **Pesquisa** publicada em mídia especializada, **sítios eletrônicos** especializados ou de domínio amplo, desde que contenha a data e hora de acesso.

V. **Pesquisa com os fornecedores (orçamentos)**, desde que as datas das pesquisas não se diferenciem em mais de **6 meses**.

Observação: Os itens que se encontram apenas com a pesquisa de fornecedores, se deu em virtude de que não foram encontrados itens similares nos meios de pesquisa dos incisos I, II e III.

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

a) Período de realização da Pesquisa:

Abril, Maio, Junho e Julho/2024.

b) Metodologia Aplicada:

o valor de referência foi aferido por meio de

Média

Mediana

Menor Preço

SINAPI/SICRO

Outra: _____

c) Análise da Pesquisa:

Após análise detalhada dos preços obtidos, conforme planilha anexa, eliminadas as discrepâncias, chegou-se ao:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	TIPO DO ITEM (*)	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO DE REFERÊNCIA	VALOR TOTAL
1	MINI SONHO COM RECHEIO. Sabores: Doce de leite; Chocolate; Goiabada;	Alimento	UN	3.000	0,50	1.500,00

	Em bandeja própria para transporte. Produto deverá ser fabricado no dia da Entrega.					
2	MINI CHURROS COM RECHEIO. Sabores: Doce de leite; Chocolate. Em bandeja própria para transporte. Produto deverá ser fabricado no dia da Entrega.	Alimento	UN	1.000	1,60	1.600,00
3	MINI FOLHADO. Sabores: Banana e canela; Creme amarelo; Chocolate; Chocolate com morango. Em bandeja própria para transporte. Produto deverá ser fabricado no dia da Entrega.	Alimento	UN	1.000	1,85	1.850,00
4	MINI SALGADINHO FRITO. Sabores: Pastel de carne com aproximadamente 20gr cada; Pastel de presunto, queijo e orégano com aproximadamente 20gr cada; Pastel frango com catupiry aproximadamente 20gr cada; Bolinha de queijo com aproximadamente 25gr cada; Bolinha de queijo com presunto aproximadamente 25gr cada; Coxinha de frango aproximadamente 30gr cada; Croquete com catupiry aproximadamente 35gr cada; Risólis de frango com molho aproximadamente 30gr cada; Enroladinho de salsicha com aproximadamente 30gr cada; Enroladinho de presunto, queijo e orégano com aproximadamente 30gr cada.	Alimento	UN	10.000	1,00	10.000,00
5	BOLACHA CASEIRA. Sabores: Fubá; Amendoim; Coco. Produto bem assado, com sabor e aroma agradáveis, produzida próximo ao dia da entrega. Embalagem com 500 g, rótulo com identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade.	Alimento	KG	300	23,50	7.050,00
6	GROSTOLI doce pequeno (aproximadamente 30 unidades por kg).	Alimento	KG	300	22,00	6.600,00
7	REFRIGERANTE 2 LITROS DE BOA QUALIDADE. Água gaseificada, açúcar, suco natural de laranja, limão,	Alimento	UN	2.000	5,10	10.200,00

	uva, cola ou guaraná; Aroma natural; Acidulante; Ins330; Conservador 211. Deverá ser entregue gelado.					
8	SUCO PRONTO PARA BEBER. Diversos sabores (abacaxi, uva, maçã, laranja, morango, pêssego); Bebida não gaseificada, não fermentada; Produto pasteurizado e homogeneizado. Deverá ser entregue gelado.	Alimento	UN	4.000	7,40	29.600,00
9	IOGURTE NATURAL INTEGRAL. Pote com 170g - Ingredientes: leite integral, leite em pó e fermentos lácteos. Apresentação embalagem plástica de polietileno leitoso, de 170 gramas cada, isenta de sujidades, contaminações ou corpos estranhos, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote, produto com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). As normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.	Alimento	UN	100	3,00	300,00
10	IOGURTE NATURAL INTGRAL SEM LACTOSE. Iogurte natural, pote com 170g - Ingredientes: Leite integral, leite em pó desnatado, proteínas lácteas, enzima lactase e fermentos lácteos. Apresentação embalagem plástica de polietileno leitoso, de 170 gramas cada, isenta de sujidades, contaminações ou corpos estranhos, original do fabricante, com especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e lote, produto com registro no Ministério da Agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE) . As normas de produção e embalagem que sigam as orientações sanitárias vigentes. Validade mínima de 30 (trinta) dias a contar da data da entrega.	Alimento	UN	100	4,19	419,00
11	PRESUNTO COZIDO FATIADO. Acondicionado em embalagens de pelo menos 180g; deve apresentar odor característico; Embalagem íntegra, adequada e resistente com rotulagem especificando o peso, tipo, data de fabricação, data de validade, origem e com registro de inspeção animal (SIF, SIM ou SIE).	Alimento	UN	350	7,99	2.796,50
12	QUEIJO FATIADO embalagem de 400g. Inspeccionado, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado e resfriado. A embalagem deverá conter	Alimento	KG	300	14,90	4.470,00

	externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto.					
13	<p>MINI ASSADO. Sabores:</p> <p>Pastel de brócolis e ricota com aproximadamente 25 gr cada;</p> <p>Pastel de carne moída e ovo com aproximadamente 25 gr cada;</p> <p>Calzone de Calabresa com aproximadamente 20 gr cada;</p> <p>Calzone de carne com aproximadamente 20 gr cada;</p> <p>Calzone de frango com aproximadamente 20 gr cada;</p> <p>Calzone de presunto e queijo com aproximadamente 20 gr cada;</p> <p>Empadinha de carne com aproximadamente 35 gr cada;</p> <p>Empadinha de frango com palmito com aproximadamente 35 gr cada;</p> <p>Empadinha de frango com catupiry aproximadamente 35 gr cada;</p> <p>Enroladinho de salsicha com catupiry aproximadamente 20 gr cada;</p> <p>Esfirra de carne com aproximadamente 25 gr cada;</p> <p>Esfirra de frango com aproximadamente 25 gr cada;</p> <p>Espirra de presunto e queijo com aproximadamente 25 gr cada;</p> <p>Espirra de brócolis com catupiry aproximadamente 25 gr cada;</p> <p>Esfirra de calabresa com aproximadamente 25 gr cada.</p>	Alimento	UN	15.000	1,15	17.250,00
14	<p>MINI CROISSANT. Sabores:</p> <p>Frango temperado; Presunto e queijo; Calabresa; Chocolate.</p>	Alimento	UN	5.000	2,00	10.000,00
15	<p>MINI PIZZA. Sabores:</p> <p>Frango temperado com catupiry; Presunto, queijo e orégano; Calabresa; Milho e queijo; Chocolate preto com morango fresco.</p>	Alimento	UN	7.000	1,85	12.950,00
16	<p>MINI SANDUÍCHE. Sabores:</p> <p>Salame e queijo; Presunto e queijo.</p>	Alimento	UN	7.000	1,50	10.500,00
17	SANDUÍCHE NATURAL. Pão francês com creme de frango temperado, cenoura e alface.	Alimento	UN	7.000	4,00	28.000,00

	Embalados individualmente.					
18	SANDUÍCHE NATURAL. Pão francês com tomate, alface, maionese, cenoura, pepino e frango.	Alimento	UN	7.000	4,00	28.000,00
	Embalados individualmente.					
19	SANDUÍCHE NATURAL. Pão francês com salame, creme de queijo, queijo branco e peito de peru.	Alimento	UN	7.000	4,00	28.000,00
	Embalados individualmente.					
20	LANCHE X SALADA. Contendo um pão de hambúrguer, uma hambúrguer, uma fatia de queijo, uma fatia de presunto, milho, ervilha, alface, pepino e tomate.	Alimento	UN	5.000	18,00	90.000,00
	Embalados individualmente.					
21	LANCHE X BURGUER. Contendo um pão de hambúrguer, uma hambúrguer, uma fatia de queijo, uma fatia de presunto.	Alimento	UN	5.000	15,00	75.000,00
	Embalados individualmente.					
22	TORTA SALGADA tipo empadão. Com massa fina, recheio de frango, milho, ervilha e palmito. Deverá ser embalado individualmente com no mínimo 1kg, etiquetado com procedência, ingredientes, peso e prazo de validade.	Alimento	KG	1.000	27,00	27.000,00
23	PÃO FRANCÊS.	Alimento	KG	1.500	12,00	18.000,00
24	PÃO PARA CACHORRO QUENTE.	Alimento	UN	300	1,50	450,00
25	PÃO FATIADO para sanduíche.	Alimento	UN	300	7,99	2.397,00
26	PÃO DE QUEIJO - Sabores: Natural; Mineirinho; Bacon; Chocolate.	Alimento	KG	1.000	22,00	22.000,00
27	CUCA DOCE RECHEADA. Sabores: Chocolate; Doce de leite; Limão; Goiabada; Requeijão.	Alimento	UN	2.000	11,10	22.200,00
28	CUCA DOCE SEM RECHEIO.	Alimento	UN	300	9,80	2.940,00
29	BOLO SIMPLES (com cobertura), tipo nega maluca.	Alimento	KG	500	25,00	12.500,00
30	BOLO COM UMA CAMADA DE RECHEIO E COBERTURA.	Alimento	KG	500	35,00	17.500,00

31	BOLO COM DUAS CAMADAS DE RECHEIO E COBERTURA.	Alimento	KG	750	45,00	33.750,00
32	BRIGADEIRO - leite condensado (leite integral e açúcar), alimento achocolatado em pó, manteiga e granulado - Tamanho grande. Embalados individualmente.	Alimento	UN	1.000	1,20	1.200,00
33	BEIJINHO - leite condensado (leite integral e açúcar), coco fresco ralado, manteiga e açúcar cristal - Tamanho grande. Embalados individualmente.	Alimento	UN	1.000	1,20	1.200,00
34	CASADINHO - Brigadeiro preto e Brigadeiro branco enrolado no açúcar - Tamanho grande. Embalados individualmente.	Alimento	UN	1.000	1,20	1.200,00
35	BEIJINHO COM AMENDOIM - leite condensado, amendoim triturado, manteiga e leite em pó Tamanho grande. Embalados individualmente.	Alimento	UN	1.000	1,20	1.200,00
36	SALSICHA - Carne mecanicamente separada de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), carne suína, água, gordura suína, proteína de soja, miúdos suínos (pode conter fígado, língua, rim e/ou coração), sal, amido, açúcar, alho, cebola, pimenta branca, pimenta calabresa, noz-moscada, regulador de acidez: lactato de sódio e citrato de sódio, estabilizantes: tripolifosfato de sódio e pirofosfato dissódico, aromatizantes: aromas naturais de (fumaça, orégano, coentro), realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: isoascorbato de sódio, corantes: urucum e carmim de cochonilha, conservador: nitrito de sódio. Pacote 500 g.	Alimento	KG	150	13,90	2.085,00
37	CEBOLA. Boa qualidade, tamanho médio, integras, fresca e limpas.	Alimento	KG	60	7,30	438,00
38	FILEZINHO SASSAMII - filé retirado da parte interna do peito de frango, uma carne magra e com baixo teor de gordura. Embalagem de 1 kg.	Alimento	KG	50	21,99	1.099,50
39	CARNE BOVINA MOÍDA. Boa qualidade e sem nervos.	Alimento	KG	50	19,50	975,00
40	BACON. Embalado a vácuo, de boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo	Alimento	KG	20	32,50	650,00

	de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção Estadual).					
41	ALHO. Boa qualidade; bulbo inteiro; nacional; boa qualidade; firme e intacto; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvido; isento de sujidades, parasitas e larvas.	Alimento	KG	15	26,62	399,30
42	OVO DE GALINHA. Os ovos deverão estar limpos, com casca lisa, não trincados e sem odores estranhos. A embalagem deverá conter dados de identificação e procedência, data de fabricação e com registro de inspeção (SIM, SIE, SIF ou CISPOA). O produto deve ser embalado em 12 unidades.	Alimento	DÚZIAS	100	8,90	890,00
43	TOMATE. Grau médio de amadurecimento, firmes, íntegros, sem manchas e cor característica uniforme, em temperatura ambiente, boas condições de consumo.	Alimento	KG	40	6,31	252,40
44	MAÇÃ. Frutas firmes e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo.	Alimento	KG	50	8,90	445,00
45	BANANA. Grau médio de amadurecimento, firmes e sem manchas, apresentando boas condições de consumo.	Alimento	KG	50	2,74	137,00
46	ABACAXI. Frutas firmes, casca íntegra, sem machucados internos e externos. Grau de amadurecimento apropriado para o consumo.	Alimento	KG	50	7,90	395,00
47	LARANJA. Frutas firmes, casca íntegra, sem machucados internos e externos. Grau de amadurecimento apropriado para o consumo.	Alimento	KG	50	6,70	335,00
48	MAMÃO. Frutas firmes e limpas, grau médio de amadurecimento, sem machucados internos e externos, apresentando boas condições de consumo.	Alimento	KG	50	7,95	397,50

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução que melhor atende às necessidades da Assistência Social do município, bem como a que traz maiores ganhos do ponto de vista da economicidade e do interesse público, é o Registro de Preços, por meio de Pregão Eletrônico, a fim de realizar futuras execuções de forma parcelada, para implementações e manutenções necessárias.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

A execução do objeto será realizada de forma parcelada, ou seja, conforme demanda do município.

Outrossim, devido à natureza divisível do objeto, a licitação será do tipo “menor preço por item”, permitindo assim a ampla participação de licitantes e maximização da concorrência, objetivando maior economia às contratações que se originarem do processo licitatório e melhor aproveitamento dos recursos financeiros disponíveis.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com esta contratação, pretende-se atender ao público assistido pelas políticas de Assistência Social, no que tange a integração e proteção social dos cidadãos e às famílias do Município, bem como visa dar continuidade à realização dos encontros dos Grupos de Idosos do Município de Luzerna/SC, que fazem parte do Programa de Integração e Convivência de Idosos – Lei Municipal nº 1552/2017

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Por se tratar de serviço comum, de atividades rotineiras e conhecidas pelas empresas do ramo, não se identifica a necessidade de providências complementares. Da mesma forma, não há necessidade de transição contratual, especialmente pelo fato de que não há contratos/atas vigentes para este objeto.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade desta demanda.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

Não há previsão de impacto ambiental significativo resultante desta contratação, todavia, caberá a futura contratada ações a serem adotadas como boas práticas no fornecimento dos produtos, a serem desempenhados por intermédio de seus profissionais:

- a) Orientar seus empregados sobre prevenção e controle de risco aos trabalhadores, bem como sobre práticas socioambientais para economia de energia, de água e redução de geração de resíduos sólidos;
- b) Utilizar equipamentos, produtos e materiais de menor impacto ambiental;
- c) Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução do objeto e fiscalizar o seu uso, em especial pelo que consta da Norma Regulamentadora nº 6 do MTE;
- d) Destinar de forma ambientalmente adequada todos os resíduos que foram utilizados no fornecimento do objeto;
- e) Observar, durante a vigência da Ata, as práticas definidas na política de responsabilidade socioambiental do órgão, acerca de: Normas de segurança do trabalho; Redução no consumo de energia, água e demais recursos naturais;
- f) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética, redução de consumo e impactos ambientais.

13. INDICAÇÃO DO FISCAL DO CONTRATO:

Nome completo do(a) fiscal: Leila Raquel Klotz.

E-mail: leila@luzerna.sc.gov.br

14. INDICAÇÃO DO GESTOR DO CONTRATO:

Nome Completo do(a) Gestor(a) do Contrato: Tatiane Caroline Schneider Schmitz.

15. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Diante do exposto, verifica-se que os estudos preliminares evidenciaram que a contratação é tecnicamente possível e adequada às necessidades desta Administração.

Por fim, havendo a previsão e viabilidade financeira, entende-se como viável e razoável a contratação por meio de processo licitatório, mediante o levantamento da necessidade da Consultoria Técnica descrito neste ETP, para atender ao interesse público.

Assinado eletronicamente por:

- * TATIANE CAROLINE SCHNEIDER SCHMITZ (***.315.079-**) em 17/07/2024 08:54:39 com assinatura qualificada (ICP-Brasil)
- * ANA LUISA ZANOTTO MARCHETTI (***.203.289-**) em 17/07/2024 08:54:43 com assinatura avançada (AC Ciga v2)

Este documento é cópia do original assinado eletronicamente.

Para obter o original utilize o código QR abaixo ou acesse o endereço:

<https://luzerna-e2.ciga.sc.gov.br/#/documento/c42e4ade-fabc-42d5-b70e-f8e4e5ef972e>

