



## DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

### ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

A obrigação de elaborar Estudo Técnico Preliminar aplica-se à licitação de bens e à contratação de serviços e obras, inclusive locação e contratações de soluções de Tecnologia da Informação e Comunicação – TIC, e conforme previsto no § 1º, do artigo 18, da Lei Federal n.º 14.133/2021, o documento deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos obrigatórios:

Objeto: Registro de Preço para eventual aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades do Fundo Municipal de Reequipamento do Corpo de Bombeiros Militar e São João Batista/SC.

#### 1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERANDO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO

1.1 - A aquisição de gêneros alimentícios, com fornecimento parcelado, é uma necessidade crucial para viabilizar a manutenção dos serviços prestados pelo corpo de bombeiros militar tendo em vista que os bombeiros trabalham em regime de plantão de 24 horas por dia ininterruptas sendo necessário que tenha disponíveis a alimentação ao longo do dia como café, almoço, café da tarde e janta.

##### 1.1.1 - Problema a Ser Resolvido:

A aquisição de gêneros alimentícios para o quartel do Corpo de Bombeiros Militares de São João Batista é essencial por diversas razões, que podem ser organizadas em termos de necessidade operacional, bem-estar do efetivo e manutenção das atividades de emergência. A seguir, alguns motivos principais:

##### 1.1.1.1 - Manutenção da Saúde e Bem-Estar do Efetivo:

Energia e Nutrição: Os bombeiros militares desempenham atividades fisicamente exigentes, como combate a incêndios, resgates e outras operações de emergência. Uma alimentação adequada é crucial para garantir que eles tenham a energia necessária para essas funções.

Saúde a Longo Prazo: A oferta de alimentos nutritivos e balanceados contribui para a manutenção da saúde a longo prazo, reduzindo o risco de doenças relacionadas à alimentação inadequada.

##### 1.1.1.2 - Preparação e Disponibilidade para Emergências:



ESTADO DE SANTA CATARINA  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO BATISTA**

Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89

CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – [licita@sjbatista.sc.gov.br](mailto:licita@sjbatista.sc.gov.br) ou [licita02@sjbatista.sc.gov.br](mailto:licita02@sjbatista.sc.gov.br)

## **DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

**Alimentação Regular:** Em emergências, os bombeiros precisam estar sempre prontos para atuar, o que requer uma alimentação regular e de qualidade para manter o estado de prontidão

**Turnos Prolongados:** Durante operações prolongadas, como combate a grandes incêndios ou desastres naturais, os bombeiros podem passar longos períodos no quartel ou em campo. A disponibilidade de alimentos é fundamental para garantir que eles mantenham sua capacidade operacional durante todo o período de atuação.

### 1.1.1.3 - Atendimento às Necessidades Específicas:

**Dietas Especiais:** Alguns membros da corporação podem ter necessidades alimentares específicas, como restrições dietéticas ou necessidades nutricionais particulares devido ao tipo de trabalho que desempenham. A aquisição adequada de gêneros alimentícios permite atender a essas demandas.

**Suprimento de Refeições Coletivas:** O fornecimento de gêneros alimentícios permite que o quartel ofereça refeições coletivas de forma contínua, o que é essencial para a coesão do grupo e o atendimento das necessidades básicas de todos os militares.

### 1.1.1.4 - Conclusão

A aquisição de gêneros alimentícios para o quartel do Corpo de Bombeiros Militares de São João Batista é fundamental para garantir a saúde, a prontidão e o bom funcionamento da corporação. Isso não apenas assegura que os bombeiros estejam bem alimentados e preparados para enfrentar suas exigentes atividades diárias, mas também promove um ambiente de trabalho saudável e coeso, alinhado às normas e diretrizes institucionais.

## **2 - REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO**

2.1 - Os produtos/serviços têm natureza de serviços comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

2.2 - A contratação será realizada por meio de licitação, na **modalidade Pregão**, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço por item, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei nº 14.133/2021

2.3 - Para fornecimento/prestação dos produtos/serviços pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO BATISTA

Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89

CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – [licita@sjbatista.sc.gov.br](mailto:licita@sjbatista.sc.gov.br) ou [licita02@sjbatista.sc.gov.br](mailto:licita02@sjbatista.sc.gov.br)

## DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

objeto da licitação, bem como apresentar os seguintes documentos a título qualificação técnica, nos termos do art. 62, II, da Lei Federal nº 14.133/2021:

2.3.1 Atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, atestando que a empresa proponente realizou serviços e/ou entregou materiais de acordo com a descrição contida no objeto deste edital.

2.4 - A empresa interessada deve cumprir todas as exigências e condições estabelecidas no edital de licitação ou documento de contratação, incluindo prazos de entrega, especificações técnicas dos produtos, modalidade de licitação, entre outros.

### 3 - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHEM DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA:

Item	Quant.	Uni.	Especificação
1	200	Kg	<b>Carne bovina moída tipo de primeira (patinho)</b> - congelada Em embalagens plásticas resistentes e íntegras de 0,5kg a 1,0kg. Selados pela indústria, contendo identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais. Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Prazo de validade: Mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em Anexo a Proposta , documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria(Frigorífico), de acordo com a legislação vigente.
2	200	Kg	<b>Filé de peito de frango</b> - Apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A Rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: Peso, Data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome, e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: Mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Apresentar em Anexo a Proposta , documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria(Frigorífico), de acordo com a legislação vigente.
3	200	Kg	<b>Carne bovina, tipo coxão mole, cortada em bifes:</b> Características técnicas: Congelada, de primeira qualidade, sem osso com no máximo 4% de gordura e carimbo SIE ou SIF, em embalagem com no máximo 1kg. Embalada em PVC, transparente ou saco plástico transparente, e segunda embalagem de papel ou papelão, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99. Data de fabricação: de no máximo 30 dias no ato da entrega.
4	200	Kg	<b>Presunto suíno cozido e fatiado:</b> Características técnicas: Resfriado, de primeira qualidade. Embalagem de 150g a 350g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS. Prazo de validade de no mínimo 30 dias da data de entrega.
5	200	Kg	<b>Queijo tipo prato fatiado:</b> Características técnicas: Resfriado, de primeira qualidade, interfolhado. Embalagem de 150g a 400g, com



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO BATISTA

Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89

CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – [licita@sjbatista.sc.gov.br](mailto:licita@sjbatista.sc.gov.br) ou [licita02@sjbatista.sc.gov.br](mailto:licita02@sjbatista.sc.gov.br)

## DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

			identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS. Prazo de validade de no mínimo 30 dias da data de entrega.
6	60	Kg	<b>Linguixa Tipo Calabresa:</b> Características Técnicas: Embalagem em filme PCV transparente ou saco plástico transparente, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de no mínimo três meses a partir da entrega, peso líquido, com registro no ministério da agricultura ou ministério da saúde. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens em temperatura corretas respeitando as características do produto. De modo que as embalagens não se apresentem estufadas ou alteradas, consistência mole ou manchas esverdeadas.
7	60	Kg	<b>Bacon defumado resfriado:</b> Características técnicas: Deve ser retirado da parte interna da barriga, na proporção de 2/3 de carne para 1/3 de gordura, sem tempero, proveniente de animais sadios e abatidos sobre inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses. Deve ter certificado de inspeção estadual ou federal e ser manipulada seguindo as boas prática de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada a temperatura de adequadas. Embalagem primária: Á vácuo, em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon-poly, termossoldado. Pacotes com , no máximo 500g, porcionados e resfriados, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente. Data de fabricação: de no máximo 30 dias no ato da entrega
8	90	Un	<b>Óleo de soja refinado,</b> embalagem plástica padronizada de 900ml, a embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
9	360	Un	<b>Bandeja de ovos vermelhos grandes,</b> contendo 30 ovos cada unidade, frescos, de boa qualidade, intactos, sadios e homogêneos. Com prazo de validade de 30 dias a partir da data de entrega(a informação de validade deve constar na embalagem do produto.
10	180	Un	<b>Café torrado e moído,</b> tipo tradicional: Características técnicas: procedente de grãos são, limpos e isentos de impurezas, de qualidade tradicional (nota mínima 4,9), constituído de café arábica ou combinado com robusta/conillon, que atenda os requisitos de qualidade global da bebida. Apresentar, por ocasião do pregão, no envelope da proposta de preços, laudos técnicos com validade de no máximo 60 dias, em original ou fotocópia autenticada, emitido pelo laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao MAPA, comprovando os parâmetros constantes na RDC n 175 de 08/07/2003, ANVISA, Portaria n 157 de 24/11/2002, INMETRO, Resolução – RDC n 277, de 22 de setembro de 2005, ANVISA, RDC, n 12 de 02/01/2001, ANVISA. Comprovar as seguintes características: sensoriais – aspecto, cor, odor, sabor; físico – química – cafeína, umidade e substâncias voláteis a 105°C, microscopia, microbiologia – coliformes as 45°C. Apresentar, ainda, laudo de qualidade global da bebida, com nota mínima de 4,9. Registrado no ministério da saúde que institui princípios gerais para o estabelecimento de critérios e padrões microbiológicos para alimentos. Dessa forma, deve obedecer á legislação vigente sobre embalagens e rotulagem regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados e resolução – RDC n360, de 23 de dezembro de 2003, portaria MS n 1.428, de 26/11/93, Estabelece o regulamento técnico para inspeção sanitária de alimentos e o regulamento técnico para o



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO BATISTA

Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89

CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – [licita@sjbatista.sc.gov.br](mailto:licita@sjbatista.sc.gov.br) ou [licita02@sjbatista.sc.gov.br](mailto:licita02@sjbatista.sc.gov.br)

## DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

			<p>estabelecimento de padrões de identidade e qualidade para produtos na área de alimentos. Embalagens: Além da embalagem a vácuo de alto desempenho, metalizada tipo 'tijolo' (PET/AL***/PE ou PET metalizado – alta barreira / PE), de 500g, fechamento hermético e acondicionado ou não em caixa individual de papelão bem vedada (cartão), que por sua vez deverá estar acondicionada em caixa de papelão, com prazo de validade impresso nas embalagens (na caixa de papelão e no pacote individual) A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação de procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, bem como demais informações exigidas em vigor.</p> <p>Marcas de qualidade já reconhecidas pelo CBMSC: Melitta, Pilão, Três corações, Guidalli, Caboclo ou Bom Jesus.</p> <p>Observação 01- Conforme licitações anteriores as empresas que cotarem os cafés de marca já reconhecida pelo CBMSC, ficam dispensados de apresentação de laudo, uma vez que atendem as especificações.</p>
11	30	Un	<p><b>Fermento Químico-</b> Características técnicas: Fermento químico seco, instantâneo. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes resistentes de 100g. Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. A Rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: Peso, Data de processamento, data de validade, nome, e/ou marca, lote e informações nutricionais.</p>
12	30	Kg	<p><b>Sal refinado</b> embalagem de 01 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.</p>
13	60	Kg	<p><b>Farinha de trigo especial ou de primeira</b> . Características técnicas: Tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada, contendo 1kg. Prazo de validade: Mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome/marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p>
14	180	Kg	<p><b>Pão branco:</b> tipo de forma fatiado: Características técnicas: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada que contenha pelo menos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fibra de trigo, sal refinado, conservante, fermento biológico. Deve ser fatiado e cada fatia pesando de 20 á 30g. Teor mínimo de fibras: 6%. Umidade máxima de 30%. Embalagem primária: Saco de polipropileno ou de polietileno transparente atóxico, resistente, termossoldado. Pacotes de até 500g. Data de fabricação: No período máximo de 02 dias corridos, que antecedem a data de entrega. Prazo de validade: Mínimo de 7 dias a contar do ato da entrega.</p>
15	60	Un	<p><b>Leite condensado:</b> contendo leite integral/açúcar/leite em pó integral e lactose, características adicionais: homogêneo, isento de granulações, coloração Branca, A. Em embalagens de 395gr cada unidade.</p>
16	90	Kg	<p><b>Cebola de cabeça:</b> de primeira linha, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, sem manchas, com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Deverá ser entregue em embalagens plásticas transparentes com peso identificado, conforme solicitação de quantidade pela OBM.</p>
17	90	Un	<p><b>Mamão formosa:</b> fruto de cor alaranjada, com aproximadamente 18cm á 22cm de comprimento, 15cm á 17cm de diâmetro e 0,7kg á</p>





ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO BATISTA

Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89

CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – [licita@sjbatista.sc.gov.br](mailto:licita@sjbatista.sc.gov.br) ou [licita02@sjbatista.sc.gov.br](mailto:licita02@sjbatista.sc.gov.br)

## DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

			1,5 kg de peso médio. Deverá ser entregue em embalagens plásticas transparentes com peso identificado, conforme solicitação de quantidade pela OBM.
18	60	Un	<b>Achocolatado em pó:</b> Característica técnica: Obtido pela mistura de: Cacau em pó solúvel, açúcar refinado, extrato de malte e/ou maltodextrina, podendo conter sal, leite em pó e/ou soro de leite, vitaminas e minerais, além de outras substâncias alimentícias aprovadas que caracterizem o produto, as quais devem ser mencionadas. O produto deverá estar isento de soja e derivados, exceto lecitina de soja, e de farinhas e <i>ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservadores. Embalagens: primária – rígida(lata), de 400g. A embalagem primária por ação deverá ser lata de folha de flandres membranizadas e gaseificadas, vedadas hermeticamente. Além da vedação hermética, a embalagem primária deverá possuir sobre-tampa de encaixe na borda da lata, de polietileno linear de média densidade, natural, atóxico, inodoro, próprio para entrar em contato direto com alimento. A sobre-tampa não deverá apresentar rebarbas, sujidades, manchas, ou falhas de injeção, e não poderá estar deformada por ação mecânica de forma que comprometa a vedação adequada da lata. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista as condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 12 kg. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constates na portaria do INMETRO n.74, de 2505/95. Será considerada imprópria e recusada a embalagem defeituosa e inadequada, que exponha o produto a contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente(Resolução RDC n.259/02, ANVISA/MS, Resolução RDC n.360 de 23/12/03, ANVISA/MS, portaria n.31 de 13/01/98, SVS/MS e Lei Federal n.8.078, de 11/09/90 - Código de defesa do consumidor). Legislação: De acordo com a legislação vigente, em especial a Resolução RDC n. 12 de 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução-RDC n. 175 de 08/07/03, ANVISA MS, Resolução n.387 de 05/08/99, ANVS/MS, Resolução RDC n.259/02, ANVISA/MS, Resolução RDC n.360 de 23/12/03, ANVISA/MS e Resolução 12/78 da CNNPA. Marcas de Referência: Nescau, Nesquik, Chocolate ou similar.</i>
19	700	Kg	<b>Banana Branca:</b> com casca fina e amarelo-esverdeada, com polpa bastante doce, macia e de aroma agradável, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes, sem manchas, com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Deverá ser entregue em embalagens plásticas transparentes com peso identificado, conforme solicitação de quantidade pela OBM.
20	60	Kg	<b>Açúcar refinado:</b> Características técnicas: O produto processado de cana-de-açúcar com moagem refinada, amorfo, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 01kg. Data de fabricação: Máximo de 60 dias anteriores a data da entrega. Marcas de referências:Doçula, União, Caravelas ou similar. OBS: Não vale prazo de validade da safra e, sim, o do produto, a contar da data de sua fabricação.
21	90	Kg	<b>Arroz Parboilizado:</b> Característica técnica: Beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacote de 01 kg. Data de fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Marca de referência: Kiarroz, Fumacense, Ligeirinho ou similar.
22	60	Un	<b>Extrato de Tomate:</b> Característica técnica: Concentrado de



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO BATISTA

Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89

CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – [licita@sjbatista.sc.gov.br](mailto:licita@sjbatista.sc.gov.br) ou [licita02@sjbatista.sc.gov.br](mailto:licita02@sjbatista.sc.gov.br)

## DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

			tomate obtido da polpa de tomate, contendo no mínimo 6% de sólidos solúveis naturais do tomate. Ingredientes: Polpa de tomate, sal e/ou açúcar. Embalagem primária: Embalagem cartonada de multi-camadas com capacidade para 340g. Data de fabricação: Máximo de 30 dias no ato da entrega. Marca de referência: Elefante, Jurema, Predilecta ou similar.
23	90	Un	<b>Manteiga com sal:</b> Característica técnica: Produto lácteo gorduroso obtido pela bateção do creme de leite. Ingredientes: Creme de leite fresco pasteurizado obtido do leite da vaca. A matéria gorda da manteiga deve ser exclusivamente de gordura láctea, não devendo ser adicionada de outros ingredientes. NÃO DEVE CONTER GLÚTEN. Embalagem primária: Plástica atóxica com tampa, não violada, resistente, contendo 500g. Deve ter certificado de inspeção municipal, estadual ou federal e ser manipulado seguindo as boas práticas de fabricação. O rótulo deve apresentar dados do fabricante, data de validade, forma de conservação e informação nutricional conforme legislação vigente. Deverá ser transportada em veículo fechado refrigerado, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a característica do produto. Prazo de validade: Mínimo de 60 dias a partir da entrega.
24	600	Litro	<b>Leite Integral UHT:</b> Característica técnica: Leite ultrapasteurizado (UHT), integral ou padronizado, com teor mínimo de 3% de gordura. Embalagem: Longa Vida (Tetra pak) com 1000ml. Registro no ministério da agricultura. Data de fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Marca de referência: Ninho, Batavo, Elegê ou similar.
25	150	Un	<b>Massa tipo espagete com ovos:</b> Características Técnicas: Massa alimentícia seca com ovos, tipo longo, contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Umidade máxima de 3%. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidades à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polipropileno, termossoldado, pacotes com capacidade de 500g. Data de fabricação: Máxima de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas de referência: Parati, Isabela, Galo, Dona Benta ou similar.
26	30	Kg	<b>Alho a Granel:</b> De 1ª qualidade, tipo extra. Produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado muito maduro e nem muito verde.
27	200	Kg	<b>Bergamota:</b> Características técnicas: De ótima qualidade, compacta, fresca, suculenta e firme, isenta de sujidades, tamanho e coloração uniformes. Embalagem: Em sacos plásticos transparentes com capacidade de 1kg
28	200	Kg	<b>Maça Fuji:</b> fresca em boas condições para consumo. Sem danos aparentes. Deverá ser entregue em embalagens plásticas, transparentes com peso identificado conforme solicitação de quantidade pela OBM.
29	200	Kg	<b>Tomate:</b> aspecto globoso, cor vermelha, graúda, de polpa firme, intacta isento de enfermidades, de boa qualidade, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda do manuseio ou transporte, acondicionada em sacos plásticos por kg. Deverá ser entregue em embalagens plásticas, transparentes com peso identificado conforme solicitação de quantidade pela OBM.
30	200	Un	<b>Batata inglesa:</b> Escovada, Tipo especial, Classe 2 (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 300 gramas a unidade, Portaria MA 69 de 21/02/95. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.
31	300	Un	<b>Laranja pêra:</b> Características Técnicas: Grupo I, Classe 2 a 4 (de 85 a 92 mm),



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO BATISTA

Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89

CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – [licita@sjbatista.sc.gov.br](mailto:licita@sjbatista.sc.gov.br) ou [licita02@sjbatista.sc.gov.br](mailto:licita02@sjbatista.sc.gov.br)

## DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

			Tipo Especial, Portaria MA 125 de 15/05/81. Devem apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.
32	60	Un	<b>Farinha de mandioca</b> , fabricadas a partir de matérias-primas limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca, previamente descascada, lavada e isentas de radical cianeto. Embalagem íntegra de 500g, na embalagem deverá constar data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses da entrega.
33	90	Kg	<b>Feijão Preto</b> - Tipo 1 "in natura" - Embalagem de 1kg, validade 3 meses na data da entrega - grão de tamanhos e formas naturais maduros, limpos e secos. Com amostra.
34	90	Un	<b>Doce de leite</b> cremoso ou em pasta, contendo leite integral, açúcar, glucose, amido de milho e bicarbonato de sódio. Embalado em potes plásticos limpos, não amassados, não estufados, com lacre em alumínio e tampa em polietileno, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem de aproximadamente 400g.
35	90	Un	<b>Maionese</b> , Maionese; Emulsão Cremosa Tradicional Obtida a Partir Da Mistura de Ovos Com Óleos Vegetais; Composta de Água, Óleo Vegetal, Ovos Pasteurizados, Amido Modificado, Açúcar, Vinagre, Sal; Acidulantes, Estabilizante, Conservador, Aromatizantes, Sequestrantes, Antioxidantes e Corante; de Consistência Cremosa; Apresentando Cor Amarelada; Com Cheiro e Sabor Característicos; Embalagem Primária Adequada, Hermeticamente Fechada e Atóxica de 500g; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Resolução Rdc 276/05, Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 360/03, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores.
36	360	Kg	<b>Pão francês assado</b> , unidade com peso de 50g, deve apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina. Não deve conter sujidades, crostas queimadas e/ou mofo. Composição contendo farinha de trigo, sal, água e fermento biológico. Não deve conter em sua composição ingredientes que possam classificar o produto como ultraprocessado. Deve ser manipulado, armazenado e transportado conforme as Boas Práticas de Fabricação, atendendo à legislação específica. Deve ser preparado e assado na data da entrega e ser entregue nos locais indicados. A embalagem deve ser plástica, estar íntegra e não ser de material reutilizado. A embalagem deve ser adequada às condições de transporte e armazenamento e conferir ao produto a proteção necessária.

#### 4 - LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR:

4.1 – A justificativa técnica e econômica da escolha do fornecimento parcelado pode ser fundamentada em diversos aspectos, tais como:





## **DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

4.1.1 - Flexibilidade de Orçamento: O fornecimento parcelado permite uma melhor distribuição dos gastos ao longo do tempo, o que pode ser vantajoso para instituições que possuem um orçamento limitado ou que precisam realizar obras em etapas devido a restrições financeiras.

4.1.2 - Gestão de Estoque: O fornecimento parcelado possibilita uma gestão mais eficiente do estoque de alimentos, evitando excessos ou falta de materiais em determinadas ocasiões. Isso reduz o risco de desperdício e otimiza o uso dos recursos disponíveis.

4.1.3 - Redução de Custos Financeiros: O pagamento parcelado pode resultar em menores custos financeiros para a instituição contratante, especialmente se forem negociadas condições favoráveis de pagamento, como taxas de juros reduzidas ou isenção de encargos financeiros.

4.1.4 - Minimização de Riscos: Ao dividir o fornecimento de alimentos de forma parcelada, a instituição contratante reduz o risco de alimentação possa ter seu prazo de validade alçando por falta de consumo ocasionando desperdício de dinheiro público.

4.1.5 - Facilidade de Controle Orçamentário: O fornecimento parcelado facilita o controle orçamentário da instituição contratante, uma vez que os pagamentos são distribuídos ao longo do tempo, permitindo uma melhor previsão e gestão dos recursos financeiros.

4.2 - Em resumo, a escolha do fornecimento parcelado da aquisição pretendida pode ser justificada pela necessidade de otimizar recursos financeiros, reduzir riscos, garantir flexibilidade na entrega dos produtos alimentícios e controle de estoque.

### **5 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO, SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR PRESERVAR O SEU SIGILO ATÉ A CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO:**

5.1 - Para fornecer uma estimativa do valor da contratação, juntamente com os preços unitários referenciais e as memórias de cálculo, é necessário realizar uma análise detalhada dos produtos necessários, bem como dos custos associados a cada item. Como a composição de preços pode variar de acordo com a região, fornecedores específicos e condições do mercado, é importante que essas informações sejam obtidas através de um levantamento de preços atualizado.

5.1.1 - Aqui está uma abordagem geral sobre como essa estimativa pode ser feita:



ESTADO DE SANTA CATARINA  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO BATISTA**

Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89

CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – [licita@sjbatista.sc.gov.br](mailto:licita@sjbatista.sc.gov.br) ou [licita02@sjbatista.sc.gov.br](mailto:licita02@sjbatista.sc.gov.br)

## **DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

5.1.1.1 - Levantamento de produtos: Realize um levantamento detalhado dos produtos necessários para atender as necessidades, incluindo tipos, quantidades e especificações cada item.

5.1.1.2 - Pesquisa de Preços: Realize uma pesquisa de preços de mercado para cada produto listado no levantamento. Isso pode envolver a obtenção de cotações de fornecedores locais, consulta a catálogos de preços e análise de tabelas de referência de órgãos governamentais ou entidades especializadas.

5.1.1.3 - Cálculo de Custos Unitários: Com base nos preços obtidos na pesquisa de mercado, calcule os custos unitários de cada produto. Isso envolve multiplicar o preço unitário de cada item pela quantidade necessária para o projeto.

5.1.1.4 - Memória de Cálculo: Elabore uma memória de cálculo detalhando os custos unitários de cada produto, as quantidades previstas para cada item e os custos totais estimados. Esta memória de cálculo deve ser clara e transparente, demonstrando os critérios utilizados para chegar aos valores estimados.

5.1.1.5 - Estimativa do Valor Total da Contratação: Some os custos totais estimados de todos os produtos para obter a estimativa do valor total da contratação. Este valor servirá como base para a definição do orçamento disponível para a aquisição dos gêneros alimentícios.

5.1.1.6 - Documentação de Suporte: Todos os documentos utilizados para embasar a estimativa do valor da contratação, incluindo as cotações de preços, planilhas de cálculo e demais documentos de suporte, devem ser compilados e organizados em anexo classificado, caso a administração opte por preservar o sigilo dos preços até a conclusão da licitação.

5.2 - É importante ressaltar que a estimativa do valor da contratação deve ser realizada com base em informações atualizadas e confiáveis, garantindo assim a precisão e transparência do processo de compra com fornecimento parcelado.

### **6 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA PÓS VENDA, QUANDO FOR O CASO:**

6.1 - A descrição da solução como um todo, incluindo as exigências relacionadas à possível troca em relação a qualidade do produto ofertado com fornecimento parcelado, pode ser detalhada da seguinte forma:

6.1.1 - Descrição da Solução:



ESTADO DE SANTA CATARINA  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO BATISTA**

Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89

CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – [licita@sjbatista.sc.gov.br](mailto:licita@sjbatista.sc.gov.br) ou [licita02@sjbatista.sc.gov.br](mailto:licita02@sjbatista.sc.gov.br)

## **DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

6.1.1.1 - A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades do Fundo Municipal de Reequipamento do Corpo de Bombeiros Militar e São João Batista/SC.

6.1.1.2 - Exigências de Qualidade:

6.1.1.3 - Todos os produtos fornecidos devem atender a padrões mínimos de qualidade, conforme especificações e normas vigentes. Deve-se garantir que os produtos sejam de origem comprovada e livres de defeitos que comprometam sua qualidade.

6.1.2 - Prazos de Entrega:

6.1.2.1 - Os prazos de entrega dos produtos parcelados devem estar alinhados com a necessidade do quartel, garantindo que os produtos estejam disponíveis no momento adequado. Qualquer atraso no fornecimento deve ser comunicado e justificado pelo fornecedor.

6.1.3 – Assistência:

6.1.3.1 - O fornecedor deve garantir a disponibilidade do produtos fornecidos, conforme necessário. Isso inclui a prestação de suporte necessário para logística, suporte pós vendas, esclarecimento de dúvidas e resolução de eventuais problemas durante a execução.

6.1.4 – Garantias:

6.1.4.1 - Deve ser exigida garantia de qualidade dos produtos, conforme especificado em contrato.

6.1.5 - Procedimentos de Recebimento e Aceitação:

6.1.5.1 - Os produtos fornecidos devem passar por procedimentos de recebimento e aceitação pela instituição contratante. Isso inclui a realização de inspeções para verificar a conformidade dos produtos com as especificações técnicas e a qualidade esperada.

6.1.6 - Registros e Documentação:

6.1.6.1 - Deve ser mantido um registro detalhado de todos os produtos, incluindo datas de entrega, quantidades, especificações, documentos fiscais e de qualidade. Essa documentação deve ser disponibilizada para fins de controle e auditoria.

6.2 - Essas são algumas das principais exigências relacionadas à solução como um todo, incluindo a manutenção e assistência pós vendas, para a aquisição de produtos de



## **DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

gêneros alimentícios com fornecimento parcelado. É essencial que essas exigências sejam detalhadas de forma clara e objetiva no edital de licitação ou contrato, garantindo o cumprimento dos requisitos técnicos e a qualidade dos elementos fornecidos ao longo do prazo.

### **7 - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO:**

7.1 - As justificativas para o parcelamento para aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades do Fundo Municipal de Reequipamento do Corpo de Bombeiros Militar e São João Batista/SC podem variar de acordo com as necessidades e características específicas do quartel, bem como das políticas e regulamentos aplicáveis. Aqui estão algumas justificativas que podem ser consideradas:

#### **7.1.1 - Justificativas para o Parcelamento:**

7.1.1.1 - Orçamento Limitado: O parcelamento da contratação pode ser justificado quando há um orçamento limitado disponível para a aquisição de gêneros alimentícios, permitindo que os custos sejam distribuídos ao longo do tempo de acordo com a disponibilidade financeira da instituição contratante.

7.1.1.2 - Gerenciamento de Estoque: O parcelamento da contratação pode facilitar o gerenciamento de estoque, permitindo que os produtos sejam adquiridos de acordo com as necessidades reais do quartel, evitando excessos ou falta de produtos.

7.1.1.3 - Flexibilidade de Pagamento: O parcelamento da contratação pode oferecer flexibilidade no pagamento dos produtos permitindo que a instituição contratante negocie condições de pagamento mais favoráveis com os fornecedores, como prazos estendidos ou pagamento conforme a necessidade de utilização.

### **8 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS:**

8.1 - O demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis para a aquisição de gêneros alimentícios com fornecimento parcelado pode incluir os seguintes pontos:

#### **8.1.1 – Economicidade:**

8.1.1.1 - Redução de Custos: Espera-se que o parcelamento da contratação resulte em uma distribuição mais eficiente dos gastos ao longo do tempo, permitindo que os recursos



## **DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

financeiros sejam utilizados de forma mais equilibrada e evitando impactos negativos no fluxo de caixa da instituição contratante.

8.1.1.2 - Negociação de Melhores Condições: Ao parcelar a contratação, a instituição contratante pode ter maior poder de negociação com os fornecedores, possibilitando a obtenção de descontos por volume, prazos de pagamento mais favoráveis e condições mais vantajosas em relação aos preços unitários.

8.1.2 - Aproveitamento dos Recursos Humanos:

8.1.2.1 - Melhor Planejamento e Coordenação: O parcelamento da contratação permite um melhor planejamento e coordenação das atividades relacionadas à aquisição e utilização dos produtos, garantindo que os recursos humanos disponíveis sejam utilizados de forma mais eficiente e produtiva ao longo do tempo.

8.1.2.2 - Redução de Sobrecargas: Evita-se sobrecarregar a equipe responsável pela gestão e execução do setor de compras, bem com o recebimento e armazenamento em massa de produtos, permitindo uma distribuição mais equitativa das tarefas ao longo do período de necessidade do quartel.

8.1.3 - Aproveitamento dos Recursos Materiais:

8.1.3.1 - Gestão de Estoque Mais Eficiente: O parcelamento da contratação facilita a gestão de estoque, evitando excessos ou falta de produtos em determinadas ocasiões e garantindo que os materiais estejam disponíveis conforme necessário, reduzindo o risco de desperdício e maximizando a utilização dos recursos produtos disponíveis.

8.1.3.2 - Redução de Custos de Armazenamento: Ao evitar o armazenamento excessivo desses produtos, reduzem-se os custos associados à manutenção e conservação de estoques, bem como os custos de espaço de armazenamento, contribuindo para uma gestão mais eficiente dos recursos materiais.

8.1.4 - Aproveitamento dos Recursos Financeiros:

8.1.4.1 - Melhor Alocação de Recursos: O parcelamento da contratação permite uma melhor alocação dos recursos financeiros disponíveis ao longo do tempo, evitando comprometer excessivamente o orçamento da instituição contratante em uma única vez e garantindo que os recursos estejam disponíveis conforme necessário ao longo do prazo de vigência.

8.1.4.2 - Redução de Custos Financeiros: Ao negociar condições de pagamento mais favoráveis com os fornecedores, como prazos estendidos ou pagamento conforme a





## **DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

necessidade, é possível reduzir os custos financeiros associados à contratação, contribuindo para uma maior eficiência financeira.

8.2 - Em resumo, o parcelamento da contratação para aquisição de gêneros alimentícios com fornecimento parcelado visa otimizar o uso dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, garantindo uma execução mais eficiente e econômica.

### **9 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, INCLUSIVE QUANTO À CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL:**

9.1 - Antes da celebração do contrato para a aquisição dos gêneros alimentícios com fornecimento parcelado, a administração deve adotar uma série de providências, incluindo a capacitação de servidores ou empregados para fiscalização e gestão contratual. Aqui estão algumas das principais providências a serem consideradas:

#### 9.1.1 - Elaboração de Termo de Referência ou Edital:

9.1.1.1 - É fundamental elaborar um Termo de Referência ou Edital que estabeleça claramente as especificações dos produtos, as condições de fornecimento parcelado, os critérios de seleção dos fornecedores, os prazos de entrega, as formas de pagamento, entre outros aspectos relevantes.

#### 9.1.2 - Identificação de Necessidades de Capacitação:

9.1.3 - Realize uma análise das competências necessárias para a fiscalização e gestão do contrato de aquisição dos produtos. Identifique as lacunas de conhecimento e habilidades entre os servidores ou empregados envolvidos no processo.

#### 9.1.2 - Programa de Capacitação:

9.1.2.1 - Desenvolva um programa de capacitação específico para os servidores ou empregados responsáveis pela fiscalização e gestão do contrato. O programa deve abordar temas como legislação de contratos, procedimentos de fiscalização, gestão de estoque, qualidade dos materiais, entre outros.

#### 9.1.3 - Treinamento Específico:

9.1.3.1 - Realize treinamentos específicos sobre as características dos produtos a serem adquiridos, os procedimentos de recebimento e aceitação dos materiais, as normas de segurança e qualidade, entre outros aspectos relevantes para o cumprimento do contrato.



## DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

9.2 - Realize avaliações periódicas do desempenho dos servidores ou empregados após a capacitação, identificando áreas de melhoria e fornecendo feedback construtivo para o aprimoramento contínuo.

9.3 - Ao adotar essas providências, a administração estará melhor preparada para fiscalizar e gerir o contrato de aquisição dos produtos com fornecimento parcelado, garantindo o cumprimento dos requisitos técnicos, legais e de qualidade estabelecidos no processo de contratação

### 10 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

10.1 - Não há nenhuma contratação correlata e/ou interdependente em relação ao objeto.

### 11 - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, SEMPRE QUE ELABORADO, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

11.1 – A presente contratação possui fulcro na Lei Orçamentária Anual – LOA.

11.2 – Já em relação ao previsto no § 1º, inc. II, art. 18 da Lei nº 14.133/2021, a Administração pública não elaborou o Plano de Contratações Anual – PCA, referente ao exercício de 2024

### 12 – MAPA DE RISCO

RISCO 01 - NÃO ACEITE DE PROPOSTA/ INABILITAÇÃO DE LICITANTE	
Probabilidade	Baixa
Impacto	Alto
Possíveis Danos	Atraso na contratação
AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
Especificar detalhadamente o objeto e adequar as exigências de habilitação	Equipe de planejamento da contratação
Ação de contingência	Convocação do próximo licitante
Responsável	Pregoeiro
RISCO 02 - LICITAÇÃO DESERTA/ FRACASSADA	
Probabilidade	Baixa
Impacto	Alto



ESTADO DE SANTA CATARINA  
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO BATISTA

Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89

CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – [licita@sjbatista.sc.gov.br](mailto:licita@sjbatista.sc.gov.br) ou [licita02@sjbatista.sc.gov.br](mailto:licita02@sjbatista.sc.gov.br)

## DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

Possíveis Danos	Atraso na contratação
AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
Adequar corretamente as condições de habilitação ao objeto do contrato	Equipe de planejamento da contratação
Ação de contingência	Contratação por Dispensa de Licitação, com base no art. 75, III, da Lei nº 14.133/2021
Responsável	Equipe de planejamento da contratação e demais setores envolvidos na contratação
<b>RISCO 03 - DESCUMPRIMENTO DE CLÁUSULAS CONTRATUAIS</b>	
Probabilidade	Baixa
Impacto	Alto
Possíveis Danos	Atraso no início e na execução dos serviços Não entrega dos serviços
AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
Reunião preliminar para definições acerca da prestação do serviço	Gestor do Contrato
Fiscalização preventiva e ostensiva da execução	Fiscal do Contrato
AÇÃO DE CONTINGÊNCIA	RESPONSÁVEL
Solicitação de abertura do processo sancionatório	Gestão do Contrato
Não prorrogação do contrato	Gestão do Contrato
<b>RISCO 04 - BAIXA QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS</b>	
Probabilidade	Média
Impacto	Alto
Possíveis Danos	Empresa contratada não atender as demandas geradas.
AÇÃO PREVENTIVA	RESPONSÁVEL
Prever no edital exigência de qualificação técnica necessária para a contratação, com apresentação de atestado e comprovação de equipe técnica qualificada	Equipe de planejamento da contratação



ESTADO DE SANTA CATARINA  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO BATISTA**

Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89

CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – [licita@sjbatista.sc.gov.br](mailto:licita@sjbatista.sc.gov.br) ou [licita02@sjbatista.sc.gov.br](mailto:licita02@sjbatista.sc.gov.br)

## **DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

Prever no edital prazos de atendimento do chamado e de resolução do problema	Equipe de planejamento da contratação
<b>AÇÃO DE CONTINGÊNCIA</b>	<b>RESPONSÁVEL</b>
Prever no edital a aplicação das sanções contratuais e se necessário, rescindir o contrato ou não o prorrogar	Fiscal do Contrato

### **13 - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA:**

13.1 - O posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade de aquisição dos gêneros alimentícios com fornecimento parcelado depende de vários fatores, incluindo considerações ambientais, econômicas e operacionais.

13.2 - Em termos de sustentabilidade ambiental, a aquisição dos produtos com fornecimento parcelado pode ser considerada adequada se forem implementadas medidas robustas de mitigação de impactos ambientais, como a escolha de materiais sustentáveis, a redução das emissões de gases de efeito estufa durante o transporte e a implementação de sistemas eficazes de logística reversa e reciclagem.

13.3 - Do ponto de vista econômico, a contratação de fornecimento parcelado pode ser vantajosa se isso permitir uma melhor gestão de fluxo de caixa, evitando grandes desembolsos financeiros de uma só vez. No entanto, é importante considerar se os custos adicionais associados ao fornecimento parcelado, como taxas de financiamento, compensam essa vantagem financeira.

13.4 - Além disso, do ponto de vista operacional, a contratação de fornecimento parcelado deve ser avaliada quanto à sua capacidade de atender às necessidades reais de utilização dos produtos, sem comprometer o bom andamento das atividades no quartel.

13.5 – Conclusão:

13.5.1 - Portanto, o posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade de aquisição de gêneros alimentícios com fornecimento parcelado deve ser baseado em uma análise abrangente e equilibrada dos diferentes aspectos envolvidos, levando em consideração tanto os benefícios potenciais quanto os possíveis desafios e impactos negativos.



ESTADO DE SANTA CATARINA  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOÃO BATISTA**

Praça Deputado Walter Vicente Gomes, 89

CNPJ 82.925.652/0001-00

(48) 3265-0195 – [licita@sjbatista.sc.gov.br](mailto:licita@sjbatista.sc.gov.br) ou [licita02@sjbatista.sc.gov.br](mailto:licita02@sjbatista.sc.gov.br)

## **DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES E CONTRATOS**

---

São João Batista/SC, data da assinatura digital

---

Sd BM Gabriel de Oliveira  
Matricula 609884-3

Aprovo o Estudo Técnico Preliminar, considerando a importância da contratação, em face das justificativas apresentadas

---

1º Ten BM Daniel Lopes Gonçalves  
Cmtd do 2º/3ª/13º BBM.





# Assinaturas do documento



Código para verificação: **6HTU6Y47**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

✓ **GABRIEL DE OLIVEIRA** (CPF: 065.XXX.179-XX) em 03/09/2024 às 14:56:23  
Emitido por: "SGP-e", emitido em 03/12/2019 - 17:31:50 e válido até 03/12/2119 - 17:31:50.  
(Assinatura do sistema)

✓ **DANIEL LOPES GONÇALVES** (CPF: 074.XXX.389-XX) em 03/09/2024 às 17:13:08  
Emitido por: "SGP-e", emitido em 11/09/2018 - 18:33:39 e válido até 11/09/2118 - 18:33:39.  
(Assinatura do sistema)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/Q0JNU0NfOTk5MI8wMDAyMjgxMV8yMjk4NF8yMDIzXzZlVFU2WTQ3> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **CBMSC 00022811/2023** e o código **6HTU6Y47** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.