



Anexo I do Edital

Processo Digital nº 32584/2024

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Este documento é a primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o

interesse público envolvido e a sua **melhor solução** e da base ao projeto básico e ao termo de referência a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação.

‘Art. 5º, Inciso XX, da Lei 14.133/2021’

Município de Sapucaia do Sul

Secretaria Municipal de Saúde - SMS

Necessidade da Administração: Aquisição de **Gêneros Alimentícios (NÃO PERECÍVEIS)** a serem utilizados na confecção de lanches para os usuários dos serviços de Saúde Mental que integram a Rede de Atenção Psicossocial (RAPS) - CAPS II, CAPS AD e CAP I, no âmbito da Secretaria Municipal de Saúde.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A aquisição dos gêneros alimentícios listados neste documento **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (NÃO PERECÍVEIS)**, servirá para a confecção de lanches para os usuários dos serviços de Saúde Mental que integram a Rede de Atenção Psicossocial (RAPS) - CAPS II, CAPS AD e CAP I, no âmbito da Secretaria Municipal de Saúde.

A aquisição justifica-se pela necessidade de recursos de alimentação para diversos espaços terapêuticos de cuidado: projetos individuais, usuários com indicação de permanência no serviço para cuidados intensivos (atenção diária), oficinas terapêuticas (“cozinha terapêutica/ culinária”), festas temáticas em datas comemorativas, programação de passeios culturais, encontros regionais entre serviços da região metropolitana e Porto Alegre (POA)/ RS, entre outras ações de saúde mental.





A Política Nacional de Saúde Mental foi instituída pela Lei nº 10216/01, momento que o Estado Brasileiro - já signatário da Declaração de Caracas - propunha a reforma do modelo de atenção à saúde mental e formalmente dispôs em Lei uma nova forma de atendimento às questões de sofrimento psíquico, neste contexto, foi colocado em destaque, a prioridade do modelo ambulatorial e comunitário, em base territorial, como forma de acolhimento e humanização do tratamento de transtornos mentais e sofrimento psíquico.

Para melhor atingir os objetivos preconizados na referida Lei, o Ministério da Saúde publicou algumas portarias, dentre elas, a Portaria GM/MS 336/2002, que dispõe sobre o atendimento de pessoas em sofrimento psíquico junto aos Centros de Atenção Psicossocial – CAPS. Trata-se de serviços de saúde mental abertos e comunitários do Sistema Único de Saúde, sendo estes dispositivos de referência e tratamento para pessoas com diagnósticos ou investigação de transtornos mentais, psicoses, neuroses graves e outros quadros de saúde mental graves e/ou persistentes, sofrimento psíquico e demais situações que justifiquem sua permanência num dispositivo de atenção diária, personalizado e promotor da vida, espaço para cuidado intensivo das pessoas em sofrimento psíquico.

Para que ocorra a implantação destes serviços e para que o município esteja apto a receber o incentivo transferido pelo fundo nacional de saúde, além de alguns incentivos Estaduais, se faz necessário a observação de alguns critérios estabelecidos na legislação, dentre os quais destacamos: Art. 4º: nos itens: 4.2.1 / 4.4.1 / 4.5.1: no que se refere a assistência prestada aos pacientes, inclui as seguintes atividades: “os pacientes assistidos em um turno (04 horas) receberão uma refeição diária: os assistidos em dois turnos (08 horas) receberão duas refeições diárias.” Portanto, se faz obrigatório a oferta da alimentação adequada ao período que o usuário estiver no serviço.

Neste sentido, a aquisição destes alimentos, contemplarão a necessidade do fornecimento de lanches, servidos diariamente (em dias úteis), nos serviços de saúde mental sendo este um recurso de fundamental importância para seguimento do plano terapêutico singular (PTS) e para que o cuidado integral em saúde mental seja garantido. Salientamos que os serviços: CAPS IJ Sapucaia, CAPS II Bem Estar e CAPS AD Passarela. Observamos ainda que estes serviços acolhem toda a demanda que chega ao serviço, por demanda espontânea (portas abertas) ou encaminhamento a partir da avaliação de equipes multidisciplinares da saúde (rede intrasetorial) e rede intersetorial do município. Em média, mensalmente, os serviços especializados em saúde mental contabilizam diversas propostas de atendimentos como: atendimentos em grupo, acolhimento, cuidado





em atenção diária e atenção à crise, atendimentos individuais e familiares e ações de articulação em rede entre outros espaços terapêuticos.

Além disso, os recursos poderão ser utilizados em oficinas terapêuticas de culinária nos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS), tendo diversos objetivos terapêuticos, como: promoção da autonomia; estímulo à socialização; melhoria de questões psíquicas e emocionais; aprendizado sobre nutrição; incentivo à auto expressão e criatividade; desenvolvimento de novas habilidades e aprendizado para o cotidiano; gerenciamento das questões psíquicas e emocionais; incentivo à elaboração de rotina e estrutura diária; atenção e foco em habilidades terapêuticas; promoção de alimentação saudável; melhoria da autoestima, entre outros.

Já em atividades como as festas temáticas, passeios culturais e encontros regionais buscam os seguintes objetivos: promoção da saúde mental, proporcionando estímulo cognitivo, redução de sofrimento psíquico, fomento à circulação em espaços sociais, interação e socialização, oportunidade de reflexão e inspiração em ambientes sociais; promoção de sentimento de pertencimento; potencialização de autonomia, além de outros.

Ademais, justifica-se a adoção da licitação na modalidade pelo Sistema de Registro de Preços por estar evidenciada a necessidade de contratações frequentes e por se tratar de um objeto que não possibilita definir previamente o quantitativo demandado durante a vigência do contrato. Ainda, admite-se a adoção dessa modalidade em face da possibilidade de realizar a licitação independentemente de prévia indicação orçamentária.

Observamos que atualmente a demanda de usuários que estão inseridos nestes serviços são aproximadamente 1200 pacientes “ativos”, sendo cerca de 19.600 atendimentos ao longo do ano, o que se justifica quanto a este planejamento de ações em saúde.

Assim, tendo em vista a necessidade de buscar alternativas quanto à solução desta necessidade, observamos que a SMS não possui condições de armazenamento de produtos nem abastecimento próprio, além do entendimento de que própria produção das atividades busca a participação ativa dos usuários, não sendo somente o produto final a atividade final, mas todo o processo de elaboração durante as oficinas e programação dos eventos.

Desta forma, existe a possibilidade vantajosa no RP, em virtude da imprevisibilidade das demandas ao longo do ano, o que inviabiliza qualquer pretensão de definição de quantitativos fixos para contratações. Tal sugestão





poderá gerar significativa economia nos custos, considerando a otimização dos recursos e consumo somente conforme necessidade de demanda.

Conforme legislações de Saúde Mental já citadas, os Centros de Atenção Psicossocial (CAPS), devem oportunizar o cuidado em atenção diária com permanência dos usuários nos serviços e conseqüentemente fornecimento de alimentação aos que necessitem este cuidado, assim como atividades sócio- culturais que possam oportunizar aos usuários ações de reabilitação psicossociais.

Trata-se de Registro de preço em conformidade com o DECRETO MUNICIPAL 4867 DE 2022, artigos 78, § 1º e 82 a 86, da Lei Federal nº [14.133](#), de 1º de abril de 2021, no âmbito do município de Sapucaia do Sul.

2. DA CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação pretendida está prevista no Plano de Contratações Anual do Município de Sapucaia do Sul, estando assim alinhada com o planejamento desta Administração.

3. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os bens têm natureza de bens 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.

Os produtos alimentícios a serem adquiridos devem atender ao disposto na legislação e regulamento de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, conforme Art. 40 da Resolução CD/FNDE Nº 6 de oito de maio de 2020. A descrição completa dos itens encontra-se abaixo e no ANEXO A do presente estudo técnico preliminar encontra-se o padrão de qualidade das embalagens.

3.4. Especificações e Quantidades:

ITEM	DESCRIÇÃO	UN.	QUANT.
------	-----------	-----	--------





1	AÇÚCAR CRISTALIZADO ESPECIAL - <u>Pacotes com peso líquido de até 2 kg.</u> Açúcar cristal, de origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar. Deve ser fabricado de açúcar isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. Embalagem: plástica. Prazo de validade mínimo: 12 meses. UNIDADE: quilograma	kg	250
2	ARROZ BRANCO POLIDO - <u>Pacotes com peso líquido entre 1 e 5 kg.</u> Fino, tipo agulhinha, longo, tipo 1. De procedência nacional e ser de safra corrente. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. Selecionados eletronicamente grão a grão, não sendo necessário lavar para sua preparação. Produto natural sem adição de elementos químicos. Embalagem: plástica transparente. Prazo de validade mínimo: 12 meses. UNIDADE: quilograma	kg	100
3	BISCOITO DOCE MARIA - <u>Pacotes com peso líquido de até 1 kg.</u> Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, leite em pó integral, sal e estabilizantes, contendo glúten. Aspecto: massa torrada, sem recheio ou cobertura; cor e cheiro: próprios; sabor: doce. Composição nutricional média (porção 30g): valor calórico 130 kcal, carboidratos 20g, proteínas 1,8g, gorduras totais 3,9g, gorduras saturadas 0,8g, gordura <i>trans</i> 1,0 g, fibra alimentar 0,6g, sódio 110mg. Embalagem: plástica, com dupla proteção (embalagem múltipla). Prazo de validade mínimo: oito meses. UNIDADE: quilograma	kg	300
4	BISCOITO DOCE SABOR CHOCOLATE - <u>Pacotes com peso líquido de até 1 kg.</u> Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, amido de milho, sal, açúcar invertido, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, estabilizante: lecitina de soja e aromatizante. Aspecto: massa torrada, sem recheio ou cobertura; cor e cheiro: próprios; sabor: doce. Composição nutricional média (porção 30g): valor calórico 130 kcal, carboidratos 24g, proteínas 1,8g, gorduras totais 3,1g, gorduras saturadas 0,7g, gordura <i>trans</i> 1,1g, fibra alimentar 0,8g, sódio 53mg. Embalagem: plástica, com dupla proteção (embalagem múltipla). Prazo de validade mínimo: oito meses. UNIDADE: quilograma	kg	300
5	BISCOITO DOCE TIPO LEITE - <u>Pacotes com peso líquido de até 1 kg.</u> Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, soro de leite, sal, fermento químico, emulsificantes e aromatizantes. Aspecto: massa torrada, sem recheio ou cobertura; cor e cheiro: próprios; sabor: doce. Composição nutricional média (porção 30g): valor calórico 130 kcal, carboidratos 20g, proteínas 2,5g, gorduras totais 4,0g, gorduras saturadas 1,0g, gordura <i>trans</i> 1,0g, fibra alimentar 0,7g, sódio 53mg. Embalagem: plástica, com dupla proteção (embalagem múltipla). Prazo de validade mínimo: oito meses. UNIDADE: quilograma	kg	300





6	BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER - <u>Pacotes com peso líquido de até 1 kg.</u> Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), gordura vegetal, açúcar invertido, sal, amido, estabilizante lecitina de soja, extrato de malte, fermento químico bicarbonato de sódio, aromatizante, melhorador de farinha (metabissulfito de sódio e protease). Pode conter traços de leite. Aspecto: massa torrada, sem recheio ou cobertura; cor e cheiro: próprios; sabor: salgado. Composição nutricional média (porção 30g): valor calórico 129 kcal, carboidratos 19g, proteínas 4,0g, gorduras totais 4,0g, gorduras saturadas 1,0g, gordura <i>trans</i> 0,8g, fibra alimentar 1,3g, sódio 206mg. Embalagem: plástica, com dupla proteção (embalagem múltipla). Prazo de validade mínimo: oito meses. UNIDADE: quilograma	kg	400
7	CACAU EM PÓ SOLÚVEL - <u>Embalagens com peso líquido de até 1 kg.</u> Composição: 100% cacau. Deve ser isento de leite (ou traços de leite) e isento de glúten (ou traços de glúten). Não deve conter essências e corantes. Embalagem: caixa de papel, plástica, pote ou lata. Prazo de validade mínimo: 12 meses. UNIDADE: quilograma	kg	200
8	CAFÉ SOLÚVEL - <u>Embalagens com peso líquido de até 200 gramas.</u> Ingredientes: café solúvel. Embalagem: plástica, pote, lata ou vidro. Prazo de validade mínimo: 12 meses. UNIDADE: quilograma	kg	100
9	DOCE DE LEITE CREMOSO - <u>Embalagens com peso líquido de até 1 kg.</u> Ingredientes: leite pasteurizado e/ou leite em pó reconstituído, soro de leite, açúcar, glicose de milho, amido de milho ou de mandioca, bicarbonato de sódio, estabilizante e conservante. Aspecto próprio, cor amarelo-pardacento, cheiro próprio, sabor doce. Com Registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Agronegócio ou no Ministério da Agricultura - SIF/DIPOA, que podem constar na própria embalagem. Embalagem: plástica ou vidro. Prazo de validade mínimo: cinco meses. UNIDADE: quilograma	kg	200
10	ERVILHA EM CONSERVA - <u>Latas com peso drenado entre 1 e 2 kg.</u> Ingredientes: grãos de ervilha ao natural, água, açúcar e sal. Deverá apresentar cor, odor e sabor característicos do produto, com textura macia. Não deverá conter aditivos químicos. Embalagem: plástica, pote, lata ou vidro. Prazo de validade mínimo: 24 meses. UNIDADE: quilograma	kg	50
11	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO SIMPLES - <u>Embalagens com peso líquido de até 1 kg.</u> Ingredientes: polpa de tomate, sal e açúcar. Classificação: simples concentrado. Cor vermelha, odor e sabor próprios. Textura cremosa. Aspecto: massa mole homogênea. Acidez máxima: 1,5%. Consistência máxima 6%. Sal máximo 2%. Sem aditivos. Embalagem: plástica, pote, lata, vidro ou tetra pak. Prazo de validade mínimo: 24 meses. UNIDADE: quilograma	kg	100
12	FARINHA DE MANDIOCA CRUA - <u>Embalagens com peso líquido de até 1 kg.</u> Composição: 100% mandioca, grupo seca, subgrupo média ou fina, classe branca, tipo 1, baixa acidez. Embalagem: plástica. Prazo de validade mínimo: 12 meses. UNIDADE: quilograma	kg	50





13	FARINHA DE MILHO MÉDIA - Pacotes de 1 kg, enriquecida com ferro e ácido fólico. Composição: 100% milho, cor amarelo, não pré-cozido, Produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, previamente macerado, socado e peneirado. Deve ser fabricada a partir de matérias primas limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e larvas. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Embalagem: plástica. Prazo de validade mínimo: seis meses. UNIDADE: quilograma	Kg	50
14	FARINHA DE TRIGO TIPO 1 – Pacotes de 1 kg, enriquecida com ferro e ácido fólico. Composição: 100% trigo, glúten natural de trigo, sem aditivos químicos, pó fino, cor branca, sabor e cheiro próprios, sem corpos estranhos. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Embalagem: de papel ou plástica. Prazo de validade mínimo: seis meses. UNIDADE: quilograma	kg	140
15	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO – Embalagens com peso líquido entre 50g e 200g. Ingredientes: fermento biológico (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) e emulsificante monoestearato de sorbitol. Embalagem: plástica. Prazo de validade mínimo: seis meses. UNIDADE: quilograma	kg	20
16	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ – Embalagens com peso líquido de até 1 kg. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico e bicarbonato de sódio. Embalagem: plástica, pote, lata ou vidro. Prazo de validade mínimo: 12 meses. UNIDADE: quilograma	kg	50
17	LEITE DE VACA UHT INTEGRAL - Embalagem de 1 litro. O produto deve ser livre de sedimentos e matérias estranhas; deve possuir sabor levemente adocicado e paladar levemente aromático, livre de sabor e aromas estranhos. Composição nutricional média (porção de 200 ml): proteína 6,2g, gordura 6g, carboidrato 9,2g, energia 116kcal, sais minerais 1,4g, sendo cálcio 228mg. Com Registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Agronegócio ou no Ministério da Agricultura - SIF/DIPOA, que podem constar na própria embalagem. Embalagem: longa vida. Embalagem secundária: caixas de papelão com até 12 litros. Prazo de validade mínimo: quatro meses. UNIDADE: litro	litro	1.300
18	LEITE DE VACA UHT ZERO LACTOSE - Embalagem de 1 litro. Leite integral ou semidesnatado contendo a enzima lactase. O produto deve ser livre de sedimentos e matérias estranhas; deve possuir sabor levemente adocicado e paladar levemente aromático, livre de sabor e aromas estranhos. Com Registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Agronegócio ou no Ministério da Agricultura - SIF/DIPOA, que podem constar na própria embalagem. Embalagem: longa vida. Embalagem secundária: caixas de papelão com até 12 litros. Prazo de validade mínimo: quatro meses. UNIDADE: litro	litro	60





19	LEITE EM PÓ INTEGRAL - <u>Pacotes com peso líquido entre 0,4 e 1 kg.</u> Leite de vaca em pó integral, sem aditivos. Características sensoriais: pó uniforme, sem grumos, não conterá substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Cor: branco amarelado. Sabor e odor: agradável, sem ranço, semelhante ao leite fluido (quando reconstituído). Composição nutricional aproximada (porção de 25 g): carboidratos 10 gramas, proteína 6,4 gramas, lipídeos 6,6 gramas e valor energético 125 kcal. Deve obedecer às disposições da Instrução Normativa Nº 53, de 1º de outubro de 2018 do Ministério da Agricultura. Com Registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Agronegócio ou no Ministério da Agricultura - SIF/DIPOA, que pode constar na própria embalagem. Embalagem: Embalagem secundária: fardos ou caixas de papelão com até 25 kg. Prazo de validade mínimo: 12 meses. UNIDADE: quilograma	kg	60
20	MILHO VERDE EM CONSERVA – <u>Latas com peso drenado entre 1 e 2 kg.</u> Ingredientes: grãos de milho verde inteiros, água, açúcar e sal. Deverá apresentar cor amarela, odor e sabor característicos do produto, com textura macia. Não deverá conter aditivos químicos. Embalagem: plástica, pote, lata ou vidro. Prazo de validade mínimo: 24 meses. UNIDADE: quilograma	kg	50
21	MILHO PARA PIPOCA – <u>Pacotes com peso líquido de até 1 kg.</u> Produto 100% grãos de milho para pipoca, tipo 1, grupo duro, classe amarelo, cru. Deverá apresentar aspecto, cor, odor e sabor característicos do produto. Não deverá conter aditivos químicos, tampouco sal, condimentos e/ou açúcar. Embalagem primária: plástica, pote ou vidro. Prazo de validade mínimo: seis meses. UNIDADE: quilograma	kg	300
22	NÉCTAR DE UVA – <u>Embalagens contendo entre 1 e 1,5 litros.</u> Ingredientes: água, açúcar, suco de uva natural concentrado, aroma natural de uva, acidulante: ácido cítrico (INS 330), antioxidante: ácido ascórbico. Isento de glúten, não alcoólico e não fermentado. Deverá estar inscrito no Ministério da Agricultura (MAPA). Embalagem: longa vida (tipo <i>tetra pak</i>), plástica ou vidro, com tampa abre-fácil. Prazo de validade mínimo: 12 meses. UNIDADE: litro	litro	150
23	ÓLEO DE SOJA REFINADO - <u>Embalagens com peso líquido de 900 ml.</u> Embalagem: garrafa plástica, tipo <i>pet</i> , transparente, com tampa abre-fácil. Prazo de validade mínimo: 12 meses. UNIDADE: unidade	unid	180
24	ORÉGANO - <u>Embalagens com peso líquido entre 25 e 100g.</u> Embalagem: plástica ou pote. Prazo de validade mínimo: 12 meses. UNIDADE: quilograma	kg	07
25	SAL REFINADO IODADO - <u>Pacotes de 1 kg.</u> De primeira qualidade. Ingredientes: cloreto de sódio, iodato de potássio, anti-umectante AUVI. Embalagem: plástica, transparente. Prazo de validade mínimo: 24 meses. UNIDADE: quilograma	kg	100





26	SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL – <u>Latas com peso líquido de até 250g.</u> Composição: sardinha eviscerada (<i>Sardinella brasiliensis</i>), óleo de soja e sal refinado. O produto deve ser eviscerado, lavado, salmourado, acondicionado manualmente em latas cilíndricas, previamente higienizadas, pré-cozido, adicionado de óleo comestível, recravadas, esterilizadas e rotuladas. Deverá apresentar cor, odor e sabor característicos do produto. Com Registro na Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Agronegócio ou no Ministério da Agricultura - SIF/DIPOA, que podem constar na própria embalagem. Embalagem: latas de folha de flandres com tampa abre-fácil. Prazo de validade mínimo: 24 meses. UNIDADE: quilograma	kg	50
27	VINAGRE DE MAÇÃ - <u>Frascos contendo entre 500 e 750 mL.</u> Com registro no Ministério da Agricultura. Embalagem: garrafa plástica, tipo <i>pet</i> , transparente, com tampa abre-fácil. Prazo de validade mínimo: 12 meses. UNIDADE: litro	litro	30

As entregas dos produtos deverão ser realizadas diretamente nos Serviços (CAPS), no horário compreendido entre às 8h e 17, respeitando o intervalo de almoço das 12h às 13h, de segunda a sexta-feira.

Entregas

As entregas deverão ocorrer de acordo com a necessidade de cada serviço, no máximo 01 (uma) vez por mês.

Os alimentos deverão ser entregues nos seguintes locais, conforme solicitação com previsão mensal:

- CAPS I - Centro de Atenção Psicossocial Infância e adolescência - Rua São Luiz, 63 - Bairro Jardim.
- CAPS II – Centro de Atenção Psicossocial Adulto - Rua General Osório esquina com Guerreiro Lima, SN - Bairro Centro.
- CAPS AD - Centro de Atenção Psicossocial Álcool e Outras Drogas - Rua Alfredo Juliano, 560 – Bairro Primor.

O fornecedor receberá na última semana de cada mês a previsão (cronograma) de entregas do mês subsequente. As planilhas com os quantitativos dos itens por SERVIÇO serão enviadas, através de correio eletrônico, sempre na semana anterior às entregas, preferencialmente às quintas-feiras, podendo ser alteradas até 48 horas antes da entrega.





No momento da entrega, os entregadores deverão aguardar a conferência quantitativa e qualitativa feita por servidor designado pela Administração. Não serão aceitos produtos fora das especificações mencionadas neste edital e/ou de marca e/ou fornecedor/produzidor diferentes daqueles constantes na proposta vencedora. No momento da entrega dos produtos, a data de fabricação não poderá ter excedido a 10% do total do prazo de validade estipulado no descritivo do edital.

Todo e qualquer fornecimento de produtos fora do estabelecido neste edital será imediatamente notificado à licitante vencedora que ficará responsável por substituí-los, o que fará prontamente, no prazo máximo de 24 horas, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições, sendo aplicadas, também, às sanções previstas deste edital. A empresa notificada pela Secretaria Municipal de Saúde será responsável pela troca (recolhimento e/ou substituição) do produto que apresentar problemas, mesmo que a verificação se dê após o recebimento do produto.

Poderá ocorrer visita técnica aos fornecedores a qualquer tempo e/ou durante a vigência do processo licitatório, sendo previamente agendada com o fornecedor.

Os bens têm natureza de bens 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.

Para fornecimento dos itens pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os documentos solicitados no edital para a devida habilitação, nos termos do art. 62 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Qualificação Técnica

1. **Alvará de Saúde ou Licença Sanitária**, expedido pelo órgão responsável pela Vigilância Sanitária do Município sede da empresa licitante OU Licenciamento Sanitário expedido por órgão de Vigilância Sanitária





Estadual (Secretaria Estadual da Saúde) OU Federal (Ministério da Saúde) comprovando que a empresa licitante está autorizada a operar no ramo de gêneros alimentícios, em vigor.

A licitante que, por força de lei, esteja dispensada da apresentação do **Alvará de Saúde ou Licença Sanitária**, deverá apresentar comprovação de inspeção do estabelecimento pelo Ministério da Agricultura OU declaração expedida por órgão oficial há, no máximo, três meses, informando que, em vistoria, constatou tratar-se somente de escritório, sem estocagem e/ou comércio de alimentos, tornando-se, portanto, isenta.

2. **Declaração** de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

3. **Comprovação de Capacidade Técnica**, através da apresentação de **Atestado(s) de Capacidade Técnica** (no mínimo um), em papel timbrado do emitente, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, onde a licitante comprove o perfeito cumprimento das obrigações da mesma natureza do objeto da licitação.

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

Para a prestação dos serviços pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar todos os documentos a título habilitação, nos termos do art. 62, da Lei nº 14.133/2021.

4. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- I - Efetuar o devido pagamento à CONTRATADA, nos termos do presente instrumento;
- II - Dar à CONTRATADA as condições necessárias à regular execução do contrato;
- III - Determinar as providências necessárias quando o fornecimento do objeto não observar a forma estipulada no edital e no presente contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, quando for o caso;
- IV - Designar servidor pertencente ao quadro da CONTRATANTE, para ser





responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução do objeto do presente contrato;

V - Cumprir todas as demais cláusulas do presente contrato.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

I - Fornecer o objeto de acordo com as especificações, quantidade e prazos do edital e do presente contrato, bem como nos termos da sua proposta;

II - Responsabilizar-se por todos os ônus e tributos, emolumentos, honorários ou despesas incidentes sobre o objeto contratados, bem como por cumprir todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e acidentárias relativas aos funcionários que empregar para a execução do objeto, inclusive as decorrentes de convenções, acordos ou dissídios coletivos;

III - Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando, mensalmente, cópia das guias de recolhimento das contribuições para o FGTS e o INSS relativas aos empregados alocados para a execução do contrato, bem como da certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT);

IV – Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social e para aprendiz;

V - Zelar pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas do Ministério do Trabalho, cabendo à CONTRATADA o fornecimento de equipamentos de proteção individual (EPI);

VI - Responsabilizar-se por todos os danos causados por seus funcionários à CONTRATANTE e/ou terceiros, decorrentes de culpa ou dolo, devidamente apurados mediante processo administrativo, quando da execução do objeto contratado;

VII - Reparar e/ou corrigir, às suas expensas, o fornecimento em que se verificar vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do objeto em desacordo com o pactuado;

VIII - Executar as obrigações assumidas no presente contrato por seus próprios meios, não sendo admitida a subcontratação não prevista em edital e no presente contrato.

6. DAS PENALIDADES E EXTINÇÃO

6.1. O licitante ou o contratado será responsabilizado administrativamente pelas





seguintes infrações:

- I - dar causa à inexecução parcial do contrato;
- II - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- III - dar causa à inexecução total do contrato;
- IV - deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
- V - não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
- VI - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- VII - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;
- VIII - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
- IX - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- X - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- XI - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- XII - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

6.2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas previstas na Lei as 14.133/2021, seguintes sanções:

- I - advertência;
- II - multa;
- III - impedimento de licitar e contratar;
- IV - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

§ 1º Na aplicação das sanções serão considerados:

- I - a natureza e a gravidade da infração cometida;
- II - as peculiaridades do caso concreto;
- III - as circunstâncias agravantes ou atenuantes;





IV - os danos que dela provierem para a Administração Pública;

V - a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

6.3. As hipóteses que constituem motivo para extinção contratual estão elencadas no art. 137 da Lei nº 14.133/2021, a extinção do contrato poderá ser:

I - determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

II - consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;

III - determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Os quantitativos estimados para a contratação pretendida têm como parâmetro as últimas contratações realizadas através do PE RP 76/2023, pertencente a Secretaria de Educação, para aquisição de gêneros de alimentação não perecíveis, bem como o cronograma de eventos a serem realizados no ano de 2025.

Neste sentido, segue memória de cálculo:

EMPENHO N°	OBJETO
13577/2024	50kg extrato de tomate, 40kg farinha de trigo
5236/2024	120kg açúcar, 50kg arroz, 50kg cacau em pó, 50kg extrato de tomate, 40kg farinha de trigo, 70kg de sal.
5232/2024	150 kg biscoito doce – Maria, 200kg biscoito salgado – cracker, 80kg doce de leite cremoso, 10kg ervilha conserva, 30kg de leite em pó
5230/2024	100 kg biscoito doce sabor chocolate, 30kg biscoito doce – leite, 02 kg fermento biológico, 02kg fermento químico, 700 l leite integral, 24 l





	leite Zero Lactose, 20kg milho verde, 130kg milho pipoca, 100 l nectar de uva, 140 unid óleo de soja, 30l vinagre de maça.
23493/2024	300 l leite integral de vaca

8. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

5.1.1 Alternativas possíveis:

Solução 1: Contratação de empresas especializadas na entrega de lanches prontos;

Solução 2: Utilização de tickets em lancherias/ lanchonetes do município ou região;

Solução 3: Compra de alimentos em Feiras Livres, Vendedores Ambulantes ou Empreendedores Individuais;

Solução 4: Uso de aplicativo de Entrega de Comida;

Solução 5: Refeições Prontas em Supermercados;

Solução 6: Terceirização do objeto à contratação de fornecedores de alimentos para a aquisição de gêneros alimentícios.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ 71.435,32 (setenta e um mil quatrocentos e trinta e cinco reais com trinta e dois centavos).

Conforme quadro descritivo abaixo:

ITEM	ALIMENTO	UNID	QUANT.	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO EM R\$	VALOR TOTAL ESTIMADO EM R\$
1	Açúcar cristalizado especial	kg	250	R\$ 5,35	R\$ 1.336,25
2	Arroz branco polido	kg	100	R\$ 5,81	R\$ 581,25
3	Biscoito doce maria	kg	300	R\$ 18,56	R\$ 5.568,97
4	Biscoito doce sabor chocolate	kg	300	R\$ 17,92	R\$ 5.376,00
5	Biscoito doce tipo leite	kg	300	R\$ 18,94	R\$ 5.682,00
6	Biscoito salgado tipo cracker	kg	400	R\$ 18,31	R\$ 7.325,30
7	Cacau em pó solúvel	kg	200	R\$ 29,46	R\$ 5.891,33
8	Café solúvel	kg	100	R\$ 97,41	R\$ 9.741,25





9	Doce de leite cremoso	kg	200	R\$ 15,74	R\$ 3.147,93
10	Ervilha em conserva	kg	50	R\$ 15,27	R\$ 763,42
11	Extrato de tomate concentrado simples	kg	100	R\$ 10,50	R\$ 1.049,97
12	Farinha de mandioca crua	kg	50	R\$ 9,37	R\$ 468,50
13	Farinha de milho média	kg	50	R\$ 6,52	R\$ 325,88
14	Farinha de trigo tipo 1	kg	140	R\$ 4,75	R\$ 665,47
15	Fermento biológico seco instantâneo	kg	20	R\$ 83,22	R\$ 1.664,40
16	Fermento químico em pó	kg	50	R\$ 31,60	R\$ 1.580,20
17	Leite de vaca UHT integral	litro	1.300	R\$ 5,29	R\$ 6.877,00
18	Leite de vaca UHT zero lactose	litro	60	R\$ 6,61	R\$ 396,60
19	Leite em pó integral	kg	60	R\$ 33,48	R\$ 2.008,73
20	Milho verde em conserva	kg	50	R\$ 20,13	R\$ 1.006,50
21	Milho para pipoca	kg	300	R\$ 9,09	R\$ 2.727,75
22	Néctar de uva	litro	150	R\$ 11,63	R\$ 1.744,00
23	Óleo de soja refinado	Unid	180	R\$ 8,26	R\$ 1.486,80
24	Orégano	kg	7	R\$ 194,89	R\$ 1.364,24
25	Sal refinado iodado	kg	100	R\$ 2,40	R\$ 240,20
26	Sardinha em óleo comestível	kg	50	R\$ 43,76	R\$ 2.188,20
27	Vinagre de maçã	litro	30	R\$ 7,57	R\$ 227,18
TOTAL					R\$ 71.435,32

10. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta é o solicitação de Registro de Preços para a aquisição de gêneros alimentícios (Não Perecíveis) a serem utilizados para a confecção de lanches para os usuários dos serviços de Saúde Mental que integram a Rede de Atenção Psicossocial (RAPS) - CAPS II, CAPS AD e CAP IJ, no âmbito da Secretaria Municipal de Saúde.

11. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o § 1º





do mesmo art. 47 estabelece que devam ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

Em vista disto, o princípio do parcelamento poderá ser aplicado na presente contratação, desde que observada que a disputa deverá ocorrer por lotes conforme Termo de Referência (TR), isto é, uma empresa para o cada lote, ou empresa única que atenda os lotes todos, atendendo as demandas da administração para cada lote e que esteja habilitada em todos os requisitos necessários para a prestação do serviço visando evitar prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala.

12. RESULTADOS PRETENDIDOS

Espera-se com esta contratação que os usuários dos serviços de Saúde Mental que integram a Rede de Atenção Psicossocial (RAPS) - CAPS II, CAPS AD e CAP I do município de Sapucaia do Sul sejam atendidos em relação ao seu direito à alimentação, conforme critérios estabelecidos na Portaria GM/MS 336/2002, dentre os quais destacamos: Art. 4º: nos itens: 4.2.1 / 4.4.1 / 4.5.1: no que se refere a assistência prestada aos pacientes, inclui as seguintes atividades: “os pacientes assistidos em um turno (04 horas) receberão uma refeição diária: os assistidos em dois turnos (08 horas) receberão duas refeições diárias.

Quanto a contratação, os benefícios diretos e indiretos podem ser percebidos na economicidade, uma vez que o procedimento licitatório permite a contratação de empresa especializada por preço competitivo no mercado, uma vez que há concorrência entre as empresas do ramo de atividades, com a oferta de menor preço considerando os requisitos previamente estabelecidos no edital da licitação, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos.

Pretende-se, com o processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município.

Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexecutável e superfaturamento na execução do contrato.





A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

13. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração. Entretanto, o gestor e fiscal do contrato devem ter ciência do que aborda a instrução normativa SCI nº 03 que disciplina os procedimentos para fiscalização dos contratos administrativos e decreto nº 4874 de 31 janeiro de 2023 que regulamenta a gestão do contrato, vide Art. 92, inciso XVIII.

A Secretaria requisitante indicará servidores para atuarem como gestor e fiscal do contrato.

Fiscal

Secretaria	Nome	Cargo	Matrícula
SMS	Gabrieli Machado	Apoiadora Institucional	7135

Gestor

Secretaria	Nome	Cargo	Matrícula
SMS	Flavia Joziane Pereira da Motta	Secretaria Municipal de Saúde	93381

Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

- elaboração de minuta do edital;
- realização de certificação de disponibilidade orçamentária;
- designação em Portaria de pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação (conforme o caso);

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/11/2024 10:44 -03:00 -03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSSE <https://c.ipm.com.br/pp461386d25742d>





- d) elaboração de minuta do contrato;
- e) encaminhamento do processo para análise jurídica;
- f) análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;
- g) publicação e divulgação do edital e anexos;
- h) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;
- i) realização do certame, com suas respectivas etapas;
- j) realização de empenho; e
- l) assinatura e publicação do contrato

Compete ao Gestor do Contrato acima identificado exercer a administração do contrato, com atribuições voltadas para o controle das questões documentais da contratação, quais sejam, verificar se os recursos estão sendo empenhados conforme as respectivas dotações orçamentárias, acompanhar o prazo de vigência do contrato, verificar a necessidade e possibilidade da renovação/prorrogação, bem como estudar a viabilidade de realização de reequilíbrio econômico-financeiro e da celebração dos respectivos termos aditivos, etc.

Compete ao Fiscal do Contrato acima identificado exercer a verificação concreta do objeto, devendo o servidor designado verificar a qualidade e procedência da prestação do objeto respectivo, encaminhar informações ao gestor do contrato, atestar documentos fiscais, exercer o relacionamento necessário com a contratada, dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, etc.

O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.





A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade do fornecedor/prestador de serviços, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior.

14. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta demanda, declaramos que a melhor alternativa para solucionar a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios (**NÃO PERECÍVEIS**) para confecção de lanches, a serem disponibilizados aos usuários da Rede de Atenção Psicossocial (RAPS) - CAPS II, CAPS AD e CAP I do município de Sapucaia do Sul é a realização de Registro de Preços.

Sapucaia do Sul, 25 de Novembro de 2023

GABRIELI MACHADO
Apoiadora Institucional
Matrícula 7135
SMS - Sapucaia do Sul
Responsável pela elaboração do ETP

 Assinado eletronicamente por:
FLAVIA JOZIANE PEREIRA DA
MOTTA
964.859.900-97
19/12/2024 10:44:50
Assinatura digital avançada com certificado digital não ICP-
Brasil.

FLAVIA JOZIANE PEREIRA DA MOTTA
Secretária Municipal de Saúde

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 19/12/2024 10:44 - 03:00 - 03
PARA CONFERÊNCIA DO SEU CONTEÚDO ACESSAR <https://ic.ipm.com.br/pp461386d25742d>.





ANEXO A

PADRÃO DE QUALIDADE DAS EMBALAGENS

Embalagem primária: tem o papel de proteger, acondicionar e preservar o alimento. Deverá estar limpa, constituída de material resistente, completamente fechada, bem vedada, íntegra, sem sinais de escape/vazamento do produto. Em material plástico flexível, atóxico, resistente, transparente.

A embalagem deverá obedecer aos seguintes requisitos:

- proteger as características organolépticas e de qualidade do produto;
- proteger o produto contra a contaminação microbológica e se qualquer outro tipo de contaminação;
- impedir perda de água, desidratação e qualquer vazamento;
- impedir que se transmita ao produto qualquer cheiro, cor, sabor, ou outra qualquer característica indesejável.

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou na Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (CISPOA); identificação completa do produto; data de fabricação, prazo de validade (mínimo de seis meses) e prazo máximo de consumo; número do lote; peso líquido; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido da embalagem; condições de armazenamento.

Embalagem secundária: limpa, deverá ser de material resistente, íntegra, sem sinais de escape/vazamento do produto. O material deve comportar o peso total das embalagens primárias.

ROTULAGEM





Todos os produtos deverão obedecer à Legislação vigente sobre rotulagem de alimentos. Deverão constar no rótulo da embalagem:

1. Denominação de venda do alimento
2. Lista de ingredientes
3. Conteúdos líquidos
4. Identificação da origem
5. Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados
6. Identificação do lote
7. Data de fabricação
8. Prazo de validade
9. Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário
10. Temperatura de armazenamento e conservação; condições de armazenamento.
11. Tabela de informação nutricional
12. Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou na Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (CISPOA);

