ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Ref.: Documento de Formalização de Demanda nº23/2026.

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

A aquisição de gêneros alimentícios secos para atender a demanda das unidades de ensino municipais e demais secretarias do Município de Braço do Trombudo/SC.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O Município de Braço do Trombudo possui uma rede de equipamentos públicos (escolas, centros de educação infantil, prédios administrativos e demais unidades municipais) que demandam alimentação contínua e adequada, visando a manutenção de condições satisfatórias de nutrição, segurança alimentar e funcionamento dos espaços. A presente contratação visa garantir a disponibilidade de gêneros alimentícios secos de qualidade para execução dos serviços de alimentação e nutrição, promovendo a prevenção de doenças, a preservação da saúde dos servidores e da população atendida, o bem-estar geral, bem como a adequação aos padrões sanitários e nutricionais exigidos pelos órgãos de vigilância sanitária e de segurança alimentar.

3. REVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Atualmente, o município não está adotando o plano anual de contratações.

4. ÁREA REQUISITANTE

A presente demanda está sendo solicitada pela Secretaria Municipal de Educação do Município de Braço do Trombudo/SC, sob a responsabilidade da Secretária Municipal de Educação, Sra. Sonia Mara da Silva.

5. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

É necessária a contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios secos a todas as secretarias do Município de Braço do Trombudo/SC, visando assegurar o abastecimento contínuo e regular das unidades municipais. O objetivo é garantir a plena operacionalidade dos serviços de alimentação institucional, assegurando o funcionamento adequado das atividades de nutrição e a manutenção de condições seguras e adequadas. Esta medida busca otimizar o uso dos recursos públicos, assegurar uma logística de suprimentos adequada para as operações municipais e garantir a continuidade dos serviços internos com eficiência e qualidade, contribuindo para a efetividade da gestão pública, para a prevenção de doenças e para o correto aproveitamento da infraestrutura municipal, mantendo os padrões sanitários exigidos pelos órgãos de vigilância.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Os quantitativos estimados para esta contratação foram elaborados com base nas demandas individuais apresentadas pelas Secretarias municipais que necessitam de gêneros alimentícios secos, visando atender às suas necessidades específicas.

As características e especificações do objeto da referida contratação são:

LOTE ÚNICO

Item	Especificação	Und.	Qtde.
1	Arroz branco. Tipo 1, polido, classe longo fino, embalagem contendo 1kg. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Isento de mofo, odores estranhos e substancias nocivas. O produto não deve apresentar grãos disformes (grão queimado, pedras, cascas e carunchos) prazo mínimo de validade de 6 meses. Deve atender às normas da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.	Und	1000
2	Açúcar refinado especial, fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animal e vegetal. Pacote de 5 kg, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. E que não contém glúten. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	Und	320
3	Arroz parabolizado, pacote de 5 kg, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. De procedência nacional e de safra corrente. Isento de mofo, de odores estranhos e de substancia nocivas. O produto não deve apresentar grãos disformes (grão queimado, pedras, cascas e carunchos). Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Deve atender às normas da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.	Und	2000
4	Biscoito salgado, água e sal, tipo craker, com consistência crocante, sem gordura trans. Pacotes com 400 gramas prazo de validade de no mínimo 12 meses, com data de fabricação não superior a 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Deve atender às normas da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.	Und	600
5	Biscoito tipo cream cracker integral, salgado. Sem gordura trans. Pacotes com 3 embalagem, embalagem de polipropileno, resistente, atóxica, lacrada, contendo 400 gramas. Validade mínima de 8 meses após a data de fabricação. Deve atender às normas da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.	Und	650
6	Café solúvel granulado, embalagem de vidro com identificação do produto, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade mínima de 12 meses e data de embalamento no máximo 30 dias. Embalagem de 200 gramas. Deve atender às normas da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.	Und	720
7	Café torrado e moído, caixa com 500 gramas, tradicional, com selo de pureza abic, embalado a vácuo, com identificação do produto, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade mínima de 12 meses e data de embalamento no máximo 30 dias. Deve atender às normas da agência nacional	Und	2000

	de vigilância sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.		
8	Aveia em flocos finos, isentos de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionadas em embalagens de 200gr, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. Odor característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	Und	400
9	Farinha de trigo integral, fina, de primeira qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico, com no mínimo 6gr de fibra alimentar em 50gr do produto seco. Embalagem primária de 1kg, com registro no ministério da agricultura. Possuir coloração marrom clara, com aspecto e odor característico, embalagem resistente, integra, sem furos ou características distintas. Pó fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e deve ser isento de sujidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Deve atender às normas da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.	Und	400
10	Canela em pó, peso liquido 30 gramas. Validade mínima no ato da entrega de 3 meses. Deve atender às normas da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.	Und	330
11	Farinha de trigo especial branca, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), rendimento satisfatório, não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, unidade e resíduos ou impurezas. Embalagem de 5 kg, com identificação do produto, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade mínima 12 meses e data de embalamento no máximo 30 dias. Deve atender às normas da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.	Und	2000
12	Farinha de mandioca branca, especial, tipo 1, fina. O produto deverá estar bem solto e seco no pacote, com cor e odor característicos, não deve haver manchas de cor preta, azulada ou esverdeada. Embalagem de 1 kg, com identificação do produto, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade mínima 12 meses e data de embalamento no máximo 30 dias. Deve atender às normas da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.	Und	800
13	Fermento biológico instantâneo seco, instantâneo para pão, embalado a vácuo, tipo saft instant ou similar. Pacote com 500gr, validade de no mínimo 45 dias e data de embalamento não superior a 15 dias. Deve atender às normas da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.	Und	805
14	Fermento de bolo em pó químico, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Pote plástico de 250 gr, validade de no mínimo 12 meses e com data de embalamento não superior a 30 dias. Deve atender às normas da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.	Und	800
15	Fubá de milho pré-cozido. Embalagem de 500 gr, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Identificação do produto, data de fabricação e validade. Validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega e com data de embalamento não superior a 30 dias.	Und	1500
16	Folha de louro, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, pacote de 05 gr. Validade mínima no ato da entrega de 3 meses. Deve atender às normas da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.	Und	500

17	Massa tipo cabelo de anjo, pacote de 500gr, com identificação do produto, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade mínima 12 meses e data de embalamento no máximo 30 dias. Deve atender às normas da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.	Und	700
18	Macarrão com ovos tipo letrinhas, pacote de 500gr com identificação do produto, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade mínima de 12 meses e data de embalamento no máximo 30 dias. Deve atender às normas da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.	Und	700
19	Massa espaguete furadinho com ovos. Embalagem de 500gr, com identificação do produto, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade mínima 12 meses e data de embalamento no máximo 30 dias. Deve atender às normas da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.	Und	1500
20	Massa tipo parafuso com ovos. Embalagem de 500 gr, com identificação do produto, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade mínima 12 meses e data de embalamento no máximo 30 dias. Deve atender às normas da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.	Und	1500
21	Massa tipo gravatinha com ovos. Embalagem de 500gr com identificação do produto, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade mínima 12 meses e data de embalamento no máximo 30 dias. Deve atender às normas da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.	Und	1500
22	Óleo de soja refinado, tipo 1, 100% natural, embalagem com 900 ml, não amassadas, com data de embalamento não superior a 30 dias. Validade mínima 12 meses. Deve atender às normas da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.	Und	2500
23	Orégano, pacote com 06 g, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Validade mínima no ato da entrega de 3 meses. Deve atender às normas da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.	Und	900
24	Polvilho azedo. Deve ser fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa e de parasitas. Embalagem de 1 kg, com identificação do produto, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade mínima de 12 meses e data de embalamento no máximo 30 dias. Deve atender às normas da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.	Und	2012
25	Pipoca em grão. Embalagem de 500 gr, com identificação, do produto, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade mínima 12 meses e data de embalamento no máximo 30 dias. Deve atender às normas da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.	Und	250
26	Pimenta em pó, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, unidades de 40 gr. Validade mínima no ato da entrega de 3 meses. Deve atender às normas da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.	Und	300
27	Sal refinado iodado, pacote de 1 kg, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com identificação do produto rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Deve atender às normas da agência nacional de vigilância	Und	1200

	sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.		
28	Vinagre sem sabor, embalagem de 750 ml, garrafa plástica, com identificação do produto, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade mínima 12 meses e data de embalamento no máximo 30 dias. Deve atender às normas da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.	Und	1500
29	Chá em sachês, no sabor erva doce, caixa com 10 unidades com 1g a 1,5g cada sachê. A embalagem deve conter informações obrigatórias, como data de validade, lote, ingredientes e dados do fabricante. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deve estar em conformidade com as normas da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.	Und	805
30	Chá em sachês, no sabor camomila, caixa com 10 unidades com 1g a 1,5g cada sachê. A embalagem deve conter informações obrigatórias, como data de validade, lote, ingredientes e dados do fabricante. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deve estar em conformidade com as normas da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.	Und	805
31	Amido de milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sã e limpas. Isenta de matéria terrosa e parasitas. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de até 1 kg. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	Und	550
32	Cereal infantil zero adição de açúcar: cereal de milho, arroz ou multicereais para alimentação infantil. Fonte de nutrientes essenciais como zinco, vitamina a, vitamina c e ferro de melhor absorção. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. Devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade e informação nutricional. Sem a presença de açúcar na composição (zero adição de açúcares). Embalagem com peso mínimo de 150 g. Marcas: mucilon, milnutri ou similar.	Und	500
33	Farinha de rosca: cor clara, textura fina. Obtida pela moagem de pães torrados em perfeito estado de conservação, acondicionada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam 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, quantidade do produto. Prazo de validade: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem 500 g.	Und	200
34	Uva passa: preta, sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termosselada com peso aproximado de 100 g. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	Und	400
35	Leite integral longa vida - embalagem tetra pack de 1 litro, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega.	Und	6760

36	Leite zero lactose - embalagem tetra pack de 1 litro, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega.	Und	2800
37	Uva passa: branca, sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica termosselada com peso aproximado de 100 g. O prazo de validade, que deve estar claramente expresso na embalagem do produto, deverá ser de, no mínimo, 06 (seis) meses a contar da data de entrega	Und	400
38	Cacau 100% cacau em pó puro 200g. Ingredientes cacau. Sem glúten. A embalagem deve conter informações obrigatórias, como data de validade, lote, ingredientes e dados do fabricante. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deve estar em conformidade com as normas da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.	Und	500
39	Extrato de tomate 850g. A embalagem deve conter informações obrigatórias, como data de validade, lote, ingredientes e dados do fabricante. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deve estar em conformidade com as normas da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.	Und	200
40	Creme de leite tradicional uht, embalagem tp ou lata de 200g, cor e extra cremoso uniforme característica do produto. A embalagem deve conter informações obrigatórias, como data de validade, lote, ingredientes e dados do fabricante. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deve estar em conformidade com as normas da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.	Und	400
41	Mostarda escura - embalagem 1kg. Mostarda processada consistente com os seguintes ingredientes: água, vinagre, mostarda, açúcar, sal, amido, cúrcuma, canela, glicose, pimenta-do-reino, noz-moscada e conservador benzoato de sódio. Não contém glúten. A embalagem deve conter informações obrigatórias, como data de validade, lote, ingredientes e dados do fabricante. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deve estar em conformidade com as normas da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.	Und	150
42	Sal temperado. Deve ser uma mistura de sal fino com especiarias e temperos naturais, tais como alho, cebola, salsa, pimenta, orégano e outros ingredientes autorizados, conforme legislação vigente. A composição deve garantir sabor homogêneo e balanceado. O produto deve ser embalado em sacos plásticos ou recipientes adequados, com peso líquido de 1kg, devidamente lacrados e protegidos contra umidade e contaminantes externos. A embalagem deve conter informações obrigatórias, como data de validade, lote, ingredientes e dados do fabricante. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. O produto deve estar em conformidade com as normas da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.	Und	100
43	Batata palha 1kg fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralado tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans., livre de conservantes e corante. Embalagem plástica de 01 kg, reforçada, hermeticamente fechada, contendo rótulo com as informações nutricionais. Deve atender às normas da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.	Und	150

44	Suco em pó, o suco em pó deve ser composto por ingredientes de qualidade, incluindo aromatizantes, acidulantes, edulcorantes e corantes autorizados pelos órgãos competentes, garantindo sabor e qualidade adequados ao consumo; pacotes individuais de 25g; produto deve estar disponível nos sabores de abacaxi, limão, uva, laranja e maracujá, com sabor característico e homogêneo em cada lote. Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. Deve atender às normas da agência nacional de vigilância sanitária (ANVISA) e demais legislações pertinentes à comercialização de alimentos.	Und	1030
45	Carvão vegetal de alta qualidade, produzido a partir de matéria-prima sustentável, preferencialmente de origem legal e certificada. Embalagem: O carvão deve ser embalado em sacos resistentes, com capacidade para 20kg, devidamente lacrados e protegidos contra umidade e danos durante o transporte e armazenamento. A embalagem deve conter informações como peso líquido, data de fabricação, lote e dados do fabricante. Qualidade: O carvão deve estar livre de impurezas, como pedras, terra ou resíduos de madeira não carbonizada. Deve apresentar alto poder calorífico e queima uniforme, com baixa produção de fumaça e cinzas. Umidade: O teor de umidade do carvão deve estar dentro dos padrões estabelecidos pela legislação vigente, garantindo eficiência na queima. Regulamentação: O produto deve estar em conformidade com as normas ambientais e sanitárias aplicáveis, incluindo certificações de origem sustentável, quando exigido.	Und	100
46	Biscoito tipo rosquinha (formato anelar) à base de polvilho (doce ou azedo, ou a combinação de ambos), salgado, isento de glúten, isento de proteína do leite (sem caseína, soro de leite ou qualquer derivado lácteo) e isento de lactose. Produto crocante, de textura característica do biscoito de polvilho, podendo ser assado ou expandido industrialmente. Embalagem individual contendo peso líquido de 80g (80 gramas), com invólucro íntegro, hermético e devidamente selado, em material adequado para contato com alimentos (ex.: plástico flexível laminado). Sem adição de ingredientes de origem animal (adequado para dietas veganas/vegetarianas, salvo especificação em contrário). Rotulagem clara, legível e em português, com destaque para as informações "SEM GLÚTEN", "SEM LEITE" e "SEM LACTOSE", conforme legislação vigente (RDC nº 429/2020 e Lei nº 10.674/2003, quando aplicável). Produto fabricado em ambiente que evite contaminação cruzada com glúten, leite e lactose (ou com comprovação de boas práticas de fabricação).	Und	450
47	Biscoito salgado tipo cracker (de massa fermentada ou não, geralmente de textura crocante e laminada), isento de glúten, isento de proteína do leite (sem caseína, soro de leite ou qualquer derivado lácteo), isento de lactose e isento de ovos (nem na massa, nem em coberturas, recheios ou pinceladas). Produto elaborado com farinhas ou amidos isentos de glúten (ex.: farinha de arroz, amido de milho, fécula de batata, polvilho, farinha de grão-de-bico, entre outros permitidos). Embalagem individual contendo peso líquido de 104g (104 gramas), com invólucro íntegro, hermético, devidamente selado e em material adequado para contato com alimentos (ex.: plástico flexível laminado ou blister). Sem adição de ingredientes de origem animal (adequado para dietas veganas/vegetarianas, salvo especificação em contrário). Rotulagem clara, legível e em português, com destaque para as informações "SEM GLÚTEN", "SEM LEITE", "SEM LACTOSE" e "SEM OVOS", conforme legislação vigente (RDC nº 429/2020, RDC nº 727/2022 e Lei nº 10.674/2003, quando aplicável). Produto fabricado em ambiente que evite contaminação cruzada com glúten, leite, lactose e ovos (ou com comprovação de boas práticas de fabricação e análise de riscos de alergênicos).	Und	350

48	Torrada (pão bisnaguinha ou fatiado, submetido a processo de torrefação para obtenção de textura crocante), isenta de glúten, isenta de proteína do leite (sem caseína, soro de leite ou qualquer derivado lácteo), isenta de lactose e isenta de ovos (nem na massa, nem em coberturas, pinceladas ou recheios). Produto elaborado com farinhas ou amidos isentos de glúten (ex.: farinha de arroz, amido de milho, fécula de batata, polvilho, farinha de mandioca, entre outros permitidos). Apresentação em embalagem individual contendo peso líquido de 90g (90 gramas), com invólucro íntegro, hermético, devidamente selado e em material adequado para contato com alimentos (ex.: plástico flexível laminado ou envelope com fechamento reutilizável). A torrada deve ser comercializada na versão salgada ou neutra (sem adição de açúcar, sal apenas para realce ou conservação), salvo especificação em contrário no edital. Sem adição de ingredientes de origem animal (adequado para dietas veganas/vegetarianas, exceto se houver aditivos de origem animal não declarados – deverá ser comprovada a origem vegetal). Rotulagem clara, legível e em português, com destaque para as informações "SEM GLÚTEN", "SEM LEITE", "SEM LACTOSE" e "SEM OVOS", conforme legislação vigente (RDC nº 429/2020, RDC nº 727/2022 e Lei nº 10.674/2003, quando aplicável).	Und	350
49	Macarrão tipo Parafuso (formato helicoidal), isento de glúten e isento de ovos (nem na massa, nem em qualquer etapa do processo produtivo). Produto elaborado à base de farinhas, amidos ou féculas isentos de glúten (ex.: farinha de arroz, amido de milho, fécula de batata, farinha de mandioca, farinha de grão-de-bico, polvilho doce ou azedo, ou blend permitido pela legislação). A massa deve ser desidratada, de cor característica dos ingredientes utilizados, sem manchas ou umidade aparente, com textura firme e cozimento uniforme (tempo de cozimento entre 5 a 12 minutos, conforme especificação do fabricante). Embalagem contendo peso líquido de 500g (quinhentos gramas), com invólucro íntegro, hermético, devidamente selado e em material adequado para contato com alimentos (ex.: plástico transparente ou laminado, ou envelope de papel com visor). Rotulagem clara, legível e em português, com destaque para as informações "SEM GLÚTEN" e "SEM OVOS", conforme legislação vigente (RDC nº 429/2020, RDC nº 727/2022 e Lei nº 10.674/2003, quando aplicável). Produto fabricado em ambiente que evite contaminação cruzada com glúten e ovos (ou com comprovação de boas práticas de fabricação e plano de controle de alergênicos). Sem adição de corantes, conservantes artificiais e ingredientes de origem animal (salvo especificação em contrário, adequado para dietas veganas/vegetarianas).	Und	150
50	Farinha mista sem glúten, formulada especificamente para preparações culinárias e panificação, composta pelos seguintes ingredientes obrigatórios: farinha de arroz, fécula de mandioca e fécula de batata. O produto deve ser isento de glúten (teor ≤ 20 mg/kg, conforme legislação vigente), isento de derivados de trigo, centeio, cevada, aveia e malte, bem como isento de quaisquer ingredientes que contenham glúten. Textura fina e homogênea, cor clara característica da mistura, sem grumos, impurezas ou odores estranhos. Embalagem contendo peso líquido de 500g (quinhentos gramas), com invólucro íntegro, hermético, devidamente selado e em material adequado para contato com alimentos (ex.: saco plástico laminado, envelope com fechamento zip ou blister). Rotulagem clara, legível e em português, com destaque para a informação "SEM GLÚTEN" (incluindo o símbolo do glúten riscado, quando exigido) e a lista completa de ingredientes	Und	150

	em ordem decrescente de quantidade, conforme RDC nº 429/2020, RDC nº 727/2022 e Lei nº 10.674/2003. Produto fabricado em ambiente que evite contaminação cruzada com glúten (ou com comprovação de boas práticas de fabricação e análise de riscos). Sem adição de conservantes artificiais, corantes, açúcares, leite, lactose, ovos ou ingredientes de origem animal (adequado para dietas veganas/vegetarianas, salvo especificação em contrário).		
51	Caldo de frango em pó (tempero concentrado para preparo de caldos, sopas, molhos e refogados), apresentado na forma de pó granulado ou fino, de cor amarelo-dourada característica, com aroma e sabor marcantes de frango. Produto deve ser solúvel em água quente, conferindo sabor e consistência adequados ao preparo final. Embalagem contendo peso líquido de 1,01 kg (mil e dez gramas), com invólucro íntegro, hermético, devidamente selado e em material adequado para contato com alimentos (ex.: saco plástico laminado, envelope metalizado ou pote plástico com tampa). Rotulagem clara, legível e em português, contendo: lista completa de ingredientes em ordem decrescente, tabela nutricional completa, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 6 meses a partir da data de entrega), número do lote, condições de armazenamento (local seco, fresco e protegido da luz) e instruções de preparo (ex.: diluir X gramas em Y litros de água). Produto deve atender à legislação sanitária vigente (RDC nº 259/2002, RDC nº 429/2020, RDC nº 727/2022 e demais aplicáveis).	Und	150
52	Caldo de carne em pó (tempero concentrado para preparo de caldos, sopas, molhos e refogados), apresentado na forma de pó granulado ou fino, de cor amarelo-dourada característica, com aroma e sabor marcantes de frango. Produto deve ser solúvel em água quente, conferindo sabor e consistência adequados ao preparo final. Embalagem contendo peso líquido de 1,01 kg (mil e dez gramas), com invólucro íntegro, hermético, devidamente selado e em material adequado para contato com alimentos (ex.: saco plástico laminado, envelope metalizado ou pote plástico com tampa). Rotulagem clara, legível e em português, contendo: lista completa de ingredientes em ordem decrescente, tabela nutricional completa, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 6 meses a partir da data de entrega), número do lote, condições de armazenamento (local seco, fresco e protegido da luz) e instruções de preparo (ex.: diluir X gramas em Y litros de água). Produto deve atender à legislação sanitária vigente (RDC nº 259/2002, RDC nº 429/2020, RDC nº 727/2022 e demais aplicáveis).	Und	150
53	Tempero pronto tipo chimichurri, na forma de molho líquido/cremoso ou seco (desidratado/flocos), a ser especificado no edital. Produto de cor esverdeada ou avermelhada (dependendo da formulação – salsa e alho, ou com páprica/colorau), com aroma e sabor característicos da culinária rio-grandense/argentina/uruguaia, contendo tradicionalmente: salsa (salsinha), alho, orégano, pimenta, vinagre, azeite ou óleo vegetal, páprica e cebola. Embalagem contendo peso líquido de 500g (quinhentos gramas), com invólucro íntegro, hermético, devidamente selado e em material adequado para contato com alimentos (ex.: pote plástico com tampa, sachê laminado, bisnaga ou frasco de vidro). Rotulagem clara, legível e em português, contendo: lista completa de ingredientes em ordem decrescente, tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 6 meses a partir da data de entrega), número do lote, condições de armazenamento (local seco, fresco, proteger da luz) e	Und	150

	instruções de uso (ex.: ideal para carnes, churrascos, frango, legumes e sanduíches).		
54	Alho em pó (condimento obtido da desidratação e moagem do alho comum – Allium sativum), na forma de pó fino e homogêneo, de cor creme a bege-claro, com aroma e sabor característicos e intensos de alho, isento de grumos, impurezas, odores estranhos ou sinais de umidade. Produto elaborado exclusivamente a partir de alho desidratado, sem adição de outros vegetais, amidos, corantes artificiais, conservantes ou realçadores de sabor (salvo especificação em contrário no edital). Embalagem contendo peso líquido de 500g (quinhentos gramas), com invólucro íntegro, hermético, devidamente selado e em material adequado para contato com alimentos (ex.: saco plástico laminado, envelope metalizado, pote plástico com tampa ou blister). Rotulagem clara, legível e em português, contendo: lista completa de ingredientes (prioritariamente: alho desidratado; se houver aditivos, devem estar declarados), tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 12 meses a partir da data de entrega), número do lote, condições de armazenamento (local seco, fresco, protegido da luz e ao abrigo de umidade) e instruções de uso.	Und	150
55	Alho moído (condimento obtido da desidratação e moagem granulada do alho comum – Allium sativum), na forma de partículas irregulares de tamanho médio a grosso (não classificado como pó fino), de cor creme a bege, com aroma e sabor característicos e intensos de alho, isento de grumos, impurezas, odores estranhos ou sinais de umidade. Produto elaborado exclusivamente a partir de alho desidratado, sem adição de outros vegetais, amidos, farinhas, corantes artificiais, conservantes ou realçadores de sabor (salvo especificação em contrário no edital). Embalagem contendo peso líquido de 500g (quinhentos gramas), com invólucro íntegro, hermético, devidamente selado e em material adequado para contato com alimentos (ex.: saco plástico laminado, envelope metalizado, pote plástico com tampa ou blister). Rotulagem clara, legível e em português, contendo: lista completa de ingredientes (prioritariamente: alho desidratado; se houver aditivos, devem estar declarados), tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 12 meses a partir da data de entrega), número do lote, condições de armazenamento (local seco, fresco, protegido da luz e ao abrigo de umidade) e instruções de uso.	Und	150
56	Amaciante de carne em pó (produto à base de enzimas proteolíticas, geralmente papaína (extraída do mamão) ou bromelina (extraída do abacaxi), com ou sem adição de sais, realçadores de sabor, especiarias e antiaglomerantes), destinado a amaciar fibras musculares de carnes bovina, suína, aves e pescados, reduzindo o tempo de cocção e melhorando a maciez. Apresentação na forma de pó fino ou granulado, de cor branca a bege-claro, solúvel ou dispersível em água, com odor e sabor característicos (neutro ou levemente adocicado, dependendo da formulação). Embalagem contendo peso líquido de 120g (cento e vinte gramas), com invólucro íntegro, hermético, devidamente selado e em material adequado para contato com alimentos (ex.: sachê plástico laminado, envelope metalizado, pote plástico com tampa ou blister). Rotulagem clara, legível e em português, contendo: lista completa de ingredientes em ordem decrescente, tabela nutricional, data de fabricação, prazo de validade (mínimo de 12 meses a partir da data de entrega), número do lote, condições de armazenamento (local seco, fresco, protegido da luz e ao abrigo de umidade) e instruções de uso (modo de aplicação: polvilhar sobre a carne crua, massajar ou diluir em água, tempo de ação recomendado, e orientação sobre não exceder a quantidade indicada para evitar textura pastosa).	Und	150

57	Óleo de girassol refinado, apresentado em embalagem de 900 ml, tipo frasco plástico (PET) ou garrafa de vidro com tampa inviolável, obtido exclusivamente a partir de sementes de girasol (Helianthus annuus), processado por refinamento, isento de impurezas, fosfatídeos, ácidos graxos livres e matérias estranhas, devendo apresentar aspecto límpido, cor amarelo claro a dourado característica, sabor e odor neutros, sem qualquer gosto ou cheiro estranho, ranço ou acidez elevada, com índice de acidez máximo de 0,3% (expresso em ácido oleico), índice de peróxido máximo de 10 meq/kg, umidade e voláteis de no máximo 0,2%, sem adição de óleos de outras origens (como soja, milho, canola ou palma), isento de contaminantes, resíduos de solventes, metais pesados e micotoxinas, em conformidade com a RDC nº 270/2005 da ANVISA e a Instrução Normativa MAPA nº 87/2021, com rotulagem em português contendo informações sobre validade, lote, procedência, tabela nutricional e dados do fabricante, devendo o produto apresentar prazo de validade remanescente mínimo de 75% a partir da data de entrega, embalagem íntegra, sem vazamentos, avarias, violações ou indícios de adulteração, sendo o produto novo, de primeiro uso, fabricado conforme boas práticas de fabricação, acompanhado de laudo técnico ou ficha de especificação do fabricante, admitindo-se análise sensorial e físico-química por amostragem pela Administração Pública no ato da entrega.	Und	150
58	Margarina, produto vegetal, cremosa, com sal, contendo no mínimo 80% de lipídios, adicionada de vitamina A, livre de gordura trans. Embalagem pote de 500g. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem original, íntegra e atóxica. Rotulagem em conformidade com as normas da ANVISA, constando ingredientes e informações nutricionais.	Und	30

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para a contratação em questão, foram analisados, além dos processos anteriores realizados pela municipalidade, processos semelhantes realizados por outros órgãos e entidades, com o objetivo de identificar novas metodologias ou soluções que possam atender de forma mais eficiente às necessidades do Município de Braço do Trombudo/SC.

Foram identificadas as seguintes soluções de mercado que, em tese, poderiam atender aos requisitos específicos da contratação:

1. Sistema de gestão integrada de suprimentos, incluindo a compra centralizada, armazenamento e distribuição interna de gêneros alimentícios secos por parte do município, com aquisição direta de fabricantes ou atacadistas.
2. Contratação de empresa especializada no fornecimento e entrega de gêneros alimentícios secos para todas as unidades consumidoras, com base em demanda (pedidos periódicos), garantindo a logística de entrega fracionada e a reposição contínua dos estoques das unidades.

A **Solução 1** envolve a criação de uma estrutura logística própria pelo município para compra, armazenamento centralizado e redistribuição. Esta solução demanda investimento em infraestrutura de almoxarifado de grande porte, controle de estoque informatizado, veículos e mão de obra qualificada para

logística, além de assumir todos os riscos operacionais, de deterioração, validade e de estoque. Apesar de poder gerar economia de escala, exige alto custo inicial e administrativo contínuo, o que a torna inviável para a realidade atual do município.
A **Solução 2**, por sua vez, é a modalidade de serviços amplamente utilizada pela Administração Pública, conforme verificado em consultas com órgãos públicos, e é também a utilizada em contratações anteriores da municipalidade. O fornecimento será realizado por demanda (mediante solicitação das unidades), considerando-se tratar de aquisição de gêneros alimentícios secos com prazo de validade e com necessidade de reposição contínua e variável. Esta solução transfere ao fornecedor os riscos de transporte, armazenamento temporário e disponibilidade no mercado, garantindo ao município um custo variável conforme o consumo real, sem ônus de estrutura física própria e sem risco de perda de produtos por vencimento.

Ao avaliar as soluções apresentadas, e considerando os encargos administrativos, de investimento e de risco de cada uma delas, entende-se que a **Solução 2** é a mais adequada, pois otimiza os recursos públicos, dispensa a necessidade de investimentos em infraestrutura logística própria e assegura a entrega direta e regular dos produtos no ponto de consumo, garantindo que as unidades municipais mantenham seus estoques abastecidos conforme a necessidade real.

Adicionalmente, nos contratos celebrados pelos órgãos listados na pesquisa, o modelo utilizado para a seleção do fornecedor é o de menor preço ofertado, aplicado ao orçamento de referência, com base nos preços de mercado obtidos por meio de orçamentos realizados junto ao mercado local e pesquisa junto ao Banco de Preços, critério que atende ao princípio da economicidade e é perfeitamente aplicável a esta contratação.

8. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Deve-se mencionar que a estimativa dos valores unitários da contratação foi realizada por meio de orçamentos obtidos junto ao mercado local e pesquisa no Banco de Preços, com o objetivo de levantar o eventual gasto com a solução escolhida. Esse levantamento visa avaliar a viabilidade econômica da opção selecionada, assegurando que a contratação seja compatível com os parâmetros orçamentários e com a eficiência no uso dos recursos públicos.

O **valor total estimado para a aquisição e fornecimento no período de 12 (doze) meses é de 504.128,12 (quinhentos e quatro mil, cento e vinte e oito reais e doze centavos)**, podendo haver variações durante a fase de disputa no pregão.

Anexa-se a esta seção a pesquisa de preços realizada, acompanhada do respectivo memorial de cálculo, em conformidade com os princípios da transparência, do planejamento na contratação pública.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

O fornecimento de gêneros alimentícios secos é uma contratação estratégica para a manutenção dos serviços públicos, sendo mais vantajoso quando realizado por fornecedores especializados com capacidade de logística local e regional, garantindo ampla concorrência, menores preços e regularidade no abastecimento.
A prestação dos serviços deverá atender todas as unidades municipais (secretarias, escolas, centros de

educação infantil e demais equipamentos públicos) de Braço do Trombudo/SC, visando à manutenção das condições adequadas de nutrição, segurança alimentar e funcionamento dos espaços. Os serviços serão executados conforme descrito abaixo:

a) Fornecimento local, contínuo e por demanda: Considerando a necessidade permanente de abastecimento das unidades municipais, é essencial que a empresa vencedora possua estrutura logística e operacional que garanta a entrega rápida e regular no município de Braço do Trombudo/SC. O fornecimento será realizado mediante solicitação (pedido) da administração municipal, assegurando reposição ágil e evitando desabastecimento dos itens essenciais para alimentação e nutrição.

b) Logística e entrega no local de consumo: Para garantir a melhor eficiência ao município e evitar o deslocamento de servidores ou transporte inadequado dos produtos, as entregas deverão ser realizadas diretamente em cada unidade consumidora (secretarias, escolas e demais equipamentos públicos), localizadas no município de Braço do Trombudo/SC. A empresa contratada assumirá toda a responsabilidade pelo transporte, manuseio seguro e entrega dos gêneros alimentícios secos, em estrita observância às normas de segurança, ambientais e sanitárias vigentes.

c) Fornecimento parcelado conforme demanda: O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme as necessidades de consumo de cada unidade, registradas por meio de solicitação formalizada pela administração municipal, evitando acúmulo de estoques e desperdícios.

d) Qualidade dos materiais: A qualidade dos gêneros alimentícios secos fornecidos é de inteira responsabilidade da contratada, que deverá garantir que os produtos atendam às especificações técnicas e legais determinadas pelos órgãos competentes (ANVISA, MAPA, Ministério da Agricultura), estejam dentro do prazo de validade, com composição adequada, registro no órgão sanitário competente quando exigido, e em embalagens originais, íntegras e devidamente rotuladas (com identificação do fabricante, data de fabricação, lote, prazo de validade e composição).

e) Casos de recusa do produto: Os gêneros alimentícios secos poderão ser recusados pela contratante nos seguintes casos:

I. Quando as embalagens apresentarem danos, violações, vazamentos ou sinais de manipulação inadequada;
II. Quando houver indícios de que o produto não atenda às especificações de qualidade ou composição;
III. Quando a quantidade entregue for inferior à solicitada ou registrada;
IV. Quando for entregue produto diferente do especificado (marca, tipo, apresentação, peso);
V. Quando o prazo de validade estiver vencido ou muito próximo do vencimento (inferior a 60 dias, salvo aceitação expressa da contratante);
VI. Quando o produto não possuir registro nos órgãos competentes ou apresentar irregularidades na rotulagem.
VII. Quando houver presença de contaminantes (insetos, fungos, umidade, corpos estranhos, odor ou sabor anormais).

f) Substituição do produto recusado: O produto recusado deverá ser substituído no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contadas a partir da comunicação formal pela contratante, correndo por conta da contratada todos os custos de logística reversa e nova entrega.

g) Supervisão e fiscalização: A contratada deverá disponibilizar os meios necessários para a fiscalização da regularidade das entregas, assegurando que:

I. Todo produto entregue seja efetivamente depositado/entregue na unidade solicitante;
II. Não sejam realizadas entregas em unidades não cadastradas;
III. As entregas sejam realizadas em horário comercial, por pessoal identificado e com equipamentos adequados para transporte e descarga.

h) Atendimento a reclamações e correções: A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos solicitados e atender imediatamente a qualquer reclamação referente a vícios, defeitos, irregularidades na entrega ou na qualidade dos gêneros alimentícios. Nesses casos, deverá, às suas expensas, realizar as correções necessárias e comprovar a regularidade do produto, inclusive com a substituição imediata quando constatada a irregularidade.

i) Emissão de notas fiscais: A contratada deverá emitir e encaminhar à contratante, com periodicidade combinada, nota fiscal detalhada com as quantidades fornecidas, valores unitários e totais, locais de entrega e descontos aplicados, expressos em reais, acompanhada dos respectivos recibos de entrega assinados pelos responsáveis em cada unidade.

j) Parâmetros mínimos para execução dos serviços:
I. Os gêneros alimentícios secos fornecidos deverão atender às especificações técnicas constantes no Termo de Referência, incluindo composição, peso, tipo de embalagem, integridade e conformidade sanitária;
II. As entregas serão feitas apenas mediante solicitação autorizada pela gestão contratante;
III. O horário de entrega preferencial será de segunda a sexta-feira, em horário comercial. Entregas em situações excepcionais poderão ser acordadas previamente.

k) Capacidade logística e estrutura operacional: A contratada deverá comprovar capacidade de armazenagem, frota adequada e equipe treinada para atender ao município de Braço do Trombudo/SC, com estrutura que garanta a entrega regular e fracionada dos gêneros alimentícios secos em todas as unidades municipais.

l) Fornecimento contínuo e sob demanda: Os gêneros alimentícios secos serão fornecidos de forma contínua e parcelada, conforme a previsão de consumo e as solicitações da administração municipal, garantindo o pleno abastecimento das unidades durante toda a vigência do contrato.

10. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

A solução para a contratação de gêneros alimentícios secos para o Município de Braço do Trombudo/SC será realizada de forma parcelada, conforme as necessidades das secretarias municipais, em razão da modalidade de Registro de Preços adotada.

10.1 JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DO LOTE ÚNICO NA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

A presente justificativa tem por objetivo demonstrar a necessidade de adoção da modalidade de lote único na licitação para aquisição de gêneros alimentícios secos. A pulverização do objeto em múltiplos itens, embora possa ampliar a competitividade, gera riscos de falhas recorrentes nas entregas, podendo a Administração ser obrigada a buscar alternativas emergenciais para suprir a falta de alimentos essenciais. Além disso, quando as entregas ocorrem de forma fracionada, há dificuldades logísticas, podendo os fornecedores recusar-se a

transportar os gêneros alimentícios até os locais internos indicados, o que compromete a segurança alimentar e a integridade dos produtos. Diante desse cenário, a adoção do lote único mostra-se a solução mais adequada, pois permite a contratação de um único fornecedor com capacidade logística consolidada, que assumirá a responsabilidade integral pelo fornecimento de todos os itens, viabilizando a exigência de que as entregas sejam realizadas de forma consolidada e diretamente nos locais internos previamente indicados. Essa estratégia encontra amparo nos princípios da eficiência, economicidade e razoabilidade previstos no art. 37 da Constituição Federal, bem como nos arts. 11 e 22 da Lei nº 14.133/2021, que asseguram à Administração a prerrogativa de definir a estratégia de licitação que melhor atenda ao interesse público, considerando não apenas o menor preço, mas também a efetividade na execução contratual. Dessa forma, justifica-se plenamente a adoção do lote único na presente licitação de gêneros alimentícios secos.

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Os resultados pretendidos com a presente contratação são:

a) Em relação à eficácia: Atender integralmente a todas as demandas de abastecimento de gêneros alimentícios secos das secretarias, escolas e demais unidades municipais, garantindo a manutenção contínua e adequada das condições de nutrição, segurança alimentar e funcionamento dos espaços públicos, e assegurando assim a regularidade dos serviços de alimentação institucional da Prefeitura Municipal de Braço do Trombudo/SC.

b) Quanto à eficiência: Assegurar a continuidade e a regularidade do fornecimento, promovendo o uso racional dos recursos financeiros por meio de um contrato que otimiza a logística, evita compras emergenciais a preços elevados e permite o controle do consumo por unidade, resultando em gestão econômica e sustentável dos gêneros alimentícios, com redução de desperdícios e adequada utilização dos produtos conforme suas especificações técnicas e sanitárias.

Com a contratação dos serviços, busca-se também atender ao princípio da economicidade, cuja meta é alcançar a melhor relação custo-benefício possível, por meio de uma alocação eficiente de recursos financeiros, econômicos e administrativos. Isso permitirá que os serviços sejam realizados de forma rápida, econômica e sustentável, contribuindo para a preservação do patrimônio público e para a saúde e bem-estar dos servidores e da população atendida.

12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

É cediço informar que, a presente contratação deverá ser precedida de processo licitatório, em observância a Lei 14.133/2021.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

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

realização desta demanda.

14. IMPACTOS AMBIENTAIS

Em relação aos impactos ambientais, é imprescindível que a empresa contratada, ao executar os serviços de fornecimento de gêneros alimentícios secos, observe rigorosamente as normas e procedimentos de segurança e de proteção ambiental estabelecidos na legislação federal, estadual e municipal. O objeto desta licitação – aquisição e fornecimento de gêneros alimentícios secos – está intrinsecamente ligado a atividades que, se não geridas de forma adequada, podem gerar riscos ambientais, tais como descarte inadequado de embalagens, geração de resíduos e perdas por vencimento.
Portanto, conforme previsão expressa neste instrumento e em atendimento ao disposto no art. 6° da Instrução Normativa nº 01/2010 (Compras Públicas Sustentáveis), deverá ser recomendado – e, quando cabível, exigido ao licitante vencedor que adote e comprove práticas sustentáveis em toda a cadeia de execução dos serviços. Tais práticas visam minimizar os impactos ambientais e promover o uso responsável dos recursos.

15. MAPEAMENTO DE RISCOS

O mapeamento de riscos permite a identificação, avaliação e gerenciamento dos riscos que possam comprometer o sucesso da contratação e da gestão contratual. Para cada risco identificado, são definidos: a probabilidade de ocorrência dos eventos, os possíveis danos potenciais, as ações preventivas e contingenciais, bem como a identificação dos responsáveis por cada ação.

Após a identificação e classificação dos riscos, é realizada uma análise qualitativa e quantitativa dos mesmos. A análise quantitativa dos riscos consiste na classificação conforme a relação entre a probabilidade de ocorrência e o impacto. Essa classificação resultará no nível do risco e direcionará as ações relacionadas aos riscos durante as fases de planejamento e gestão do contrato.

A tabela a seguir apresenta uma síntese dos riscos de planejamento e de gestão dos serviços identificados e classificados neste documento.

Fase de Planejamento:

Risco 1	**Definição inadequada das especificações técnicas dos produtos**
Causa	Levantamento incorreto das necessidades de consumo das unidades de ensino e secretarias
Consequência	Aquisição de gêneros inadequados ao cardápio escolar, com prazo de validade curto, em desacordo com normas sanitárias (RDC 216/2004, ANVISA) ou que não atendem à demanda real
Probabilidade	Média
Impacto	Alto
Nível de Risco	Alto

Medidas Preventivas	Realizar levantamento detalhado do consumo mensal por unidade escolar/secretaria
Medidas Corretivas	Devolução/rejeição dos itens em desacordo no ato da entrega
Responsável	Secretaria de Educação

Risco 2	**Quantitativos insuficientes para atendimento da demanda**
Causa	Falha no levantamento do consumo histórico
Consequencia	Desabastecimento das unidades de ensino e secretarias, comprometimento da merenda escolar e risco de descontinuidade do fornecimento de refeições
Probabilidade	Média
Impacto	Alto
Nível de Risco	Alto
Medidas Preventivas	Utilizar histórico de consumo dos últimos 12 meses
Medidas Corretivas	Realização de aditivo ou nova contratação
Responsável	Secretarias

Risco 3	**Pesquisa de preços inadequada**
Causa	Pesquisa insuficiente ou desatualizada
Consequencia	Sobrepreço ou fracasso da licitação
Probabilidade	Média
Impacto	Médio
Nível de Risco	Médio
Medidas Preventivas	Realizar ampla pesquisa de mercado conforme Lei nº 14.133/2021
Medidas Corretivas	Revisão do orçamento estimativo
Responsável	Secretaria de Educação

Seleção do fornecedor:

Risco 4	**Participação de empresa sem capacidade técnica**
Causa	Falha na análise dos documentos de habilitação
Consequencia	Descumprimento contratual
Probabilidade	Baixa
Impacto	Alto
Nível de Risco	Médio
Medidas Preventivas	Exigir documentação compatível com o objeto contratado
Medidas Corretivas	Aplicação de penalidades e convocação do próximo

Responsável	Comissão de Licitação/Pregoeiro

Risco 5	**Licitação deserta ou fracassada**
Causa	Preço estimado incompatível com o mercado ou restrições excessivas
Consequencia	Atraso na contratação, comprometimento do abastecimento das unidades de ensino e secretarias, risco de descontinuidade da merenda escolar
Probabilidade	Média
Impacto	Médio
Nível de Risco	Médio
Medidas Preventivas	Revisar exigências do edital e orçamento estimado
Medidas Corretivas	Republicação do certame
Responsável	Setor de Licitações

Gestão Contratual:

Risco 6	**Atraso na entrega dos produtos**
Causa	Problemas logísticos ou operacionais do fornecedor
Consequencia	Comprometimento da alimentação escolar e do funcionamento das unidades de ensino e secretarias
Probabilidade	Média
Impacto	Alto
Nível de Risco	Alto
Medidas Preventivas	Definir prazos e sanções no Termo de Referência e contrato
Medidas Corretivas	Notificar formalmente o fornecedor e aplicar multa contratual; Aquisição emergencial ou acionamento de ata/contrato vigente
Responsável	Fiscal do Contrato

Risco 7	**Fornecimento de produtos fora das especificações**
Causa	Falta de controle de qualidade do fornecedor
Consequencia	Risco à saúde dos alunos e servidores
Probabilidade	Média
Impacto	Alto
Nível de Risco	Alto
Medidas Preventivas	Conferência rigorosa dos produtos no recebimento
Medidas Corretivas	Recusa dos produtos e solicitação de substituição
Responsável	Fiscal do Contrato

Risco 8	Entrega de produtos vencidos ou com validade inadequada
Causa	Falha no armazenamento e controle do fornecedor
Consequencia	Prejuízo à Administração e riscos operacionais
Probabilidade	Baixa
Impacto	Médio
Nível de Risco	Médio
Medidas Preventivas	Conferência da validade no ato da entrega
Medidas Corretivas	Recusa imediata dos produtos
Responsável	Fiscal do Contrato em conjunto com os responsáveis pelo recebimento em cada unidade e/ou secretaria

Risco 9	Oscilação excessiva dos preços de mercado
Causa	Instabilidade econômica
Consequencia	Desequilíbrio econômico-financeiro do contrato
Probabilidade	Média
Impacto	Médio
Nível de Risco	Médio
Medidas Preventivas	Planejamento adequado e pesquisa atualizada
Medidas Corretivas	Revisão contratual nos casos previstos em lei
Responsável	Setor de Compras/Contratos

Risco 10	Falha na fiscalização contratual
Causa	Ausência de acompanhamento efetivo
Consequencia	Recebimento inadequado dos produtos
Probabilidade	Baixa
Impacto	Médio
Nível de Risco	Médio
Medidas Preventivas	Designação formal de fiscal e acompanhamento contínuo
Medidas Corretivas	Reforço da fiscalização e registro das ocorrências
Responsável	Administração Municipal

16. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação para aquisição e fornecimento de gêneros alimentícios secos para todas as secretarias e unidades municipais de Braço do Trombudo/SC configura-se como uma necessidade operacional essencial e plenamente viável.

A manutenção das condições adequadas de nutrição, segurança alimentar e funcionamento dos espaços públicos (escolas, centros de educação infantil e prédios administrativos) é totalmente dependente do

fornecimento contínuo de gêneros alimentícios secos de qualidade, caracterizando estes insumos como itens de consumo crítico. A viabilidade desta contratação apoia-se em três pilares principais: a economicidade, a eficiência administrativa e a segurança sanitária e operacional.

Do ponto de vista da **economicidade**, a modalidade de Registro de Preços, com fornecimento sob demanda, permite ao município obter ganhos de escala e preços mais competitivos, evitando a dispersão de recursos em aquisições pontuais e emergenciais, frequentemente mais onerosas, além de prevenir desperdícios e compras em quantidades inadequadas.

Em relação à **eficiência administrativa**, a centralização da compra em um único processo licitatório e a gestão via um contrato único reduzem significativamente a carga burocrática, a fragmentação de procedimentos e os custos de gestão, otimizando o controle de consumo por unidade, a padronização dos produtos utilizados e a fiscalização das entregas.

Por fim, no aspecto da **segurança sanitária e operacional**, a contratação de uma empresa especializada assegura o fornecimento de produtos regulares, com registro nos órgãos competentes (ANVISA), dentro do prazo de validade e em conformidade com as especificações técnicas. A logística de entrega realizada pela contratada garante que os alimentos cheguem adequadamente acondicionados e em condições seguras de consumo às unidades municipais, transferindo à iniciativa privada os riscos de armazenamento, transporte e distribuição dos insumos.

Diante deste cenário, conclui-se que a contratação proposta é a solução mais vantajosa, segura e em plena conformidade com os princípios da administração pública, atendendo de forma eficaz e com otimização de recursos ao interesse público de garantir a nutrição adequada, segurança alimentar e o pleno funcionamento dos espaços de atendimento à população e de trabalho dos servidores municipais.

Além disso, destaca-se que a presente contratação atende adequadamente às demandas formuladas, os benefícios esperados (alimentação adequada, segurança sanitária, bem-estar dos usuários e servidores) são compatíveis com os custos previstos, e configura-se como uma solução econômica. Os riscos envolvidos são administráveis, o que reforça a viabilidade da contratação.

Considerando as informações deste ETP, entende-se que a contratação é, portanto, **tecnicamente viável**.

Braço do Trombudo (SC), 08 de maio de 2026.

gov.br
Documento assinado digitalmente
SONIA MARA DA SILVA
Data: 08/05/2026 16:26:48-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

_____

Sonia Mara da Silva
Secretária de Educação