ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. Informações Básicas

Entidade Contratante: Prefeitura Municipal de Ibiam - SC

Setor requisitante: Prefeitura Municipal de Ibiam

Nome do Projeto: Aquisição de gêneros alimentícios para o almoço de confraternização do grupo de idosos.

Tipo de contratação: Aquisição de bens e produtos

2. Descrição de necessidade

A Prefeitura Municipal de Ibiam/SC promove anualmente a confraternização de fim de ano do grupo de idosos do Município, iniciativa de caráter social destinada a fortalecer a convivência comunitária, a integração e a valorização da população idosa. O problema a ser enfrentado consiste na ausência dos gêneros alimentícios e demais insumos necessários para garantir a realização adequada do almoço, considerando a quantidade de participantes e a necessidade de oferecer alimentação suficiente, segura e compatível com a finalidade do evento.

Sob a perspectiva do interesse público, a não disponibilização dos alimentos e materiais indispensáveis poderá comprometer a realização da confraternização ou resultar em atendimento inadequado aos idosos participantes. Tal situação prejudicaria uma ação tradicional de convivência e participação social, reduzindo as oportunidades de fortalecimento dos vínculos comunitários e de promoção do bem-estar, da dignidade e da cidadania da pessoa idosa.

Também se mostra necessário assegurar que os alimentos sejam fornecidos em condições apropriadas de conservação, transporte e manipulação, especialmente as carnes, que devem permanecer em temperatura adequada e apresentar características próprias de qualidade e segurança. Da mesma forma, frutas, verduras e demais vegetais precisam estar frescos, íntegros e livres de sinais de contaminação, deterioração, pragas ou outras condições que possam oferecer riscos à saúde dos participantes.

Diante disso, evidencia-se a necessidade de garantir, de forma planejada e segura, os gêneros alimentícios e insumos suficientes para a realização do

almoço de confraternização, observando requisitos de qualidade, higiene, conservação e adequação ao consumo. O atendimento dessa necessidade permitirá a continuidade da ação social e a oferta de um ambiente acolhedor, seguro e apropriado à integração dos idosos do Município de Ibiam.

3. Requisitos da contratação

Diante do problema apresentado, a conclusão alcançada neste Estudo Técnico Preliminar é de que a contratação mais adequada para resolvê-lo é a aquisição de gêneros alimentícios e demais insumos necessários para a realização do almoço de confraternização de fim de ano do grupo de idosos do Município de Ibiam/SC.

Para delimitar a aptidão para a competição e assegurar a proteção à saúde dos idosos, garantindo o pleno sucesso e a segurança do evento, elencam-se os seguintes requisitos técnicos essenciais:

- Padrões mínimos de qualidade, desempenho, funcionalidade, prazos e locais de entrega: Os itens devem obedecer a rigorosos padrões de higiene e conservação. As carnes (bovina, suína e de frango) devem ser sadias, abatidas sob inspeção veterinária e transportadas em temperatura adequada. Não poderão apresentar superfície úmida, pegajosa, partes flácidas, manchas esverdeadas ou indícios de fermentação. Devem estar livres de parasitas e contaminantes, apresentando textura firme, cheiro e sabor próprios. As frutas, verduras e demais vegetais devem ser entregues frescos, inteiros, sem deformações ou cortes, livres de terra, mofo, pragas e manchas, estando no ponto adequado de maturidade para consumo imediato. A entrega ocorrerá em local e prazo estipulados pela Prefeitura, assegurando o frescor necessário para o preparo do almoço;
- Critérios e práticas de sustentabilidade: O acondicionamento dos alimentos deverá priorizar embalagens seguras, atóxicas e preferencialmente recicláveis ou biodegradáveis, visando a redução do volume de resíduos sólidos. A contratada deverá otimizar a logística de transporte para reduzir emissões de gases poluentes e adotar boas práticas de manipulação que evitem o desperdício de alimentos. Sempre que possível, deve-se fomentar o uso de produtos da economia local.

-Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no Município de Ibiam/SC,

diretamente no local de realização do evento destinado ao almoço dos idosos, ou em outro endereço previamente definido e informado pela organização do evento, conforme as necessidades da Administração.

- Gestão do Risco Sanitário e Cadeia de Frio: A logística imposta transfere ao fornecedor o ônus de garantir a estabilidade térmica das proteínas durante o transporte. Essa barreira sanitária blinda a Administração contra riscos de contaminação cruzada, deterioração invisível ou intoxicações alimentares, assegurando que as carnes cheguem ao local de preparo devidamente inspecionadas e em estado de excelência;
- Logística Sincronizada e Maximização do Frescor: O fornecimento alinhado ao cronograma do almoço garante que hortaliças, frutas e vegetais sejam recebidos no ponto exato de maturação para o consumo imediato. Esta dinâmica de entrega elimina a necessidade de o município imobilizar grandes estruturas de armazenagem e mitiga o desperdício por deterioração;

4. Levantamento de mercado

Os preços foram obtidos através do banco de preços e consulta direta com fornecedores a fim de ter como base para a pesquisa de preços os valores da região, compondo os parâmetros orçamentários da contratação. Foram cotados os seguintes itens com seus respectivos valores apurados:

- Laranja: R$ 5,49 / R$ 4,27 / R$ 4,99
- Maçã: R$ 7,63 / R$ 8,00 / R$ 7,99
- Melão: R$ 9,13 / R$ 9,98 / R$ 9,99
- Abacaxi: R$ 14,95 / R$ 13,00 / R$ 12,99
- Alface: R$ 4,97 / R$ 4,53 / R$ 4,99
- Arroz: R$ 18,00 / R$ 21,17 / R$ 19,99
- Carne bovina: R$ 39,08 / R$ 40,24 / R$ 39,99
- Carne suína: R$ 13,00 / R$ 14,89 / R$ 12,99
- Cebola: R$ 7,50 / R$ 8,89 / R$ 7,99
- Coxa e sobrecoxa de frango: R$ 9,90 / R$ 10,01 / R$ 9,99
- Melancia: R$ 3,14 / R$ 2,98 / R$ 2,99
- Repolho: R$ 5,97 / R$ 6,02 / R$ 5,99
- Tomate: R$ 12,99 / R$ 12,90 / R$ 12,99
- Uva: R$ 21,19 / R$ 18,62 / R$ 19,99
- Bolo recheado em camadas: R$ 52,00 / R$ 52,60 / R$ 49,99

- Panetone: R$ 12,42 / R$ 15,99 / R$ 13,99
- Batata inglesa: R$ 7,00 / R$ 6,97 / R$ 6,99
- Pão francês: R$ 1,02 / R$ 0,92 / R$ 0,99
- Óleo de soja: R$ 8,97 / R$ 8,97 / R$ 8,97
- Recarga de gás de cozinha: R$ 133,00/ R$ 145,00 / R$ 145,00

5. Descrição da Solução como um todo

A solução global compreende a aquisição planejada e estruturada de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, além de insumos complementares, destinados à viabilização do tradicional almoço de confraternização do grupo de idosos do Município de Ibiam/SC. Sob a ótica da resolução do problema, não se trata apenas de uma compra de mantimentos, mas da execução material de uma política pública de valorização, integração e cuidado socio comunitário. A disponibilização tempestiva e segura desses itens assegura a realização do evento, promovendo o bem-estar e a cidadania.

Técnica e economicamente, a escolha pela aquisição direta nos permite à Administração exercer um controle sanitário sobre a origem dos produtos e reduz substancialmente os custos operacionais, prestigiando o princípio da economicidade. A contratação será instrumentalizada por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP), havendo a expressa intenção de renovação da respectiva Ata de Registro de Preços. Essa estratégia administrativa garante a estabilidade dos valores pactuados, protege o erário contra oscilações de mercado e otimiza futuros trâmites burocráticos para demandas alimentares correlatas da municipalidade. Os quantitativos foram estimados com base na contratação do evento do ano anterior.

Considerando que a contratação se destina à realização do Almoço de Confraternização de Final de Ano do Grupo de Idosos, que é realizado anualmente justifica-se a adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP) em razão da natureza periódica e recorrente do evento, que integra o calendário anual de atividades promovidas pelo Município.

Embora se trate de um evento específico, realizado em uma única ocasião durante o exercício, verifica-se que a confraternização possui caráter anual, sendo tradicionalmente realizada com a mesma finalidade e demandando, em regra, os mesmos tipos de produtos e quantitativos necessários ao atendimento

dos participantes.

Nesse contexto, a utilização do Sistema de Registro de Preços apresenta-se como alternativa vantajosa para a Administração Pública, considerando a possibilidade de planejamento antecipado das contratações, padronização dos produtos, obtenção de preços previamente registrados e maior eficiência administrativa na organização de eventos dessa natureza.

Em comparação com a contratação ordinária, realizada exclusivamente para atender à edição de 2026, o SRP possibilita o aproveitamento do planejamento e dos procedimentos licitatórios para a edição subsequente da confraternização, evitando a necessidade de iniciar um novo procedimento de contratação para produtos de mesma natureza e com quantitativos previsíveis. Essa sistemática também favorece a continuidade do planejamento administrativo, a racionalização dos recursos públicos e a redução de custos operacionais relacionados à realização de novos processos licitatórios.

Ressalta-se que a adoção do SRP não implica obrigação de contratação integral dos quantitativos registrados, permitindo à Administração realizar as aquisições conforme sua necessidade e conveniência, observadas as condições estabelecidas no edital e na ata de registro de preços.

A manutenção da Ata de Registro de Preços pelo prazo de 12 (doze) meses justifica-se pela necessidade de contemplar o ciclo anual de realização do evento, considerando que o almoço de confraternização é promovido anualmente e demanda produtos semelhantes, em quantidades previamente estimadas com base no histórico de participação e na expectativa de público.

Assim, a vigência de 12 meses permite que a Administração disponha dos preços registrados para atender à confraternização de dezembro de 2026 e, dentro do período de vigência da ata, possibilita o planejamento da edição subsequente, caso sua realização esteja compreendida nesse intervalo e haja necessidade de contratação.

A manutenção da ata durante esse período também proporciona maior previsibilidade orçamentária e administrativa, permitindo melhor organização das futuras aquisições, sem necessidade de repetição imediata dos procedimentos licitatórios para objetos de características semelhantes.

Diante do exposto, conclui-se pela manutenção do Sistema de Registro de Preços como modalidade de contratação pretendida, considerando o caráter

anual do Almoço de Confraternização de Final de Ano do Grupo de Idosos, a previsibilidade da demanda e a repetição dos produtos e quantitativos necessários à realização do evento.

Entende-se que a adoção do SRP poderá proporcionar maior eficiência ao planejamento das futuras contratações, permitindo à Administração aproveitar os preços registrados para atender às edições anuais da confraternização.

A opção mostra-se adequada ao planejamento de médio prazo da Administração, especialmente por se tratar de evento institucional recorrente, cuja necessidade de aquisição de produtos é previsível e apresenta características semelhantes a cada exercício.

Considerando a finalidade da contratação, que consiste no fornecimento de 19 gêneros alimentícios destinados à realização do Almoço de Confraternização de Final de Ano do Grupo de Idosos, previsto para dezembro de 2026, entende-se que o agrupamento dos itens em lote único constitui a alternativa mais adequada para atender ao interesse público e garantir a adequada execução do evento.

Embora os produtos possuam características individuais e possam, em tese, ser adquiridos separadamente, a Administração entende que, neste caso específico, a adjudicação por lote único apresenta vantagens operacionais e técnicas relevantes, considerando que todos os produtos estão diretamente relacionados à preparação e organização de um mesmo evento, devendo estar disponíveis de forma coordenada, dentro de um cronograma previamente estabelecido.

A contratação de fornecedores distintos para cada gênero alimentício poderia ocasionar dificuldades na coordenação das entregas, divergências quanto aos prazos, horários e condições de fornecimento, além de aumentar a complexidade da fiscalização e do recebimento dos produtos. Essa situação poderia comprometer a organização do evento, especialmente considerando que os gêneros alimentícios deverão estar disponíveis em tempo hábil para a preparação e execução do almoço.

O agrupamento em lote único permitirá a centralização da responsabilidade pelo fornecimento, facilitando o acompanhamento das entregas, a verificação da qualidade, das condições de acondicionamento, dos prazos de validade e da conformidade dos produtos com as especificações estabelecidas no Termo de Referência.

Além disso, a concentração do fornecimento em um único contratado favorece a

padronização dos procedimentos de entrega, possibilita melhor organização logística e proporciona maior eficiência na atuação dos servidores responsáveis pela fiscalização, evitando a necessidade de administrar múltiplos fornecedores para uma mesma finalidade e evento.

No aspecto econômico e administrativo, o agrupamento também poderá proporcionar redução dos custos indiretos de gestão e fiscalização, além de favorecer a obtenção de condições comerciais mais vantajosas em razão da negociação conjunta dos produtos, especialmente quanto à logística e ao transporte dos gêneros alimentícios.

Dessa forma, considerando que os itens estão vinculados a uma única finalidade, possuem necessidade de entrega coordenada e serão utilizados conjuntamente na realização do evento, entende-se que a adjudicação individualizada poderia aumentar os riscos operacionais e a complexidade administrativa, sem representar necessariamente maior vantagem para a Administração.

Diante das características da contratação e da necessidade de garantir o fornecimento coordenado dos gêneros alimentícios destinados ao Almoço de Confraternização de Final de Ano do Grupo de Idosos entende-se que essa sistemática proporciona maior controle sobre a qualidade dos produtos, melhor organização do cronograma de entregas, centralização da responsabilidade pelo fornecimento e maior eficiência na fiscalização contratual, reduzindo os riscos de atrasos, falhas de comunicação e dificuldades operacionais que poderiam comprometer a realização do evento.

Portanto, considerando as particularidades da contratação, o agrupamento em lote único é considerado a alternativa mais adequada para atender às necessidades da Administração, desde que demonstrada sua viabilidade econômica e competitiva na pesquisa de mercado e assegurada a observância dos preços unitários máximos estabelecidos no edital.

6. Estimativa de Quantitativo e do Valor

Para a realização do Almoço de Confraternização de Final de Ano do Grupo de Idosos, previsto para dezembro de 2026, estima-se a participação de aproximadamente 280 a 300 pessoas, considerando os integrantes do grupo,

convidados e demais participantes envolvidos na atividade.

A estimativa foi elaborada com base no histórico de realização do evento no exercício anterior, ocasião em que houve participação média de aproximadamente 250 a 270 pessoas.

Registra-se que, na edição anterior, os quantitativos de alimentos disponíveis ficaram próximos do limite necessário para atender a todos os participantes, havendo risco de insuficiência de determinados produtos durante a realização do almoço.

Diante dessa experiência, e considerando a possibilidade de aumento no número de participantes para a edição de 2026, optou-se por estabelecer os quantitativos com uma margem de segurança moderada em relação à contratação anterior, buscando evitar a falta de alimentos e assegurar o atendimento adequado a todos os presentes.

A definição dos produtos considera a característica tradicional do evento, a necessidade de oferecer uma refeição completa aos participantes e a experiência das edições anteriores.

Os quantitativos foram estabelecidos considerando a utilização conjunta dos gêneros alimentícios na composição do cardápio, observando a quantidade estimada de participantes e a necessidade de disponibilidade suficiente para atender ao público previsto.

Os quantitativos estimados para a presente contratação foram definidos tomando como principal referência os quantitativos utilizados na edição anterior do evento, considerando:

- O histórico de participação, com média de 250 a 270 pessoas no exercício anterior;
- A expectativa de aumento do número de participantes para a edição de 2026;
- A experiência da edição anterior, na qual os alimentos disponíveis ficaram próximos de se esgotar, evidenciando a necessidade de uma margem adicional;
- A composição do cardápio e a quantidade necessária de cada gênero alimentício para o atendimento dos participantes;
- A necessidade de evitar insuficiência de alimentos durante a

confraternização, sem estabelecer quantitativos excessivos ou desproporcionais à demanda estimada.

Assim, os quantitativos foram ajustados moderadamente em relação à contratação anterior, buscando compatibilizar a previsão de público com a quantidade de alimentos necessária à execução adequada do evento.

Em relação à previsão de aquisição de 360 kg de carnes, esclarece-se que o quantitativo foi definido com base na experiência da edição anterior do evento, no histórico de consumo e na expectativa de aumento do número de participantes para o exercício de 2026.

A previsão de 360 kg de carnes busca garantir disponibilidade suficiente para atender à estimativa de público de aproximadamente 280 a 300 pessoas, considerando que as carnes constituem parte principal do almoço e que seu consumo deve ser dimensionado de acordo com a composição do cardápio e o perfil dos participantes.

Dessa forma, o quantitativo foi previsto com a finalidade de evitar a insuficiência de alimentos verificada como risco na edição anterior, assegurando melhores condições para o atendimento dos participantes durante a confraternização.

Diante do exposto, considera-se que os quantitativos previstos para a contratação foram estabelecidos com base em parâmetros concretos, especialmente no histórico de consumo e participação da edição anterior, na expectativa de crescimento do público e na necessidade de garantir o fornecimento adequado dos alimentos durante o evento.

A adoção de uma margem adicional em relação aos quantitativos anteriormente contratados justifica-se pela experiência registrada no exercício anterior, quando houve risco de insuficiência de alimentos, buscando proporcionar maior segurança no planejamento e evitar prejuízos à execução da confraternização.

Ressalta-se que os quantitativos estabelecidos na presente contratação possuem caráter estimativo, considerando que o procedimento será realizado por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP). Dessa forma, o registro dos 360 kg de carnes, assim como dos demais gêneros alimentícios, não gera para a Administração a obrigação de adquirir a totalidade das quantidades estimadas, constituindo apenas um limite máximo para eventuais aquisições durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

A efetiva aquisição ficará condicionada à necessidade administrativa, à

confirmação do número de participantes, à disponibilidade orçamentária e à conveniência da Administração, podendo ocorrer em quantitativos inferiores aos registrados.

Assim, a previsão de quantitativos com margem de segurança visa garantir que a Administração disponha de condições para atender à demanda caso o número de participantes seja superior ao inicialmente esperado, sem que isso represente obrigação de aquisição integral dos produtos ou realização de despesas desnecessárias.

A sistemática permite, portanto, maior flexibilidade no planejamento e na execução da contratação, assegurando que as aquisições sejam realizadas de acordo com a necessidade efetivamente identificada pela Administração.

Nome do Item	Unidade	Quantidade Estimada	Preço Unitário	Preço Total
Laranja Fruta fresca, sã, limpa e firme, de variedade compatível com o consumo, com grau de maturação adequado, casca íntegra e coloração característica. Isenta de podridão, mofo, pragas, rachaduras profundas, danos que comprometam a polpa, sujidades excessivas e odores estranhos. Não serão aceitas frutas murchas, deterioradas ou excessivamente verdes ou passadas.	KG	10	R$ 4,91	R$ 49,10
Maçã Fruta fresca, firme, íntegra e limpa, com coloração e grau de maturação característicos da variedade, própria para consumo. Deve estar livre de podridão, mofo, fermentação, perfurações, pragas, rachaduras ou amassamentos que comprometam a qualidade. Não serão aceitas unidades murchas, deterioradas ou com danos significativos.	KG	10	R$ 7,87	R$78,70
Melão Fruto fresco, íntegro, limpo e firme, com grau de maturação adequado ao	UNIDADE	15	R$ 9,70	R$ 145,50

consumo e características próprias da variedade. Livre de podridão, mofo, rachaduras profundas, perfurações, pragas, áreas amolecidas ou danos que comprometam a polpa. Casca sem sujidades excessivas ou odores estranhos. Entrega em unidade inteira.				
Abacaxi variedade PEROLA Fruto fresco, íntegro, limpo e firme, com maturação adequada, cor e aroma característicos da variedade. Deve apresentar casca em condições compatíveis com a conservação, sem podridão, mofo, fermentação, danos profundos, pragas ou áreas excessivamente amolecidas. Não serão aceitos frutos excessivamente verdes, passados ou com odor estranho.	UNIDADE	25	R$ 13,64	R$ 341,00
Alface Hortaliça fresca, de folhas firmes, túrgidas e com coloração característica da variedade, limpa e própria para consumo. Livre de murchamento acentuado, amarelamento excessivo, podridão, mofo, pragas, lesões relevantes, terra e sujidades que comprometam a higiene. Acondicionar de modo a evitar esmagamento e contaminação durante o transporte.	KG	30	R$ 4,83	R$ 144,90
Arroz PACOTE DE 5 KG Arroz beneficiado, próprio para consumo humano, com tipo e classificação identificados no rótulo, conforme legislação vigente. Grãos secos e limpos, sem infestação, matérias estranhas, umidade anormal, mofo, odor estranho ou sinais de deterioração. Embalagem original de 5 kg, íntegra, limpa, bem vedada e rotulada, com identificação do produto e fabricante, lote, validade e demais	UNIDADE	3	R$ 19,72	R$ 59,16

informações obrigatórias. Entregar dentro do prazo de validade.				
Carne bovina CORTE CAPOTE própria para consumo humano, com cortes variados compatíveis com as preparações do almoço, definidos pela Administração no pedido ou no planejamento de fornecimento. Os cortes deverão ser identificados na entrega e atender às características de qualidade e apresentação previamente estabelecidas, sem substituição por cortes de qualidade inferior sem anuência da Administração. Produto proveniente de estabelecimento sob inspeção sanitária oficial (SIM, SIE, SIF ou sistema equivalente legalmente reconhecido), com aspecto, cor e odor característicos, sem sinais de deterioração, contaminação, sujidades ou alterações anormais. Entregar congelada, em embalagem íntegra e rotulada, com identificação do produto, origem, lote, datas e validade. Manter cadeia de frio durante armazenamento e transporte, conforme legislação e rótulo. Recomenda-se que o pedido identifique o corte necessário para cada preparação.	KG	180	R$ 39,77	R$ 7.158,60
Carne suína CORTE PARA XIXO Carne suína própria para consumo humano, com cortes variados compatíveis com as preparações do almoço, definidos pela Administração no pedido ou planejamento de fornecimento. Os cortes deverão ser identificados na entrega e atender às características de qualidade e apresentação estabelecidas, sem substituição por cortes de qualidade inferior sem anuência da Administração. Proveniente de estabelecimento sob inspeção sanitária oficial (SIM, SIE, SIF ou sistema equivalente	KG	80	R$ 13,62	R$ 1.089,60

legalmente reconhecido), com aspecto, cor e odor característicos, sem sinais de deterioração, contaminação, sujidades ou alterações anormais. Entregar congelada, em embalagem íntegra e rotulada, com identificação do produto, origem, lote, datas e validade. Manter cadeia de frio durante armazenamento e transporte, conforme legislação e rótulo. Recomenda-se que o pedido identifique o corte necessário para cada preparação.				
Cebola Bulbos frescos, firmes, íntegros, secos e limpos, com casca externa característica da variedade. Isentos de brotação excessiva, podridão, mofo, umidade anormal, danos profundos, pragas e odores estranhos. Não serão aceitas unidades murchas, amolecidas ou deterioradas.	KG	20	R$ 8,12	R$ 162,40
Coxa e sobrecoxa de frango Cortes de frango (coxa e sobrecoxa) congelados, próprios para consumo humano e provenientes de estabelecimento sob inspeção sanitária oficial. Devem apresentar aspecto, cor e odor característicos, sem hematomas excessivos, queimaduras de frio, sujidades, excesso de gelo ou sinais de descongelamento e recongelamento. Entregar em embalagem original íntegra, identificada e rotulada, com lote, origem, datas e validade. O transporte e a entrega devem preservar o estado congelado e cumprir as condições de temperatura previstas na legislação e na rotulagem.	KG	100	R$ 9,96	R$ 996,00
Melancia Fruto fresco, íntegro, firme e limpo, com maturação adequada ao consumo, casca característica da variedade e polpa	KG	80	R$ 3,03	R$ 242,40

sem sinais de deterioração. Isento de rachaduras profundas, podridão, mofo, perfurações, áreas amolecidas, pragas e odores estranhos. Não serão aceitas frutas passadas, danificadas ou com sinais de fermentação.				
Repolho Cabeça de repolho fresca, firme, compacta, íntegra e limpa, com folhas de coloração característica da variedade. Isenta de podridão, mofo, pragas, perfurações, rachaduras relevantes, amarelamento excessivo, murchamento ou sujidades que comprometam a qualidade. Entregue em unidade inteira, sem danos que prejudiquem o aproveitamento.	UNIDADE	20	R$ 5,99	R$ 119,80
Tomate Frutos frescos, íntegros, firmes e limpos, com maturação compatível com o uso culinário previsto e coloração característica da variedade. Livres de podridão, mofo, rachaduras profundas, perfurações, pragas, esmagamento acentuado e odores estranhos. Não serão aceitos tomates excessivamente verdes, passados ou deteriorados.	KG	40	R$ 12,96	R$ 518,40
Uva Cachos frescos, limpos e íntegros, com bagas firmes, coloração característica da variedade e maturação adequada. Livres de mofo, podridão, fermentação, bagas esmagadas em excesso, sujidades, pragas e odores estranhos. Acondicionar de forma apropriada para evitar esmagamento e perda de qualidade.	KG	30	R$ 19,93	R$ 597,90
Bolo recheado em camadas Bolo pronto para	KG	30	R$ 51,53	R$ 1.545,90

consumo, composto por camadas de massa e recheio, com sabores variados compatíveis com o produto, a serem definidos no pedido ou planejamento de fornecimento. Deve apresentar sabor, aroma, cor e textura característicos, aspecto fresco e estrutura íntegra, sem sinais de deterioração, mofo, fermentação ou contaminação. Produção e manipulação em condições higiênico-sanitárias adequadas. Quando contiver recheios perecíveis, conservar e transportar sob temperatura compatível com a legislação sanitária e as instruções de conservação. Entregar protegido, em embalagem própria para alimentos, íntegra e limpa, com identificação do fornecedor/produtor, data de fabricação/preparo, validade e informações obrigatórias, inclusive alergênicos quando aplicável. O pedido deverá informar os sabores/recheios pretendidos e as condições de conservação necessárias.				
Panetone tradicional pronto para consumo, de massa fermentada, com frutas cristalizadas e uvas-passas, aroma e sabor característicos e textura macia. Não deverá apresentar ressecamento excessivo, mofo, fermentação anormal ou sinais de deterioração. Entregar em embalagem original, íntegra, limpa, fechada e rotulada, com identificação do fabricante, lote, data de fabricação e validade. Deve estar dentro do prazo de validade e ser armazenado e transportado conforme as orientações do fabricante.	UNIDADE	60	R$ 14,13	R$ 847,80
Batata inglesa Tubérculos frescos, firmes, íntegros, limpos e com formato e tamanho compatíveis com a variedade. Isentos de	KG	40	R$ 6,98	R$ 279,20

podridão, mofo, brotação excessiva, áreas verdes, danos profundos, pragas, umidade anormal e odores estranhos. Não serão aceitas batatas murchas, deterioradas ou com esverdeamento significativo.				
Pão francês fresco, assado, com crosta característica, miolo macio e bem cozido, aroma e sabor próprios, sem partes excessivamente queimadas, massa crua, mofo, sujidades ou sinais de contaminação. Entregar em embalagem ou recipiente limpo, próprio para alimentos e protegido contra poeira e manipulação indevida. Produção e transporte devem observar as normas higiênico-sanitárias aplicáveis.	UNIDADE	200	R$ 0,97	R$ 194,00
Óleo de soja GARAFA DE 900 ML, Óleo comestível de soja refinado, próprio para consumo humano, límpido, com cor, odor e sabor característicos, sem ranço, turbidez ou materiais estranhos. Garrafa original de 900 ml, íntegra, limpa, lacrada e rotulada, sem vazamentos ou deformações que comprometam o produto. Rótulo com identificação do fabricante, lote, fabricação, validade e demais informações obrigatórias. Entregar dentro do prazo de validade, com armazenamento e transporte conforme orientação do fabricante.	UNIDADE	6	R$ 8,97	R$ 53,82
Recarga de gás de cozinha P13**:** capacidade nominal de 13 kg de GLP	Unidade	1	R$141,00	R$141,00

Preço global do lote **R$ 14.765,18**

Preço global da contratação **R$ 14.765,18**

6.1 Dotação orçamentaria

Entidade Prefeitura

Fundo do Idoso

Reduzido 92 Fonte 2500

3390-3007 Gêneros de alimentação

7. Parcelamento do objeto

A aquisição dos gêneros alimentícios e insumos destinados ao almoço de confraternização de fim de ano do grupo de idosos do Município — englobando carnes submetidas a rigoroso controle sanitário e de temperatura, além de vegetais, frutas e verduras com exigências específicas de frescor e maturidade — deverá ocorrer de forma integral e unificada.

No presente caso, é necessário contratar um fornecedor único para garantir a padronização logística, de acondicionamento e de qualidade dos produtos, o que seria incompatível com o eventual parcelamento do objeto. A divisão desta demanda em múltiplos lotes fragmentaria o recebimento dos itens, elevando os riscos no controle sanitário e dificultando a verificação simultânea das condições de higiene, textura e integridade exigidas para os alimentos. O não parcelamento, então, é essencial para a garantia de qualidade da solução, assegurando a interoperabilidade logística do evento, ou seja, garantindo que todos os ingredientes necessários ao preparo do almoço cheguem de forma sincronizada e padronizada, preservando a segurança alimentar dos idosos.

Ao concentrar a aquisição das carnes, hortifrútis e demais itens em um único contrato, a Administração centraliza a fiscalização e evita o indesejado sombreamento de responsabilidades. Em um cenário de parcelamento, diferentes fornecedores poderiam culpar uns aos outros por eventuais atrasos ou pela incompatibilidade no cronograma de preparo da refeição. Com a contratação única, garante-se que uma só empresa responda integralmente pelo transporte adequado e pela qualidade de todo o provimento alimentar, assegurando o sucesso e o bem-estar proporcionados pela confraternização.

8. Contratações correlatas e/ou Interdependentes

Uma análise das necessidades e externalidades da contratação, considerando todos os aspectos do objeto, permite concluir que não existem outras contratações no âmbito da Prefeitura Municipal de Ibiam/SC que possam ser diretamente afetadas ou que possam influenciar a execução da aquisição pretendida, uma vez que a compra de gêneros alimentícios e demais itens necessários à realização do almoço de confraternização de fim de ano do grupo de idosos constitui solução específica, pontual e autossuficiente para a realização do evento.

Os produtos serão adquiridos de acordo com as quantidades e especificações estabelecidas, incluindo carnes bovina, suína e de frango transportadas em temperatura adequada, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária, manipuladas em condições higiênicas e livres de sinais de deterioração, bem como frutas, verduras e vegetais frescos, íntegros, próprios para consumo e sem indícios de contaminação, pragas ou alterações. Dessa forma, a contratação abrangerá diretamente os alimentos e insumos indispensáveis ao preparo e à organização do almoço, não dependendo de outros contratos para sua execução, além de eventuais estruturas e serviços já disponíveis ou providenciados pela Administração, inexistindo necessidade de contratações paralelas ou complementares de natureza específica que condicionem o fornecimento, razão pela qual se caracteriza a inexistência de contratações correlatas e/ou interdependentes.

9. Plano de Contratações Anual (PCA)

A ausência de previsão da presente demanda no Plano de Contratações Anual (PCA) justifica-se, de forma objetiva, pela inexistência do referido instrumento de planejamento, uma vez que o órgão ou entidade contratante não elaborou o Plano de Contratações Anual para o corrente exercício. Contudo, a falta deste documento macro não configura óbice ao prosseguimento do processo administrativo, sendo a regular instrução deste Estudo Técnico Preliminar a medida administrativa cabível e essencial para demonstrar a viabilidade técnica, a adequação e a estrita necessidade da despesa pretendida.

A despeito da não elaboração do PCA, a aquisição dos gêneros alimentícios

revela-se essencial e inadiável para a realização do tradicional almoço de confraternização de fim de ano do grupo de idosos do Município. O avanço célere deste processo de contratação é fundamental para viabilizar este importante evento de valorização e integração social, garantindo o fornecimento de alimentos seguros e de alta qualidade — englobando carnes devidamente inspecionadas e hortifrutigranjeiros frescos —, cumprindo rigorosamente os padrões de higiene e sanitários exigidos para promover um momento de lazer, saúde e bem-estar à população idosa.

10. Demonstrativos dos resultados pretendidos

A aquisição planejada de gêneros alimentícios e insumos para o almoço de confraternização do grupo de idosos de Ibiam - SC constitui uma ação que une o cumprimento de políticas sociais à gestão eficiente e responsável da máquina pública. Sob a ótica do melhor aproveitamento dos recursos humanos, a contratação prévia, unificada e organizada permite que as equipes da Prefeitura — especialmente os servidores envolvidos na assistência social e na organização do evento — dediquem seu tempo e esforço exclusivamente à execução das atividades de acolhimento, lazer e integração. Evita-se, assim, o desgaste e o deslocamento emergencial de servidores para solucionar falhas logísticas de última hora decorrentes da falta de itens, otimizando a força de trabalho para o seu objetivo principal: a valorização e a promoção da cidadania da população idosa.

No que tange à economicidade e à gestão dos recursos materiais e financeiros, a exigência de rigorosos padrões de qualidade e sanidade atua como um mecanismo direto de proteção ao erário. Ao condicionar o recebimento das carnes (bovina, suína e de frango) à comprovação de inspeção veterinária, transporte em temperatura adequada e aspecto sadio — livres de exsudato, odores anormais ou parasitas —, a Administração zera o risco de descarte e desperdício de alimentos. O mesmo rigor aplica-se aos vegetais, frutas e verduras, que devem ser entregues frescos, limpos e no ponto ideal de maturidade comercial. O aproveitamento integral e seguro desses recursos materiais garante que o valor financeiro investido se reverta totalmente no preparo das refeições, maximizando o rendimento dos insumos e evitando o custo antieconômico de novas compras para repor produtos estragados.

Ademais, a garantia de que os alimentos serão fornecidos e manipulados em condições higiênicas adequadas representa uma medida de inteligência financeira e de saúde pública. Ao servir uma alimentação plenamente segura a um público naturalmente mais vulnerável, o município previne a ocorrência de quadros de intoxicação alimentar, o que evita a sobrecarga e os custos indiretos não planejados na rede de saúde municipal com atendimentos de urgência.

11. Providências prévias a serem adotadas

Considerando a pretendida aquisição de gêneros alimentícios, incluindo carnes, frutas e verduras, destinados à realização do almoço de confraternização de fim de ano do grupo de idosos, informa-se que não existem providências de adequação física, estrutural ou logística a serem adotadas pela Prefeitura Municipal de Ibiam - SC previamente à celebração do contrato. Os espaços destinados ao recebimento, armazenamento e preparo dos insumos já contam com a infraestrutura necessária para assegurar o acondicionamento seguro, em temperatura adequada e sob as condições higiênico-sanitárias exigidas para os produtos, dispensando a necessidade de obras ou intervenções prévias nas instalações municipais.

Dessa forma, o fornecimento poderá ser iniciado regularmente logo após a formalização do ajuste. O acompanhamento das entregas e a rigorosa conferência técnica da qualidade e procedência dos itens — garantindo que as carnes possuam inspeção veterinária, aspecto e odor próprios, e que os vegetais estejam íntegros, frescos e no ponto de maturação adequado — serão integralmente absorvidos pelos fluxos operacionais e pelas equipes já existentes. Por consistir em uma aquisição pontual de suprimentos para um evento tradicional de integração e valorização social, não há necessidade de reestruturação organizacional, remanejamento de servidores ou ações de capacitação interna que precisem anteceder esta contratação.

12. Possíveis impactos ambientais

Neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se pela inexistência de potenciais impactos ambientais diretos e adversos significativos relacionados à contratação pretendida. A aquisição de gêneros alimentícios destinados estritamente à

realização do almoço de confraternização de fim de ano do grupo de idosos configura-se como uma ação de cunho eminentemente social e de caráter pontual. Os únicos desdobramentos físicos inerentes à execução deste evento restringem-se à geração de resíduos orgânicos comuns e ao descarte de embalagens rotineiras. Tais fatores revestem-se de absoluta irrelevância e insignificância ambiental, possuindo volume reduzido e sendo prontamente absorvidos e destinados de maneira adequada pelo sistema de coleta regular de resíduos sólidos e orgânicos já operado pelo município.

No que tange à cadeia produtiva dos alimentos, especialmente as carnes (bovina, suína e de frango) e os hortifrutigranjeiros, a presente contratação ampara-se na suficiência do tratamento ordinário do impacto ambiental presumidamente já realizado pelos particulares contratados. O escopo técnico exige rigorosas condições de conservação, transporte em temperatura adequada, ausência de pragas e proveniência de abatedouros com inspeção veterinária oficial. Ao cumprir tais exigências sanitárias e de qualidade, os fornecedores obrigatoriamente já se submetem às normativas ambientais e agropecuárias vigentes em suas operações de origem (como o manejo adequado de dejetos agroindustriais e as boas práticas agrícolas). Pressupõe-se, fática e juridicamente, que a mitigação de impactos na produção já foi devidamente tratada na fonte, eximindo a Administração Pública de fixar condicionantes ambientais extraordinárias neste certame.

Por fim, cumpre destacar que o propósito da contratação atende a um relevante interesse público de promoção da cidadania, inclusão, lazer e bem-estar da população idosa, fortalecendo vínculos comunitários sem gerar passivos ecológicos. A utilização de cadeias de suprimento comerciais padronizadas e estritamente regulamentadas pelos órgãos de fiscalização sanitária garante a qualidade e a segurança alimentar do evento festivo de forma plenamente sustentável. Dessa forma, atesta-se a viabilidade do certame, restando demonstrado que a ação atinge seus nobres objetivos socioassistenciais mantendo-se ambientalmente neutra, segura e responsável.

13. Conclusão

Diante da análise realizada neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação para a aquisição de gêneros alimentícios e insumos para o almoço de confraternização do grupo de idosos mostra-se adequada e viável técnica e economicamente. Atendendo de forma eficaz à necessidade identificada, promovendo a integração e o bem-estar social no âmbito municipal de Ibiam, opina-se favoravelmente pelo prosseguimento do processo de contratação.

Fiscal de contrato: José Jadiel Matias Silva

Ibiam, 14 de outubro de 2026

Monalisa Gonçalves de Quadros

Diretora de assistência social

Orlando Favero

Secretário municipal de saúde e assistência social

Assinado digitalmente
Orlando Favero
Em 03/11/2026 às 16:30:45

Assinado digitalmente
Monalisa Gonçalves de Quadros
Em 03/11/2026 às 16:31:53