

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA – DFD

Pelo presente instrumento, encaminha-se à Documento de Formalização da Demanda – DFD para registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de panificados, salgados e lanches prontos.

SETOR REQUISITANTE

Todas as Secretarias Municipais do Município de Braganey – PR.

OBJETO

Registro de Preços para futura e eventual contratação de empresa especializada no fornecimento de panificados, salgados e lanches prontos, destinados ao atendimento das demandas de todas as Secretarias do Município de Braganey – PR.

FORMA DE CONTRATAÇÃO

- (x) Pregão (x) Eletrônico () Presencial
() Concorrência () Eletrônica () Presencial
() Concurso
() Leilão
() Credenciamento
(x) Registro de Preços
() Dispensa de Licitação () Eletrônica () Física
() Inexigibilidade
() OUTRO: _____

JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO.

A presente contratação justifica-se pela necessidade de garantir suporte adequado às atividades institucionais desenvolvidas pelas diversas Secretarias do Município de Braganey-PR, as quais, ao longo do exercício, promovem reuniões administrativas, capacitações de servidores, campanhas públicas, eventos institucionais, atendimentos coletivos e ações voltadas à população. Tais atividades demandam, de forma recorrente, a disponibilização de alimentos prontos para consumo, especialmente panificados, salgados e lanches, como forma de assegurar condições mínimas de organização, permanência dos participantes e adequado desenvolvimento das ações públicas.

A ausência de fornecimento estruturado e padronizado desses itens compromete diretamente a eficiência administrativa, podendo ocasionar desorganização das atividades, redução da participação dos envolvidos e prejuízos à imagem institucional da Administração. Ademais, a realização de aquisições pontuais e despadronizadas não se mostra adequada, uma vez que dificulta o controle dos gastos públicos, gera inconsistências na qualidade dos produtos fornecidos e aumenta os riscos relacionados à segurança alimentar, especialmente quanto ao atendimento das normas sanitárias vigentes.

Nesse contexto, a contratação de empresa especializada no fornecimento de panificados, salgados e lanches prontos apresenta-se como medida necessária para assegurar a regularidade, qualidade e segurança dos produtos disponibilizados, permitindo melhor planejamento das ações administrativas, padronização dos fornecimentos e maior eficiência na gestão dos recursos públicos. A solução proposta possibilita, ainda, que os servidores municipais permaneçam concentrados em suas atividades finalísticas, evitando a sobrecarga com atribuições acessórias relacionadas à aquisição ou organização de alimentos.

Dessa forma, a contratação pretendida mostra-se indispensável para garantir o adequado funcionamento das atividades institucionais do Município de Braganey-PR, assegurando melhores condições de atendimento à população, organização administrativa e observância aos princípios da eficiência, economicidade e planejamento, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

No momento a administração do Município não possui Plano de Contratações Anual, o qual possui previsão de ser elaborado em oportunidade próxima.

QUANTIDADE DE BEM(NS) OU SERVIÇO A SER ADQUIRIDO.

Para atender a demanda estima-se a contratação, conforme quantidades estabelecidas abaixo.

Item	Descrição	Und.	Qtd. Est.
01	PRESUNTO	KG	60
02	BEIJO CRIOULO	CT	70
03	SALGADO BOLINHA DE QUEIJO	CT	60
04	BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE	KG	65
05	BOLO DE FUBÁ COM COBERTURA	KG	65
06	BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA	KG	90
07	CIGARRETE (TAMANHO PEQUENO)	CT	55
08	COXINHA DE FRANGO (TAMANHO PEQUENO)	CT	80
09	CUECA VIRADA	KG	45
10	ENROLADINHO DE SALSICHA	CT	45
11	PÃO TIPO BISNAGUINHA	KG	1.000
12	MINI SANDUÍCHE NATURAL	UN	1.500
13	NOZINHO	KG	45
14	PÃO DE LEITE	UN	1.000
15	PÃO FRANCÊS	KG	150
16	CACHORRO QUENTE LANCHE	UN	300
17	PASTEL DE CARNE BOVINA (TAMANHO PEQUENO)	CT	55
18	PASTEL DE PIZZA (TAMANHO PEQUENO)	CT	30
19	QUEIJO MUSSARELA	KG	60
20	QUIBE (TAMANHO PEQUENO)	CT	65
21	RISOLES DE FRANGO (TAMANHO PEQUENO)	CT	50
22	RISOLES DE CARNE BOVINA (TAMANHO PEQUENO)	CT	50
23	TORTA SALGADA DE FRANGO	KG	60
24	TORTA SALGADA DE CARNE MOÍDA	KG	40

25	TORTA SALGADA DE LEGUMES	KG	20
26	BOLACHA DE CÔCO	KG	20
27	BOLACHA DE NATA	KG	20
28	ESFIRRA DE CARNE BOVINA (TAMANHO PEQUENO)	CT	25
29	ESFIRRA DE FRANGO (TAMANHO PEQUENO)	CT	30
30	CUCA, SABORES VARIADOS	UN	50
31	LANCHE X SALADA	UN	300
32	PÃO COM QUEIJO	KG	50

VIGÊNCIA CONTRATUAL

A prestação dos serviços será de **12 (doze) meses**, podendo ser prorrogado na forma do art. 107 da Lei 14.133/21.

REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação pretendida exige que a empresa fornecedora de panificados, salgados e lanches prontos comprove capacidade técnica, operacional e sanitária compatível com a natureza do objeto, devendo atender a todos os requisitos legais e normativos aplicáveis ao preparo, manuseio, acondicionamento, transporte e entrega de alimentos prontos para consumo. Nesse sentido, é imprescindível que a contratada possua estabelecimento devidamente regularizado junto aos órgãos competentes de vigilância sanitária, com alvará sanitário vigente, observando integralmente as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, bem como demais legislações correlatas de âmbito federal, estadual e municipal.

Os produtos fornecidos deverão atender a padrões mínimos de qualidade, devendo ser preparados com matérias-primas adequadas, dentro do prazo de validade, com boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, garantindo características sensoriais apropriadas, como sabor, textura, aparência e odor, além de condições higiênico-sanitárias que assegurem a inocuidade dos alimentos. Todos os itens deverão ser entregues frescos, em perfeitas condições de consumo, sendo vedado o fornecimento de produtos vencidos, deteriorados ou em desacordo com as especificações técnicas estabelecidas pela Administração.

A empresa contratada deverá dispor de estrutura física adequada para produção e armazenamento dos alimentos, incluindo equipamentos, utensílios e instalações compatíveis com o volume de produção exigido, bem como equipe de profissionais capacitados e devidamente treinados em boas práticas de manipulação de alimentos. Os colaboradores envolvidos na execução do objeto deverão observar as normas de higiene pessoal, utilização de equipamentos de proteção individual e demais requisitos previstos nas Normas Regulamentadoras aplicáveis, especialmente aquelas relacionadas à saúde e segurança no trabalho.

No que se refere ao transporte e à logística de entrega, a contratada deverá garantir que os alimentos sejam acondicionados em embalagens apropriadas, íntegras e seguras, que preservem a qualidade e a temperatura adequada dos produtos até o momento da entrega, evitando contaminações ou perdas. O transporte deverá ser realizado em veículos apropriados para esse fim, higienizados e, quando necessário, com controle de temperatura, em conformidade com as exigências sanitárias. As entregas deverão ocorrer nos locais indicados pela Administração, dentro dos prazos previamente estabelecidos, sendo imprescindível o cumprimento rigoroso dos horários definidos para cada demanda.

A contratada deverá apresentar, para fins de habilitação, documentos que comprovem sua regularidade jurídica, fiscal e trabalhista, nos termos da legislação vigente, bem como atestado(s) de capacidade técnica que demonstrem experiência anterior compatível com o objeto da contratação, evidenciando aptidão para o fornecimento de alimentos em quantitativos e condições semelhantes às exigidas. A manutenção dessas condições deverá ser garantida durante toda a execução contratual.

Além disso, a empresa deverá assumir integral responsabilidade pela qualidade dos produtos fornecidos, obrigando-se a substituir, às suas expensas, quaisquer itens que apresentem irregularidades, defeitos, contaminação, ou que estejam em desacordo com as especificações exigidas, no prazo estabelecido pela

Administração. Deverá, ainda, manter canal de comunicação eficiente com o Município para atendimento de solicitações, ajustes de pedidos e resolução de eventuais ocorrências, garantindo a continuidade e a qualidade do fornecimento.

Por fim, a execução do objeto deverá observar os princípios da eficiência, qualidade, segurança alimentar e atendimento adequado às necessidades institucionais do Município, sendo essencial que a contratada demonstre capacidade de adaptação às variações de demanda, mantendo regularidade no fornecimento e compromisso com os padrões estabelecidos, de modo a assegurar o pleno atendimento das atividades administrativas e institucionais que dependem dos itens contratados.

DA EXISTÊNCIA DE LICITAÇÃO ANTERIOR

Informamos que não foram realizadas licitações anteriores com este objeto.

INDICAÇÃO DO GESTOR E FISCAL.

Identificação do gestor do CONTRATO: Estevo Gonsales Filho.

Identificação do FISCAL DE CONTRATO: Suellen de Godoi.

Desde já declaro que os servidores indicados neste DFD, foram comunicados e estão cientes de suas atribuições.

Braganey-PR, 22 de abril de 2026

Estevo Gonsales Filho
Secretário Municipal de Administração