



MUNICÍPIO DE **CAPINZAL**

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

(Lei Federal nº 14.133/21)

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

1.1 - QUAL A NECESSIDADE A SER ATENDIDA?

No âmbito do Estudo Técnico Preliminar vinculado ao Processo nº 28/2026/PMC, e considerando a análise realizada ao longo do trâmite administrativo, bem como a experiência acumulada no exercício recente da Administração Municipal, especialmente no que se refere à realização contínua de eventos institucionais, capacitações técnicas, seminários, audiências públicas, formações pedagógicas e palestras promovidas ou apoiadas pelo ente público, passou-se a evidenciar, de forma reiterada, objetiva e devidamente constatada, a ocorrência de entraves operacionais e logísticos diretamente relacionados à ausência de estrutura mínima de alimentação destinada aos participantes, palestrantes, servidores e colaboradores envolvidos na execução das atividades. Observou-se, no decorrer da prática administrativa e à luz das situações concretas enfrentadas, que eventos com duração estendida — notadamente aqueles que ultrapassam os turnos regulares de expediente ou que exigem permanência prolongada dos participantes em ambientes fechados — apresentaram prejuízos relevantes, tais como a redução do nível de atenção, comprometimento do rendimento técnico, evasão parcial do público e dificuldades no cumprimento integral das programações previamente estabelecidas. Tais circunstâncias impactaram negativamente não apenas a eficiência do serviço público, mas também a efetividade das ações institucionais planejadas. Diante desse cenário fático, amplamente verificado ao longo do desenvolvimento do processo administrativo em questão, a Administração passou a reavaliar a alimentação institucional, deixando de tratá-la como elemento meramente acessório e reconhecendo-a como instrumento de apoio logístico essencial à adequada execução das atividades públicas. Trata-se, portanto, de medida diretamente vinculada à garantia de condições dignas de participação, à promoção do bem-estar dos envolvidos e à manutenção da produtividade e qualidade dos eventos promovidos pelo Município.



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

2 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

(arts. 18, §1º, V, e 44 da Lei Federal nº 14.133/21)

<p>2.1 - ONDE FORAM PESQUISADAS AS POSSÍVEIS SOLUÇÕES?</p>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Consulta a fornecedores. <input checked="" type="checkbox"/> Contratações similares.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Internet. <input type="checkbox"/> Audiência pública.</p> <p>Especificar: Foram utilizadas como referência para a pesquisa de mercado as seguintes contratações registradas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP): a Ata de Registro de Preços nº 00034/2025, da Justiça Federal de Primeira Instância – Recife/PE, identificada pelo ID Ata PNCP nº 00508903000188-1-002796/2025-000001 e ID Contratação PNCP nº 00508903000188-1-002796/2025; a Ata de Registro de Preços nº 30/2025, do Município de Laguna/SC, registrada sob o ID Ata PNCP nº 82928706000182-1-000081/2025-000001 e ID Contratação PNCP nº 82928706000182-1-000081/2025; e o Contrato nº 000001/2025, do Fundo Estadual do Idoso de Santa Catarina, identificado pelo ID Contrato PNCP nº 29571512000190-2-000001/2025 e ID Contratação PNCP nº 82951351000142-1-000304/2025. Esses registros foram considerados como parâmetros para análise de mercado e verificação de práticas adotadas por outros entes públicos em contratações de objeto similar.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Outro.</p>
<p>2.2 – QUAIS SÃO AS POSSÍVEIS SOLUÇÕES?</p>	<p>Considerando que o Estudo Técnico Preliminar do Processo nº 28/2026/PMC já enfrentou, de forma fundamentada, a adoção de soluções integradas para atendimento da demanda — contemplando, de um lado, a prestação de serviços especializados e, de outro, a aquisição de gêneros alimentícios — o presente levantamento de mercado foi estruturado com o objetivo de aprofundar a análise comparativa das alternativas disponíveis, à luz das práticas efetivamente adotadas pela Administração</p>



MUNICÍPIO DE **CAPINZAL**

Pública e das necessidades concretas do Município de Capinzal e seus entes.

Para atendimento da necessidade de fornecimento de alimentação durante a realização de eventos institucionais, palestras, capacitações, reuniões e demais atividades correlatas, foram analisadas diferentes alternativas operacionais, considerando critérios de viabilidade técnica, eficiência administrativa, logística de execução, padronização dos serviços e compatibilidade com o Sistema de Registro de Preços, em consonância com as diretrizes já delineadas no referido estudo.

Dentre as soluções avaliadas, identificou-se, inicialmente, a possibilidade de aquisição direta de gêneros alimentícios, com execução interna das etapas de preparo, organização e distribuição. Embora tal alternativa possa ser admitida em situações pontuais e específicas, sua adoção em caráter mais amplo revela limitações operacionais relevantes, notadamente em razão da necessidade de infraestrutura adequada, disponibilização de equipamentos e utensílios, capacitação de pessoal, observância rigorosa das normas sanitárias e incremento da carga operacional dos servidores, o que pode comprometer a eficiência administrativa e desviar a atuação institucional de suas finalidades precípuas.

Em complemento, analisou-se a alternativa intermediária consistente na aquisição de lanches prontos, permanecendo sob responsabilidade do Município as etapas de organização, armazenamento e distribuição. Ainda que essa solução represente mitigação parcial das exigências operacionais relacionadas ao preparo, subsistem demandas logísticas significativas, como controle de validade, condições de acondicionamento, mobilização de recursos humanos e organização do serviço durante os eventos, mantendo-se, portanto, relevante grau de sobrecarga administrativa.

Em alinhamento com as premissas já estabelecidas no Estudo Técnico Preliminar citado, a análise de mercado evidencia que a solução mais aderente às necessidades institucionais consiste na contratação de prestação de serviços de alimentação de forma integrada, compreendendo o fornecimento de alimentos e bebidas, bem como todas as etapas correlatas, incluindo preparo, montagem, organização, distribuição e higienização. Tal modelo apresenta vantagens operacionais expressivas, como maior padronização dos serviços, redução da carga operacional interna, otimização dos recursos administrativos e maior capacidade de



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

resposta às demandas variáveis decorrentes da realização contínua de eventos ao longo do exercício.

No que se refere à compatibilidade com o Sistema de Registro de Preços, verifica-se que soluções fragmentadas — como a aquisição isolada de insumos ou produtos — apresentam maior dificuldade de padronização, previsibilidade de consumo e gestão contratual. Por sua vez, o modelo de contratação integrada demonstra elevada aderência ao regime de contratação sob demanda, possibilitando flexibilidade quantitativa, controle orçamentário, previsibilidade de custos e maior eficiência administrativa, em estrita observância aos princípios da economicidade, eficiência e interesse público.

Como elemento de reforço à análise, a pesquisa de mercado contemplou contratações similares registradas no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), abrangendo atas de registro de preços e contratos firmados por diversos entes da Administração Pública, incluindo órgãos federais, estaduais e municipais. Verificou-se que, de forma predominante, tais contratações adotam o modelo de prestação de serviços de alimentação (coffee break e similares) de maneira integrada, com execução sob demanda e estruturação via Sistema de Registro de Preços, incluindo, além do fornecimento dos alimentos, o suporte logístico necessário à adequada execução dos serviços.

A partir da análise dessas referências, constata-se que o modelo integrado não apenas é amplamente utilizado, como também se mostra consolidado como boa prática administrativa para atendimento de demandas recorrentes e variáveis relacionadas à realização de eventos institucionais, garantindo maior eficiência operacional, previsibilidade orçamentária e redução da necessidade de contratações emergenciais.

Dessa forma, o levantamento de mercado corrobora as conclusões já delineadas no Estudo Técnico Preliminar do Processo nº 28/2026/PMC, evidenciando que a contratação de serviços de alimentação de forma integrada, por meio do Sistema de Registro de Preços, apresenta-se como a solução prioritária e mais adequada ao atendimento das necessidades do Município de Capinzal e seus entes.

Ressalta-se, por oportuno, que, em razão da diversidade de formatos, portes e especificidades dos eventos institucionais, as demais alternativas analisadas — especialmente a aquisição direta de gêneros alimentícios — não se mostram incompatíveis,



MUNICÍPIO DE **CAPINZAL**

devendo ser consideradas como soluções complementares, aplicáveis a situações específicas, mediante avaliação técnica fundamentada.

A opção pela realização de procedimento licitatório específico para os itens de panificação, em lote único por evento, decorre de análise técnica, operacional e mercadológica realizada pela Administração, a qual demonstrou que a modelagem adotada no Pregão Eletrônico nº 040/2026/PMC não se revela a mais adequada para o atendimento da necessidade atualmente identificada.

Inicialmente, cumpre destacar que os produtos de panificação possuem características próprias que os diferenciam dos demais gêneros alimentícios comumente adquiridos pela Administração. Trata-se de itens altamente perecíveis, produzidos sob demanda, cuja qualidade, frescor, apresentação e prazo de entrega são fatores essenciais para o adequado atendimento dos eventos institucionais promovidos pelo Município e seus entes. Em razão dessas particularidades, a contratação não se limita ao simples fornecimento de produtos alimentícios isolados, mas envolve a disponibilização de um conjunto integrado de itens que devem ser entregues simultaneamente, em condições adequadas de consumo, observando horários específicos, quantidades definidas e padrões mínimos de qualidade.

Verificou-se, ainda, que a divisão dos produtos em diversos itens independentes, embora juridicamente possível, poderia gerar significativa dificuldade operacional para a Administração, uma vez que um mesmo evento poderia demandar a contratação de múltiplos fornecedores distintos, cada qual responsável por parcela dos produtos necessários. Tal situação aumentaria consideravelmente a complexidade da gestão contratual, da logística de entrega, da conferência dos produtos e da fiscalização do objeto, além de elevar o risco de atrasos, desencontros operacionais e fornecimentos incompletos, comprometendo a adequada execução dos eventos institucionais.

A adoção do lote único por evento busca justamente assegurar que todos os produtos necessários para determinada demanda sejam fornecidos por um único contratado, garantindo uniformidade de qualidade, padronização dos produtos, compatibilidade entre os itens fornecidos e maior eficiência na execução contratual. Essa modelagem reduz significativamente os custos administrativos relacionados à gestão de múltiplos fornecedores e



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

proporciona maior segurança quanto ao cumprimento integral do objeto contratado.

Importante destacar que a formação do lote não implica restrição indevida à competitividade. Ao contrário, observa-se que o mercado de panificação é composto, em sua maioria, por empresas aptas a fornecer a integralidade dos produtos normalmente demandados em eventos institucionais, circunstância que preserva a ampla participação de interessados e mantém hígida a disputa licitatória. Ademais, a reunião dos itens em lote guarda estreita relação com a própria natureza da contratação, uma vez que os produtos serão consumidos conjuntamente em um mesmo evento, possuindo finalidade comum e execução operacional integrada.

Sob a ótica dos princípios previstos na Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente os princípios da eficiência, economicidade, planejamento, razoabilidade e obtenção da proposta mais vantajosa, conclui-se que a contratação em lote único por evento apresenta melhores condições para atendimento do interesse público, permitindo maior controle da execução, simplificação da fiscalização, redução de riscos operacionais e garantia de fornecimento adequado dos produtos necessários.

Dessa forma, embora o modelo adotado no Pregão Eletrônico nº 040/2026/PMC tenha atendido satisfatoriamente às necessidades que motivaram aquela contratação, a análise específica da presente demanda evidencia que a licitação dos produtos de panificação em lote único por evento constitui solução mais eficiente, econômica e operacionalmente adequada às características do objeto e às necessidades atuais da Administração Municipal.

2.3 - JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA PARA A ESCOLHA DA MELHOR SOLUÇÃO

Importa destacar, ainda, que a solução delineada no âmbito do Estudo Técnico Preliminar do Processo nº 28/2026/PMC não se limita à contratação da prestação integrada de serviços de alimentação, devendo ser complementada pela formação de Ata de Registro de Preços específica para aquisição de gêneros alimentícios in natura. Tal diretriz decorre da própria análise técnica já realizada, a qual reconheceu a coexistência de demandas distintas no âmbito administrativo. Nesse sentido, a análise comparativa das alternativas evidencia que a conjugação entre a prestação de serviços de alimentação — voltada aos eventos de maior porte, complexidade logística ou necessidade de padronização — e a constituição de ata para fornecimento



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

	<p>de alimentos in natura — destinada a atendimentos pontuais, de menor escala ou com especificidades operacionais — é a solução que melhor se coaduna com a realidade administrativa do Município. Referida modelagem híbrida permite à Administração transitar, com eficiência e racionalidade, entre dois contextos distintos: de um lado, a terceirização integral das etapas de preparo, organização e distribuição, assegurando padronização, economicidade de escala e desoneração das equipes internas; de outro, a possibilidade de aquisição direta de insumos alimentícios, garantindo flexibilidade para situações específicas em que a execução direta se mostre mais vantajosa ou adequada. Dessa forma, consolida-se uma estratégia administrativa que harmoniza os dois “mundos” identificados no estudo — serviços e fornecimento — evitando soluções rígidas ou excludentes. Ao contrário, adota-se um arranjo complementar, tecnicamente fundamentado, que amplia a capacidade de resposta do Município às diferentes naturezas de eventos e demandas institucionais, assegurando maior eficiência, planejamento, economicidade e aderência ao interesse público.</p>
2.4 - HÁ RESTRIÇÃO DE FORNECEDORES?	<input type="checkbox"/> Sim. Justificar: <input checked="" type="checkbox"/> Não.
3 – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO (art. 18, §1º, III, da Lei Federal nº 14.133/21)	
3.1 - QUAL O TIPO DE OBJETO?	<input checked="" type="checkbox"/> Bem. <input type="checkbox"/> Serviço. <input type="checkbox"/> Locação de imóvel. <input type="checkbox"/> Obra ou serviço de engenharia.
3.2 - QUAL A NATUREZA?	<input checked="" type="checkbox"/> Continuada. <input type="checkbox"/> Não continuada.
3.3 - HÁ MONOPÓLIO?	<input type="checkbox"/> Sim, apenas um único fornecedor é capaz de atender a demanda. <input checked="" type="checkbox"/> Não, há mais de um fornecedor capaz de atender a demanda.



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

3.4 - QUAL A VIGÊNCIA?	<input type="checkbox"/> 30 dias (pronta entrega). <input type="checkbox"/> 180 dias. <input checked="" type="checkbox"/> 12 meses. <input type="checkbox"/> Indeterminado.				
3.5 - PODERÁ HAVER PRORROGAÇÃO?	<input checked="" type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não. <input type="checkbox"/> Não se aplica porque o prazo é indeterminado.				
3.6 - HÁ TRANSIÇÃO COM CONTRATO ANTERIOR?	<input type="checkbox"/> Sim. Contrato nº: Prazo final: <input checked="" type="checkbox"/> Não.				
3.7 - PADRÃO MÍNIMO DE QUALIDADE	<table border="1"><thead><tr><th data-bbox="448 978 628 1025">Nº</th><th data-bbox="628 978 1495 1025">Especificação</th></tr></thead><tbody><tr><td data-bbox="448 1025 628 1998">1</td><td data-bbox="628 1025 1495 1998">Biscoito tipo bolacha, sabor amanteigado, elaborado com farinha de trigo, água, manteiga, gordura vegetal e manteiga do sertão, proporcionando um sabor único e levemente salgado. Apresentado em embalagem de 400 gramas, o produto possui uma textura crocante e é ideal para consumo imediato ou como acompanhamento de bebidas. A fabricação deve seguir rigorosos controles de qualidade, assegurando que o biscoito atenda às normas sanitárias e de segurança alimentar. O fornecedor deverá garantir que o produto seja entregue com embalagem intacta, contendo informações claras sobre composição, validade, lote e número de registro, conforme exigências legais. O biscoito deve ser livre de substâncias que possam comprometer a saúde do consumidor e garantir frescor e qualidade até o momento do consumo, com validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.</td></tr></tbody></table>	Nº	Especificação	1	Biscoito tipo bolacha, sabor amanteigado, elaborado com farinha de trigo, água, manteiga, gordura vegetal e manteiga do sertão, proporcionando um sabor único e levemente salgado. Apresentado em embalagem de 400 gramas, o produto possui uma textura crocante e é ideal para consumo imediato ou como acompanhamento de bebidas. A fabricação deve seguir rigorosos controles de qualidade, assegurando que o biscoito atenda às normas sanitárias e de segurança alimentar. O fornecedor deverá garantir que o produto seja entregue com embalagem intacta, contendo informações claras sobre composição, validade, lote e número de registro, conforme exigências legais. O biscoito deve ser livre de substâncias que possam comprometer a saúde do consumidor e garantir frescor e qualidade até o momento do consumo, com validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.
Nº	Especificação				
1	Biscoito tipo bolacha, sabor amanteigado, elaborado com farinha de trigo, água, manteiga, gordura vegetal e manteiga do sertão, proporcionando um sabor único e levemente salgado. Apresentado em embalagem de 400 gramas, o produto possui uma textura crocante e é ideal para consumo imediato ou como acompanhamento de bebidas. A fabricação deve seguir rigorosos controles de qualidade, assegurando que o biscoito atenda às normas sanitárias e de segurança alimentar. O fornecedor deverá garantir que o produto seja entregue com embalagem intacta, contendo informações claras sobre composição, validade, lote e número de registro, conforme exigências legais. O biscoito deve ser livre de substâncias que possam comprometer a saúde do consumidor e garantir frescor e qualidade até o momento do consumo, com validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.				



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

	2	<p>Bolo alimentício 1kg sabor cenoura, com cobertura de chocolate, elaborado com ingredientes selecionados, incluindo farinha de trigo, fermento químico, açúcar, ovos e cenoura fresca. Apresenta textura macia e úmida, sabor suave e característico, com cobertura de chocolate homogênea e de boa qualidade, conferindo excelente apresentação e paladar. O produto é fabricado seguindo rigorosos padrões de higiene e boas práticas de fabricação, garantindo segurança, frescor e conservação adequados para consumo direto. Ideal para consumo em lanches, cafés e eventos, mantendo padrão artesanal e alto apelo sensorial.</p>
	3	<p>Bolo alimentício 1kg sabor chocolate, com cobertura de chocolate, produzido com ingredientes de qualidade, como farinha de trigo, fermento químico, açúcar e ovos. Apresenta textura macia e uniforme, com sabor intenso de chocolate e cobertura cremosa, proporcionando excelente experiência sensorial. O produto é preparado dentro de rigorosos padrões de segurança alimentar e boas práticas de fabricação, assegurando frescor, integridade e aparência atrativa. Indicado para consumo direto, é ideal para lanches, eventos e serviços de alimentação, mantendo padrão artesanal e apresentação refinada.</p>
	4	<p>Bolo alimentício 1kg sabor mandioca (aipim), sem recheio, com peso unitário de 1 kg. Produto elaborado com ingredientes de alta qualidade, apresentando textura macia e sabor característico de mandioca, com aparência caseira e acabamento em cobertura de açúcar de confeitiro. Livre de conservantes artificiais, o bolo é preparado seguindo boas práticas de fabricação, garantindo segurança alimentar, frescor e integridade até o consumo. Ideal para consumo direto, mantém padrão artesanal com excelente apelo sensorial e visual.</p>
	5	<p>Bolo salgado 1kg com recheio de frango ou carne moída, tomate, milho, ervilha e legumes.</p>



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

	6	<p>Cucas com diversos recheios, embaladas em recipiente plástico de polipropileno original do fabricante, resistente, contendo especificações do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e lote. Devem ser produzidas com matérias-primas sãs, limpas, sem impurezas, umidade, parasitas ou fragmentos estranhos, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas unidades com textura anormal, dureza excessiva ou características organolépticas alteradas. Embalagem primária com peso líquido mínimo de 500g. Produto conforme normas da Vigilância Sanitária.</p>
	7	<p>Doce confeitado tipo brigadeiro, com peso de 50 gramas por unidade, elaborado com ingredientes de qualidade e coberto com chocolate granulado. Produto de textura macia, sabor intenso e acabamento artesanal, ideal para consumo em eventos, lanches e sobremesas. Deve ser acondicionado em embalagem higiênica e segura, contendo identificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e número de lote, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, assegurando segurança e qualidade alimentar.</p>
	8	<p>Doce não confeitado do tipo cremoso, com sabor variado, 30g e ideal para consumo direto ou utilização como recheio e cobertura em preparações doces. Apresenta textura macia e homogênea, com consistência estável e boa espalhabilidade. Os sabores podem incluir frutas, chocolate, doce de leite, entre outros, mantendo sempre o perfil sensorial agradável, com aroma e sabor marcantes e equilibrados, sem presença de elementos estranhos ou indesejáveis. A embalagem deve garantir a integridade do produto, conter rotulagem completa conforme as normas vigentes, incluindo identificação do sabor, informações nutricionais, data de fabricação, validade mínima de 30 dias a partir da entrega, e registro no órgão competente. O transporte e armazenamento devem seguir as condições adequadas ao tipo de produto, conforme legislação da Anvisa.</p>



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

	9	<p>Enroladinho assado de goiaba. Unidades com aproximadamente 35g, com tamanhos regulares. Recheado somente com goiabada. Sem adição de produtos químicos ou conservantes. Macio, isento de mofo, de odores e de substâncias estranhas. Embalagem plástica, resistente, com aproximadamente 01kg. O produto deverá ser rotulado com data de fabricação, identificação do produto, ingredientes, prazo de validade. O produto deve ser entregue congelado e em recipiente adequado – isopor, caixa térmica ou caixa organizadora - devidamente higienizado sem panos, papel, toalhas ou similares no seu interior.</p>
	10	<p>Grostoli, de sabor doce, elaborado com farinha de trigo, fermento, água, sal, açúcar e leite. Apresenta-se sem cobertura e sem recheio, com textura leve e crocante, sabor equilibrado e aparência artesanal. Produzido a partir de ingredientes selecionados, em conformidade com as boas práticas de fabricação, o grostoli é livre de contaminantes, fragmentos estranhos ou qualquer alteração em suas características sensoriais. Ideal para consumo direto, o produto deve ser entregue em perfeito estado de conservação, devidamente embalado e rotulado conforme as exigências da Vigilância Sanitária, com informações claras sobre o fabricante, data de fabricação, validade e lote.</p>
	11	<p>Lanche salgado contendo pão francês de 50g, com adição de ingrediente cremoso (manteiga, margarina, requeijão ou maionese) recheado com 1 fatia de queijo mussarela e 1 fatia de presunto. Unidade deverá estar revestido individualmente por plástico filme. Fabricado no dia da entrega.</p>
	12	<p>Massa doce tipo nó de sogra, elaborada com ingredientes selecionados, de textura macia e sabor suave, modelada em formato tradicional. Produto pronto para consumo, com acabamento artesanal, ideal para lanches e serviços de alimentação. Deve ser acondicionado em embalagem adequada, contendo identificação do produto, data de fabricação, validade, lote e informações do fabricante, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, garantindo segurança e qualidade alimentar.</p>



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

	13	Mini docinho de Ninho com Nutella, elaborado com leite em pó e recheio cremoso de creme de avelã (tipo Nutella), apresentando textura macia, sabor marcante e acabamento artesanal. Ideal para festas, eventos e coffee breaks, o produto é pronto para consumo e deve ser acondicionado em embalagem higiênica e segura, contendo identificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e número de lote, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, garantindo qualidade, segurança e rastreabilidade.
	14	Mini docinho tipo beijinho, elaborado com leite condensado e coco ralado, com textura macia, sabor suave e acabamento delicado, podendo conter cobertura de açúcar cristal ou coco seco. Produto artesanal, pronto para consumo, ideal para festas, eventos e coffee breaks. Deve ser acondicionado em embalagem higiênica e segura, com identificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e número de lote, atendendo às normas da Vigilância Sanitária e garantindo segurança e qualidade alimentar.
	15	Mini docinho tipo cajuzinho, elaborado com amendoim, chocolate e açúcar, moldado em tamanho reduzido, com textura macia e sabor característico. Produto artesanal, pronto para consumo, ideal para compor mesas de festas e coffee breaks. Deve ser acondicionado em embalagem adequada, limpa e segura, contendo identificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e número de lote, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, garantindo qualidade e segurança alimentar.
	16	Mini esfirras, apresentadas em embalagens individuais de 20 gramas, elaboradas com ingredientes selecionados, como farinha de trigo, fermento biológico, leite e ovos. Disponíveis em diversos sabores, as esfirras possuem massa macia, leve e saborosa, com textura ideal para consumo imediato. Produzidas em conformidade com as boas práticas de fabricação, são isentas de contaminantes, impurezas e alterações nas características sensoriais. Indicadas para serviços de alimentação em geral, devem ser acondicionadas em embalagens



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

		apropriadas, contendo identificação clara do produto, sabor, informações do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e número de lote, atendendo integralmente às normas da Vigilância Sanitária e assegurando qualidade, segurança alimentar e rastreabilidade.
	17	Mini hambúrguer composto por mini pão de leite, hambúrguer de carne bovina, queijo mussarela, presunto e alface. Produto pronto para consumo, elaborado com ingredientes frescos e de qualidade, ideal para lanches e eventos. Deve ser acondicionado em embalagem adequada, higiênica e resistente, contendo identificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e número de lote, atendendo às normas da Vigilância Sanitária e garantindo segurança e qualidade alimentar.
	18	Mini kibe, elaborado com carne moída e trigo para kibe, utilizando matéria-prima de qualidade, fresco e pronto para consumo. Apresentado em unidades de 20 a 25 gramas, com textura firme e sabor característico. Deve ser acondicionado em embalagem adequada, segura e higiênica, contendo identificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e número de lote, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, garantindo qualidade, segurança e rastreabilidade.
	19	Mini pizzas nos mais variados sabores, preparadas com massa leve e macia, coberturas selecionadas e ingredientes de qualidade. Produto pronto para consumo, ideal para lanches e eventos, com diâmetro reduzido e porções individuais. Deve ser entregue assado, acondicionado em embalagem higiênica e resistente, contendo identificação do produto, sabor, informações do fabricante, data de fabricação, validade e número de lote, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, garantindo segurança e qualidade alimentar.



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

	20	Mini sonhos com massa à base de trigo, recheados com goiabada ou doce de leite, podendo ser fritos ou assados, apresentados em unidades de 20 a 25 gramas. Produto de textura macia e sabor marcante, elaborado com ingredientes de qualidade, ideal para consumo em lanches e eventos. Deve ser acondicionado em embalagem adequada, com identificação do produto, sabor, informações do fabricante, data de fabricação, validade e número de lote, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, assegurando qualidade, segurança e rastreabilidade.
	21	Pão de queijo no formato coquetel/mini, assado, elaborado com base de massa tradicional feita com polvilho doce ou azedo e queijo, mantendo a receita original. Produto de textura macia por dentro e levemente crocante por fora, ideal para consumo em eventos, lanches ou coffee breaks. Deve ser entregue pronto para consumo, acondicionado em embalagem adequada e segura, contendo identificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e número de lote, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária.
	22	Pão francês integral, sem adição de açúcar, em unidades de 50 gramas, fresco, macio, com casca fina e grande quantidade de miolo, produzido no dia da entrega e isento de sujidades. Deve ser embalado apenas após resfriamento, em embalagem plástica atóxica contendo identificação do produto, rótulo com ingredientes, informações nutricionais, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Validade mínima de 5 dias a partir da entrega. Não deve conter gordura trans e será recusado se apresentar sinais de queima, má cocção, mofo, embalagem violada, estar amassado, quebrado, seco ou mal acondicionado.



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

	23	Pão francês, sem adição de açúcar, unidade de 50g, fresco, macio, sem presença de sujidades, feito no dia da entrega. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Validade mínima de 5 (cinco) dias, a contar da data da entrega. Não pode conter gordura trans. Características: pão com casca fina, macia e grande quantidade de miolo. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido, mal acondicionado, mofado, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada.
	24	Pão para cachorro quente, unidade de 50g, fresco, macio, sem presença de sujidades, feito no dia da entrega. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Validade mínima de 5 (cinco) dias, a contar da data da entrega
	25	Salgados assados diversos, com peso mínimo de 20 gramas por unidade, incluindo opções como empadas, enrolados de salsicha e mini pastéis assados, com recheios variados a escolher. Produzidos com ingredientes de qualidade, massa leve e saborosa, ideais para consumo imediato. Devem estar em conformidade com as boas práticas de fabricação, embalados adequadamente e identificados com informações do fabricante, data de fabricação, validade e lote, atendendo às normas da Vigilância Sanitária.
	26	Salgados fritos diversos, com peso mínimo de 20 gramas por unidade, incluindo mini coxinha, mini risole, pastelzinho de carne, pérola de queijo e croquete recheado com requeijão. Elaborados com ingredientes selecionados, apresentam massa crocante, recheios saborosos e são ideais para consumo imediato. Devem seguir boas práticas de fabricação, estar livres de impurezas e embalados adequadamente, com identificação clara do produto, data de fabricação, validade, número do lote e informações do fabricante, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária.



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

	<table border="1"><tbody><tr><td data-bbox="446 338 630 772">27</td><td data-bbox="630 338 1489 772">Sanduíche de queijo e presunto, preparado com pão fatiado, maionese ou manteiga, queijo mussarela e presunto cozido sem gordura, embalado em unidades com peso entre 50 e 70 gramas. Produto fresco, pronto para consumo, elaborado com ingredientes de qualidade e isento de impurezas. Deve ser acondicionado em embalagem higiênica e segura, contendo identificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e número de lote, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária.</td></tr><tr><td data-bbox="446 772 630 969">28</td><td data-bbox="630 772 1489 969">Sanduiche natural contendo pão de forma integral recheado com peito de frango desfiado, cenoura e alface. Unidade deverá estar revestido individualmente por plástico filme. Fabricado no dia da entrega.</td></tr><tr><td data-bbox="446 969 630 1167">29</td><td data-bbox="630 969 1489 1167">Sanduiche natural contendo pão francês (50g) com alface, tomate, queijo tipo mussarela e peito de frango (recheio úmido). Unidade deverá estar revestido individualmente por plástico filme. Fabricado no dia da entrega.</td></tr></tbody></table>	27	Sanduíche de queijo e presunto, preparado com pão fatiado, maionese ou manteiga, queijo mussarela e presunto cozido sem gordura, embalado em unidades com peso entre 50 e 70 gramas. Produto fresco, pronto para consumo, elaborado com ingredientes de qualidade e isento de impurezas. Deve ser acondicionado em embalagem higiênica e segura, contendo identificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e número de lote, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária.	28	Sanduiche natural contendo pão de forma integral recheado com peito de frango desfiado, cenoura e alface. Unidade deverá estar revestido individualmente por plástico filme. Fabricado no dia da entrega.	29	Sanduiche natural contendo pão francês (50g) com alface, tomate, queijo tipo mussarela e peito de frango (recheio úmido). Unidade deverá estar revestido individualmente por plástico filme. Fabricado no dia da entrega.
27	Sanduíche de queijo e presunto, preparado com pão fatiado, maionese ou manteiga, queijo mussarela e presunto cozido sem gordura, embalado em unidades com peso entre 50 e 70 gramas. Produto fresco, pronto para consumo, elaborado com ingredientes de qualidade e isento de impurezas. Deve ser acondicionado em embalagem higiênica e segura, contendo identificação do produto, informações do fabricante, data de fabricação, validade e número de lote, em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária.						
28	Sanduiche natural contendo pão de forma integral recheado com peito de frango desfiado, cenoura e alface. Unidade deverá estar revestido individualmente por plástico filme. Fabricado no dia da entrega.						
29	Sanduiche natural contendo pão francês (50g) com alface, tomate, queijo tipo mussarela e peito de frango (recheio úmido). Unidade deverá estar revestido individualmente por plástico filme. Fabricado no dia da entrega.						
3.8 - QUAIS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE?	<table border="1"><tbody><tr><td data-bbox="446 1167 1061 1400"><input type="checkbox"/> Utilização de bens constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico e biodegradável, conforme as normas técnicas aplicáveis.</td><td data-bbox="1061 1167 1489 1400"><input type="checkbox"/> Não utilização de bens e produtos com substâncias perigosas em concentração acima da recomendada em normas governamentais.</td></tr><tr><td data-bbox="446 1400 1061 1758"><input type="checkbox"/> Atendimento aos requisitos ambientais para a obtenção de certificação pelos órgãos competentes como produtos sustentáveis e/ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.</td><td data-bbox="1061 1400 1489 1758"><input type="checkbox"/> Maior ciclo de vida e menor custo de manutenção do bem.</td></tr><tr><td data-bbox="446 1758 1061 2056"><input type="checkbox"/> Utilização, preferencial, de embalagem adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.</td><td data-bbox="1061 1758 1489 2056"><input type="checkbox"/> Outro. Especificar:</td></tr></tbody></table>	<input type="checkbox"/> Utilização de bens constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico e biodegradável, conforme as normas técnicas aplicáveis.	<input type="checkbox"/> Não utilização de bens e produtos com substâncias perigosas em concentração acima da recomendada em normas governamentais.	<input type="checkbox"/> Atendimento aos requisitos ambientais para a obtenção de certificação pelos órgãos competentes como produtos sustentáveis e/ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.	<input type="checkbox"/> Maior ciclo de vida e menor custo de manutenção do bem.	<input type="checkbox"/> Utilização, preferencial, de embalagem adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.	<input type="checkbox"/> Outro. Especificar:
<input type="checkbox"/> Utilização de bens constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico e biodegradável, conforme as normas técnicas aplicáveis.	<input type="checkbox"/> Não utilização de bens e produtos com substâncias perigosas em concentração acima da recomendada em normas governamentais.						
<input type="checkbox"/> Atendimento aos requisitos ambientais para a obtenção de certificação pelos órgãos competentes como produtos sustentáveis e/ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.	<input type="checkbox"/> Maior ciclo de vida e menor custo de manutenção do bem.						
<input type="checkbox"/> Utilização, preferencial, de embalagem adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.	<input type="checkbox"/> Outro. Especificar:						



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

	<input checked="" type="checkbox"/> Não foram adotados critérios de sustentabilidade.
3.9 - HÁ NECESSIDADE DE TREINAMENTO?	<input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não.
4 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO (art. 18, §1º, VII, da Lei Federal nº 14.133/21)	
4.1 - O QUE SERÁ CONTRATADO?	Aquisição de alimentos diversos in natura, industrializados ou panificados ao Município de Capinzal e seus Entes, via Sistema de Registro de Preços.
4.2 - QUAL O PRAZO DA GARANTIA CONTRATUAL?	<input checked="" type="checkbox"/> Não há. <input type="checkbox"/> 90 dias. <input type="checkbox"/> 12 meses. <input type="checkbox"/> dias. <input type="checkbox"/> Outro: <input type="checkbox"/> meses. <input type="checkbox"/> anos.
4.3 - HÁ NECESSIDADE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA?	<input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não.
4.4 - HÁ NECESSIDADE DE MANUTENÇÃO?	<input type="checkbox"/> Sim. Descrever solução: <input checked="" type="checkbox"/> Não.
5 – DIMENSIONAMENTO DO OBJETO (art. 18, §1º, IV, da Lei Federal nº 14.133/21)	
5.1 - COMO SE OBTIVE O QUANTITATIVO ESTIMADO?	<input checked="" type="checkbox"/> Análise de contratações anteriores. <input checked="" type="checkbox"/> Análise de contratações similares. <input checked="" type="checkbox"/> Levantamento atual. <input type="checkbox"/> Outro. Especificar:
5.2 - DESCRIÇÃO DO QUANTITATIVO	O quantitativo foi estimado com base na análise do histórico recente de eventos promovidos pelo Município e seus entes, considerando a frequência, o porte médio e o número estimado de participantes, aliado à projeção da demanda futura a partir do planejamento administrativo. Foram também considerados fatores como a variabilidade dos eventos ao longo do exercício, a



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

necessidade de atendimento sob demanda via Sistema de Registro de Preços e uma margem de segurança operacional, de modo a evitar desabastecimento ou contratações emergenciais.

Lote único

Nº	Quantidade	Unid.	Preço Unitário	Preço Total
1	2.350,000	UN	12,9200	30.362,00
2	975,000	KG	47,3500	46.166,25
3	975,000	KG	50,9100	49.637,25
4	535,000	UN	42,4700	22.721,45
5	975,000	UN	49,2200	47.989,50
6	1.490,000	UN	18,1200	26.998,80
7	16.720,000	UN	3,2600	54.507,20
8	4.325,000	UN	4,3700	18.900,25
9	12.020,000	UN	1,5200	18.270,40
10	855,000	KG	31,8500	27.231,75
11	13.450,000	UN	8,6500	116.342,50
12	490,000	KG	36,3800	17.826,20
13	13.900,000	UN	2,0700	28.773,00
14	14.900,000	UN	1,6300	24.287,00
15	14.600,000	UN	1,5600	22.776,00
16	19.800,000	UN	2,0400	40.392,00
17	11.000,000	UN	7,1000	78.100,00
18	13.300,000	UN	1,6800	22.344,00
19	20.800,000	UN	4,3400	90.272,00
20	19.700,000	UN	2,5000	49.250,00
21	15.200,000	UN	2,0500	31.160,00
22	1.470,000	KG	13,6500	20.065,50
23	1.000,000	KG	12,1100	12.110,00
24	900,000	KG	15,1600	13.644,00
25	30.500,000	UN	2,2100	67.405,00
26	30.300,000	UN	1,6900	51.207,00
27	15.700,000	UN	6,4800	101.736,00
28	15.900,000	UN	8,1000	128.790,00
29	14.100,000	UN	7,0000	98.700,00

VALOR GLOBAL: R\$ 1.357.965,05

5.3 - ESPECIFICAÇÃO

6 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO
(art. 18, §1º, VI, da Lei Federal nº 14.133/21)



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

6.1 - MEIOS USADOS NA PESQUISA

- Painel de preços.
 Contratações similares.
 Farol.
 Fornecedores.
 Internet.
 Outro.

Especificar: (Indicar o meio).

6.2 - ESTIMATIVA DE PREÇO

Lote único			
Quantidade	Unid.	Preço Unitário	Preço Total
2.350,000	UN	12,9200	30.362,00
975,000	KG	47,3500	46.166,25
975,000	KG	50,9100	49.637,25
535,000	UN	42,4700	22.721,45
975,000	UN	49,2200	47.989,50
1.490,000	UN	18,1200	26.998,80
16.720,000	UN	3,2600	54.507,20
4.325,000	UN	4,3700	18.900,25
12.020,000	UN	1,5200	18.270,40
855,000	KG	31,8500	27.231,75
13.450,000	UN	8,6500	116.342,50
490,000	KG	36,3800	17.826,20
13.900,000	UN	2,0700	28.773,00
14.900,000	UN	1,6300	24.287,00
14.600,000	UN	1,5600	22.776,00
19.800,000	UN	2,0400	40.392,00
11.000,000	UN	7,1000	78.100,00
13.300,000	UN	1,6800	22.344,00
20.800,000	UN	4,3400	90.272,00
19.700,000	UN	2,5000	49.250,00
15.200,000	UN	2,0500	31.160,00
1.470,000	KG	13,6500	20.065,50
1.000,000	KG	12,1100	12.110,00
900,000	KG	15,1600	13.644,00
30.500,000	UN	2,2100	67.405,00
30.300,000	UN	1,6900	51.207,00
15.700,000	UN	6,4800	101.736,00
15.900,000	UN	8,1000	128.790,00



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

	14.100,00	UN	7,0000	98.700,00
VALOR GLOBAL: R\$ 1.357.965,05				
7 – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO (art. 18, §1º, VIII, art. 40, V, b, 47, II, da Lei Federal nº 14.133/21)				
7.1 - A SOLUÇÃO SERÁ DIVIDIDA EM ITENS?	<input type="checkbox"/> Sim.			
	<input checked="" type="checkbox"/> Não. Conforme justificativa no item 2.2.			
8 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES (art. 18, §1º, XI, da Lei Federal nº 14.133/21)				
8.1 - HÁ CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES?	<input type="checkbox"/> Sim. Especificar:			
	<input checked="" type="checkbox"/> Não.			
9 – ALINHAMENTO DA CONTRATAÇÃO COM O PLANEJAMENTO (art. 18, §1º, II, da Lei Federal nº 14.133/21)				
9.1 - HÁ PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL?	<input type="checkbox"/> Sim. Especificar item do PCA:			
	<input checked="" type="checkbox"/> Não. Justificativa e providências: Não há PCA elaborado.			
10 – RESULTADOS PRETENDIDOS (art. 18, §1º, IX, da Lei Federal nº 14.133/21)				
10.1 - QUAIS OS BENEFÍCIOS PRETENDIDOS NA CONTRATAÇÃO?	<input checked="" type="checkbox"/> Manutenção do Funcionamento Administrativo <input type="checkbox"/> Redução dos Riscos do Trabalho <input checked="" type="checkbox"/> Serviço/Bem de Consumo <input type="checkbox"/> Outro. Especificar:			
	<input checked="" type="checkbox"/> Redução de Custos <input checked="" type="checkbox"/> Aproveitamento de Recursos Humanos <input type="checkbox"/> Ganho de Eficiência <input type="checkbox"/> Realização de Política Pública			
11 – PENDÊNCIAS RELATIVAS À CONTRATAÇÃO (art. 18, §1º, X, da Lei Federal nº 14.133/21)				
11.1 - HÁ PROVIDÊNCIAS PENDENTES PARA	<input type="checkbox"/> Sim. Especificar:			



MUNICÍPIO DE CAPINZAL

O SUCESSO DA
CONTRATAÇÃO?

Não.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE MITIGAÇÃO

(art. 18, §1º, XII, da Lei Federal nº 14.133/21)

12.1 - HÁ PREVISÃO
DE
IMPACTO AMBIENTAL
NA CONTRATAÇÃO?

Sim.

Não.

Impactos:

Medidas de mitiga-
ção:

13 – VIABILIDADE

13.1 - A CONTRATAÇÃO POSSUI VIABILIDADE
TÉCNICA, SOCIOECONÔMICA E AMBIENTAL?

Sim.

Não.

Capinzal (SC), 19 de junho de 2026.

ELABORADOR

Nome:

Assinatura: _____

AUTORIDADE COMPETENTE

Nome: Leandro Jacó Paza

Assinatura: _____