



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE RODEIO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Lei Federal nº 14.133/2021: art. 6º, XX c/c art. 18, §§ 1º e 2º

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A necessidade identificada originou-se da demanda por suprimento regular de gêneros alimentícios essenciais para garantir a adequada alimentação dentro do ambiente organizacional e para o atendimento de famílias em situação de vulnerabilidade social. Esta demanda está diretamente relacionada ao interesse público, uma vez que visa proporcionar condições apropriadas de alimentação, bem-estar, desempenho das atividades profissionais, apoio social e o cumprimento de normativas internas e legais que assegurem o adequado funcionamento das rotinas institucionais e a promoção da inclusão social. Assim, assegurar o fornecimento desses itens alimentares é fundamental para a manutenção das ações organizacionais contínuas, a promoção da saúde, o atendimento de públicos internos/externos, famílias em vulnerabilidade social e a promoção do interesse social relacionado à segurança alimentar.

Se faz necessária a contratação do objeto solicitado, considerando o exposto nas normativas da Constituição Federal de 1988, estabelecidas na Lei 8.742/93, conhecida como Lei Orgânica da Assistência Social (LOAS), alterada pela Lei Nº12.435/2011, Lei Ordinária Nº2197/10/2021 que dispõe sobre o Sistema Único da Assistência Social do Município de Rodeio e dá outras providências e Lei Ordinária Nº 2269/31/2023 que regulamenta e estabelece critérios para concessão dos benefícios eventuais. Conforme descrito, os Benefícios Eventuais são provisões suplementares e provisórias prestadas aos indivíduos e às famílias em virtude de nascimento, morte, vulnerabilidade temporária e calamidade pública, levando em conta as contingências de risco, perdas e danos enfrentados por eles.

As cestas básicas são meios eficazes de garantir o direito à alimentação, favorecendo a saúde ao possibilitar o acesso a uma alimentação saudável e diversificada. Uma alimentação adequada não só previne problemas de saúde causados pela falta de nutrientes, mas também melhora a qualidade de vida, fornecendo os elementos necessários para uma saúde mental mais equilibrada. Assim, a aquisição e distribuição de cestas básicas se inserem em uma abordagem mais ampla de assistência social, oferecendo uma base essencial para a saúde e o desenvolvimento de indivíduos e famílias em situação de vulnerabilidade.

Durante a etapa de análise, foram verificadas as necessidades relativas à manutenção do atendimento alimentar, contemplando itens diversificados e fundamentais para compor refeições básicas e complementares. A seleção dos itens atende tanto a variedade nutricional quanto à rotina operacional da instituição, considerando as particularidades e preferências alimentares, bem como o correto abastecimento dos estoques. Além disso, a demanda contempla o atendimento a famílias em vulnerabilidade social, ampliando o alcance das ações de segurança alimentar e apoio social.

Categoria	Itens Necessários
Produtos Lácteos e Derivados	• Leite em pó instantâneo • Margarina com sal
Cereais, Grãos e Farinhas	• Farinha de trigo • Farinha de mandioca



	• Fubá de milho grosso • Feijão preto tipo 1 • Arroz parboilizado • Açúcar refinado
Massas e Produtos Derivados	• Massa alimentícia seca (parafuso) • Massa de tomate
Condimentos e Temperos	• Sal refinado • Vinagre de álcool • Caldo de galinha • Fermento biológico seco instantâneo
Óleos e Gorduras	• Óleo comestível de soja
Biscoitos, Doces e Café	• Bolacha doce tipo Maria • Doce de frutas cremoso (sabores diversos) • Café extra forte em pó

Necessidades Identificadas e Demandas Geradas

- Promoção da segurança alimentar para colaboradores, públicos atendidos e famílias em vulnerabilidade social, por meio da oferta ou apoio em refeições diárias e eventuais.
- Garantia de variedade nutricional, visando contemplar diferentes grupos alimentares necessários, conforme recomendações de saúde e alimentação institucional e social.
- Abastecimento regular de estoques alimentares que subsidiam atividades rotineiras, eventos internos e ações de apoio social, evitando interrupções nas operações e no atendimento às famílias vulneráveis.
- Atendimento a necessidades específicas relacionadas a programas sociais, de acolhimento, treinamento, capacitações promovidas pela organização e ações de assistência a famílias em situação de vulnerabilidade.

Relação com o Interesse Público

O atendimento a esta demanda garante não apenas o funcionamento adequado dos setores institucionais, mas também contribui com o bem-estar, a eficiência operacional, a promoção da saúde, o respeito às normas de saúde pública e o fortalecimento das políticas de assistência social. Dessa forma, existe uma correlação direta com o interesse público ao assegurar condições dignas de alimentação, incentivar a produtividade, promover a saúde coletiva e apoiar famílias em situação de vulnerabilidade social.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual de 2026, tendo em vista este instrumento de governança ainda não ter sido elaborado pela Municipalidade.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

O atendimento adequado à necessidade de suprimento regular de gêneros alimentícios, visando garantir a alimentação no ambiente institucional e o apoio a famílias em situação de vulnerabilidade, deve considerar requisitos essenciais que assegurem o cumprimento das determinações legais, a promoção do interesse público e a observância das melhores práticas de sustentabilidade. É fundamental assegurar o equilíbrio entre o atendimento das necessidades identificadas, a livre concorrência e a escolha de itens que viabilizem as atividades institucionais e sociais de forma eficiente, segura e responsável.



Requisitos Essenciais para Atendimento da Demanda

- **Escopo Abrangente dos Gêneros Alimentícios:** Os itens devem contemplar categorias variadas conforme a necessidade identificada: produtos lácteos e derivados; cereais, grãos e farinhas; massas; condimentos e temperos; óleos e gorduras; biscoitos, doces e café.
- **Qualidade e Segurança Alimentar:** Todos os alimentos devem estar em conformidade com os parâmetros estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e demais órgãos reguladores, apresentando registro, rotulagem adequada, prazo de validade compatível e condições higiênico-sanitárias asseguradas.
- **Variedade Nutricional:** A seleção dos itens deve assegurar variedade de grupos alimentares, promovendo refeições balanceadas e seguindo as recomendações de órgãos oficiais, como o Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde).
- **Abastecimento Periódico e Regularidade:** Deve ser garantida a entrega regular e contínua dos gêneros alimentícios necessários ao atendimento da rotina diária institucional, incluindo a possibilidade de demandas extraordinárias para eventos ou atividades especiais.
- **Volume e Embalagem Adequados:** Os produtos devem ser fornecidos em quantidades e embalagens apropriadas ao consumo institucional e social, observando praticidade, segurança e proteção para transporte, armazenamento e distribuição.
- **Facilidade de Armazenamento:** Os alimentos devem permitir o armazenamento em ambientes adequados, conforme as exigências estabelecidas pela legislação sanitária, preservando as características e propriedades dos produtos até o momento do uso.
- **Segurança no Transporte:** Devem ser observadas condições de transporte seguras, evitando contaminações e preservando as características dos alimentos durante o deslocamento até o local de destino.
- **Rastreabilidade e Origens Seguras:** Todos os produtos devem ter procedência certificada, assegurando rastreabilidade, evitando o uso de itens clandestinos, adulterados ou em discordância com normas vigentes.
- **Atendimento a Restrições Nutricionais:** Sempre que houver demanda documentada, deve-se prever a possibilidade de atendimento a necessidades alimentares especiais, como restrições por saúde ou crença.
- **Compatibilidade com Receitas Usuais:** Os itens devem ser adequados à elaboração de refeições básicas e complementares praticadas pela instituição.

Requisitos Específicos para Cesta Básica de Alimentos

- **Fornecimento de Cestas Básicas:** Inclusão do fornecimento de Cesta Básica de Alimentos para famílias em situação de vulnerabilidade social, devidamente cadastradas, conforme previsto na Lei Ordinária N° 2269/2023, que regulamenta e estabelece critérios para concessão dos benefícios eventuais.
- **Quantidade Estimada:** Previsão de atendimento de aproximadamente 410 cestas básicas grandes (G) e 360 cestas básicas pequenas (P), conforme levantamento das demandas do município de Rodeio.
- **Procedimento de Retirada:** As famílias beneficiárias deverão retirar a cesta básica diretamente no estabelecimento licitado, mediante apresentação de guia emitida pelo Centro de Referência de Assistência Social (CRAS), no período do dia primeiro ao dia dez de cada mês.



- Composição Mínima: Cada unidade da cesta básica de alimentos deverá ser composta, no mínimo, pelos itens relacionados no item 4 do termo de referência ou documento equivalente, garantindo a cobertura das necessidades alimentares essenciais das famílias atendidas.

Esses requisitos, normativos e práticas de sustentabilidade devem servir de norte para garantir o atendimento completo e contínuo da necessidade da instituição e das famílias em situação de vulnerabilidade, equilibrando qualidade, regularidade, boa governança e observância dos princípios da legalidade, igualdade e transparência, conforme exigido pela legislação vigente.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

O quantitativo determinado na relação dos itens, detalhados abaixo foi obtido através de análise comparativa detalhada, tendo em vista as aquisições semelhantes em exercícios anteriores.

Os produtos que compõem a cesta básica, quantidades e especificações estão descritos na tabela abaixo:

CESTA BÁSICA: “Grande”

Quantidade	Unidade	Descrição do Produto
2	Pacote	Leite em Pó 400 gr.
2	Pacote	Bolacha Doce 400 gr.
1	Unidade	Fermento para Pão 100 gr.
1	Lata	Massa de Tomate 850 gr.
1	Unidade	Vinagre 900 ml.
1	Pacote	Trigo 5 kg.
1	Unidade	Óleo Comestível de Soja 900 ml.
1	Unidade	Margarina com Sal 500 gr.
1	Unidade	Sal Refinado 1 kg.
2	Pacote	Feijão Preto 1 kg.
2	Pacote	Massa Alimentícia Parafuso 500 gr.
1	Pacote	Fubá de Milho Grosso 1 kg.
1	Pacote	Café Extra Forte 500 gr.
3	Pacote	Açúcar 1 kg.
1	Pacote	Arroz 5 kg.
1	Unidade	Doce de Frutas 400 gr.
1	Pacote	Farinha de Mandioca 1 kg.
2	Unidade	Caldo de Galinha 57 gr.

Cesta básica: “Pequena”:

Quantidade	Unidade	Descrição do Produto
1	Pacote	Leite em Pó 400 gr.
1	Pacote	Bolacha Doce 400 gr.
1	Unidade	Fermento para Pão 100 gr.
1	Lata	Massa de Tomate 340 gr.
1	Unidade	Vinagre 900 ml.
3	Pacote	Trigo 1 kg
1	Unidade	Óleo Comestível de Soja 900 ml.



1	Unidade	Margarina com Sal 500 gr.
1	Unidade	Sal Refinado 1 kg.
1	Pacote	Feijão Preto 1 kg
1	Pacote	Massa Alimentícia Parafuso 500 gr.
1	Pacote	Fubá de Milho Grosso 1 kg.
1	Pacote	Café Extra Forte 500 gr.
2	Pacote	Açúcar 1 kg.
2	Pacote	Arroz 2 kg.
1	Unidade	Doce de Frutas 400 gr.
1	Pacote	Farinha de Mandioca 1 kg.
1	Unidade	Caldo de Galinha 57 gr.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

1 - Aquisição direta de gêneros alimentícios via processo licitatório convencional (Pregão Eletrônico) com seleção de fornecedores especializados.

Trata-se da realização de processo licitatório próprio para aquisição dos gêneros alimentícios listados, abrangendo diferentes grupos (lácteos, cereais, massas, condimentos, gorduras, biscoitos/doce/café), visando contemplar todos os requisitos técnicos, legais e de sustentabilidade estabelecidos no ETP. O pregão eletrônico amplia a concorrência, favorece a seleção pelo menor preço e permite detalhamento do objeto para garantir qualidade, prazos, regularidade, atendimento às normas sanitárias e ambientais, com possibilidade de subdivisão por lotes para dar oportunidade a microempresas, fornecedores locais ou da agricultura familiar. A contratação pode prever entregas periódicas, controle de estoque, rastreabilidade e atendimento a demandas extraordinárias.

Pontos Positivos:

- Maior competitividade e obtenção de melhores preços via ampla participação de fornecedores
- Detalhamento do objeto permite especificação técnica, garantindo padrões de qualidade
- Flexibilidade na subdivisão de lotes para inclusão de microempresas e fornecedores locais
- Possibilidade de entrega programada e controle de estoque eficiente
- Atendimento a exigências legais, sanitárias e ambientais por meio de exigências editalícias

Pontos Negativos:

- Processo licitatório pode ser burocrático e demorado
- Risco de participação de fornecedores sem experiência específica em gêneros alimentícios
- Dificuldade de padronização e controle de qualidade em lotes variados
- Possível exclusão de pequenos produtores com limitações para cumprir exigências formais
- Risco de desabastecimento em caso de recursos administrativos ou atrasos contratuais



2 - Utilização de atas de registro de preços já existentes para gêneros alimentícios, celebradas por órgãos públicos ou consórcios regionais.

Opcionalmente, a instituição pode aderir a uma ata de registro de preços em vigor, realizada por órgão público da mesma esfera ou por consórcios regionais, desde que inclua os itens necessários e requisitos de qualidade e regularidade exigidos. O sistema de registro de preços permite ganhos de escala, agilidade, economia de tempo no processo aquisitivo e potencial redução de custos. Contudo, há menor controle sobre as condições específicas do contrato (como periodicidade de entregas, detalhamento de embalagens e práticas de sustentabilidade) e depende da disponibilidade e compatibilidade das atas existentes com o perfil da demanda institucional.

Pontos Positivos:

- Agilidade no processo de contratação
- Economia de tempo e recursos administrativos
- Possibilidade de redução de custos pela economia de escala
- Dispensa de novo procedimento licitatório
- Praticidade ao utilizar instrumentos já estabelecidos

Pontos Negativos:

- Menor flexibilidade para adequar o contrato a necessidades específicas
- Dependência da existência e vigência das atas compatíveis
- Possível incompatibilidade de critérios de qualidade ou especificações
- Limitações em ajustes nas condições de entrega
- Menor controle sobre requisitos de sustentabilidade

3 - Fornecimento de cartão-alimentação (vale-alimentação ou cartão pré-pago vinculado a estabelecimentos de gêneros alimentícios).

Esta alternativa consiste na concessão de cartão-alimentação ou vale-alimentação, em formato físico ou digital, aos beneficiários, permitindo que realizem compras diretamente em estabelecimentos credenciados de gêneros alimentícios. O valor creditado pode ser utilizado conforme as necessidades nutricionais e culturais de cada beneficiário, promovendo autonomia e flexibilidade na escolha dos itens. O modelo pode ser operacionalizado por meio de contratação de empresa especializada na gestão de benefícios, que será responsável pelo credenciamento dos estabelecimentos, controle de uso e prestação de contas.

Pontos Positivos:

- Maior autonomia e liberdade de escolha para o beneficiário, respeitando hábitos alimentares e restrições individuais
- Redução da necessidade de gestão direta de estoques e logística de distribuição por parte da instituição
- Agilidade na concessão do benefício e facilidade de operacionalização
- Possibilidade de inclusão de pequenos comércios locais na rede credenciada
- Transparência e rastreabilidade dos gastos por meio de relatórios eletrônicos

Pontos Negativos:

- Menor controle institucional sobre a qualidade e procedência dos itens adquiridos



- Risco de utilização do benefício para aquisição de produtos não alinhados às diretrizes nutricionais
- Dependência de rede credenciada ampla e compatível com a localidade dos beneficiários
- Possível variação de preços entre estabelecimentos, impactando o poder de compra
- Necessidade de fiscalização para evitar uso indevido do benefício

Alternativa Escolhida

Aquisição direta de gêneros alimentícios via processo licitatório convencional (Pregão Eletrônico) com seleção de fornecedores especializados.

Justificativa

A opção pela aquisição direta via pregão eletrônico atende plenamente às necessidades e aos requisitos elencados, promovendo a livre concorrência, garantindo controle detalhado sobre os itens, quantidade, embalagem, práticas de sustentabilidade e flexibilidade no abastecimento periódico, além de respeitar os critérios técnicos, legais (Lei 14.133/2021) e de qualidade exigidos pela instituição. Possibilita também subdivisão em lotes para pequenos fornecedores e agricultura familiar, favorecendo o desenvolvimento local e a equidade. Trata-se da alternativa tecnicamente mais adequada e economicamente vantajosa, pois assegura total aderência à demanda institucional, à segurança alimentar e à boa governança pública.

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

Valor estimado total para as cestas básicas é de R\$ 164.000,60 (cento e sessenta e quatro mil reais e sessenta centavos), por cada cesta foi:

- Cesta Básica grande: valor unitário R\$ 237,22; sendo o valor total de: R\$ 97.260,20.
- Cesta Básica pequena: valor unitário R\$ 185,39; sendo o valor total de: R\$ 66.740,40.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução escolhida para o atendimento da necessidade de suprimento regular de gêneros alimentícios é a aquisição direta via processo licitatório convencional (Pregão Eletrônico) com seleção de fornecedores especializados. Esta alternativa foi definida após análise criteriosa das demandas institucionais, avaliação dos requisitos técnicos, legais e de sustentabilidade, bem como da comparação das principais alternativas disponíveis no levantamento de mercado. A seguir, apresenta-se o detalhamento completo de como a solução escolhida atende de modo mais eficaz às necessidades identificadas e especificadas.

A aquisição direta por meio de pregão eletrônico consiste na realização de processo licitatório próprio e transparente para aquisição dos diversos itens alimentícios necessários, compreendendo produtos lácteos, cereais e grãos, massas, condimentos, óleos, biscoitos, doces e café. O processo licitatório ocorre em ambiente eletrônico, ampliando a participação de fornecedores e proporcionando condições para disputa de preços, seleção qualificada por critérios técnicos e atendimento integral aos requisitos institucionais.



Atendimento às Necessidades Identificadas

- **Promoção da segurança alimentar:** O modelo permite aquisição detalhada dos itens essenciais, assegurando abastecimento ininterrupto e o fornecimento de alimentos seguros e de qualidade, conforme normas da ANVISA, MAPA e demais legislações vigentes.
- **Variedade nutricional e equilíbrio:** A seleção dos itens, possível graças à especificação detalhada em edital, contempla diferentes grupos alimentares, respeitando diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira, necessidades nutricionais, demandas rotineiras e eventuais do ambiente institucional.
- **Regularidade do abastecimento:** A contratação pode prever entregas periódicas programadas e controle eficiente de estoques, garantindo a manutenção contínua das rotinas institucionais, a realização de eventos e o cumprimento das exigências operacionais, evitando desabastecimentos.
- **Personalização e compatibilidade:** O formato licitatório viabiliza a personalização das condições de fornecimento, permitindo a inclusão de restrições nutricionais, particularidades institucionais e aderência à rotina alimentar praticada.
- **Promoção do interesse público e governança:** O processo respeita os princípios de legalidade, transparência, igualdade e competitividade, promovendo o interesse público em todos os âmbitos, desde a seleção dos fornecedores até a entrega dos itens.

Detalhamento do Atendimento aos Requisitos de Contratação

- **Escopo abrangente dos gêneros alimentícios:** Permite consolidar a contratação de todos os itens necessários, conforme as cinco grandes categorias descritas, fluidificando o processo de compra e evitando contratação fragmentada.
- **Qualidade, segurança e rastreabilidade:** As cláusulas editalícias exigem atendimento pleno às normas regulatórias (ANVISA, MAPA), certificação de procedência, rastreabilidade e adequação sanitária, mitigando riscos à saúde dos usuários.
- **Compatibilidade de volumes e embalagens:** Especificações claras orientam a oferta de produtos em quantidades e embalagens compatíveis ao consumo institucional, com ênfase em segurança, praticidade e adequação ao armazenamento.
- **CrITÉRIOS de sustentabilidade:** Prevê inclusão de critérios ambientais, sociais e econômicos, como preferência para fornecedores locais, apoio à agricultura familiar, embalagens recicláveis e demais práticas responsáveis.
- **Flexibilização por lotes:** O pregão permite subdivisão por lotes, facilitando a participação de microempresas, pequenos produtores e incentivo ao desenvolvimento regional, alinhado às práticas de inclusão e sustentabilidade.
- **Atendimento eficiente a demandas extraordinárias:** Possibilita cláusulas especiais para ajustes na quantidade, variedade ou frequência de entregas, abrangendo necessidades eventuais e agendas institucionais.

Vantagens da Solução em Relação às Alternativas

- **Controle e especificidade:** Permite detalhamento aperfeiçoado dos requisitos de qualidade, periodicidade, volume e embalagem, bem como inserção de cláusulas ambientais e sociais, conferindo alinhamento total à realidade e às demandas institucionais.



- Maior competitividade e melhores preços: O pregão eletrônico maximiza a disputa de preços, abrange maior número de fornecedores e garante o melhor custo-benefício, sem comprometer a qualidade.
- Atendimento a diretrizes legais e normativas: Em obediência à Lei nº 14.133/2021 e demais normativos de compras públicas, propicia segurança jurídica ao processo e aos resultados.
- Inclusão de pequenos fornecedores: Possibilidade de criar lotes específicos para microempresas ou fornecedores locais, fortalecendo o desenvolvimento econômico regional e o compromisso social.
- Regularidade e previsibilidade: Contratos estruturados prevêm a programação de entregas e controle de estoques, fundamental para evitar rupturas de fornecimento.

A solução privilegia aspectos de interesse público pelo fornecimento de alimentação adequada, promoção do bem-estar e saúde, incentivo à economia local, redução de impactos ambientais (com critérios para embalagens e resíduos) e observância aos princípios da administração pública. Inclui, ainda, dispositivos que estimulam práticas sustentáveis e socialmente responsáveis, em consonância com especificações do ETP e legislações aplicáveis.

Dessa forma, a aquisição dos gêneros alimentícios por meio de pregão eletrônico comprova-se como a alternativa mais eficiente, transparente e aderente às necessidades da instituição, ampliando o controle sobre todas as etapas do processo, promovendo a alimentação adequada, regularidade no abastecimento, práticas sustentáveis, inclusão social e respeito aos parâmetros legais, seguros e de qualidade. Essa solução possibilita o melhor atendimento tanto das demandas internas quanto do interesse público, garantindo governança e excelência no serviço prestado.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Considerando a nova estratégia definida para a contratação, a aquisição dos gêneros alimentícios será realizada por meio de dois lotes distintos, cada um correspondente a um tipo de cesta básica: "Grande" e "Pequena". Essa divisão reflete as necessidades institucionais e as características técnicas e comerciais dos itens, promovendo a eficiência operacional e a adequada segmentação do objeto.

O objeto da contratação é divisível em razão da composição diferenciada das cestas básicas, que apresentam quantidades e especificações próprias para cada perfil de atendimento. O parcelamento em dois lotes é justificado pela necessidade de atender públicos distintos, otimizando a logística de entrega, o controle de estoque e a gestão contratual. Essa abordagem está em conformidade com a legislação vigente (Lei nº 14.133/2021 e IN nº 40/2020), que recomenda a análise da divisibilidade do objeto para ampliar a competitividade e permitir a participação de diferentes fornecedores, sem fragmentação excessiva.

Parcelamento por dois lotes: Cada lote corresponde a uma cesta básica completa, com composição e quantidades específicas, facilitando a disputa entre fornecedores e a padronização do atendimento.

Impossibilidade de parcelamento por item: Não será admitida a contratação individualizada de itens dentro de cada lote, pois a entrega deve ocorrer na forma de cestas completas, conforme a composição definida.



A divisão do objeto será realizada da seguinte forma:

Lote	Descrição	Itens Envolvidos
1 - Cesta Básica "Grande"	Cesta composta por itens em maiores quantidades e embalagens, destinada ao atendimento de demandas mais robustas.	• 2 Pacotes Leite em Pó 400g • 2 Pacotes Bolacha Doce 400g • 1 Unidade Fermento para Pão 100g • 1 Lata Massa de Tomate 850g • 1 Unidade Vinagre 900ml • 1 Pacote Trigo 5kg • 1 Unidade Óleo Comestível de Soja 900ml • 1 Unidade Margarina com Sal 500g • 1 Unidade Sal Refinado 1kg • 2 Pacotes Feijão Preto 1kg • 2 Pacotes Massa Alimentícia Parafuso 500g • 1 Pacote Fubá de Milho Grosso 1kg • 1 Pacote Café Extra Forte 500g • 3 Pacotes Açúcar 1kg • 1 Pacote Arroz 5kg • 1 Unidade Doce de Frutas 400g • 1 Pacote Farinha de Mandioca 1kg • 2 Unidades Caldo de Galinha 57g
2 - Cesta Básica "Pequena"	Cesta composta por itens em menores quantidades e embalagens, adequada para demandas reduzidas ou públicos específicos.	• 1 Pacote Leite em Pó 400g • 1 Pacote Bolacha Doce 400g • 1 Unidade Fermento para Pão 100g • 1 Lata Massa de Tomate 340g • 1 Unidade Vinagre 900ml • 3 Pacotes Trigo 1kg • 1 Unidade Óleo Comestível de Soja 900ml • 1 Unidade Margarina com Sal 500g • 1 Unidade Sal Refinado 1kg • 1 Pacote Feijão Preto 1kg • 1 Pacote Massa Alimentícia Parafuso 500g • 1 Pacote Fubá de Milho Grosso 1kg • 1 Pacote Café Extra Forte 500g • 2 Pacotes Açúcar 1kg • 2 Pacotes Arroz 2kg • 1 Unidade Doce de Frutas 400g • 1 Pacote Farinha de Mandioca 1kg • 1 Unidade Caldo de Galinha 57g

Cada lote será objeto de disputa individual, não sendo possível o parcelamento interno dos itens que o compõem. Essa estrutura visa garantir a eficiência do processo, a regularidade do abastecimento e a inclusão de fornecedores especializados, sem fragmentação excessiva da contratação.

Portanto, é possível e recomendável o parcelamento do objeto da contratação em dois lotes correspondentes às cestas básicas "Grande" e "Pequena", conforme as características técnicas e comerciais dos itens e as necessidades institucionais. Não será admitido o parcelamento por item, uma vez que a licitação será estruturada por lotes completos, promovendo a competitividade, a eficiência operacional e o atendimento ao interesse público, em conformidade com a legislação vigente.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação analisada no Estudo Técnico Preliminar (ETP), nos termos do inciso IX do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, objetiva garantir o suprimento regular de gêneros alimentícios essenciais para o adequado funcionamento institucional, a promoção do bem-



estar, o desempenho das atividades e o atendimento ao interesse público. Além disso, visa atender, de forma específica, as famílias em situação de vulnerabilidade do município de Rodeio, conforme previsto na Lei Ordinária N° 2269/2023, que regulamenta e estabelece critérios para concessão dos benefícios eventuais. Vale destacar que o benefício eventual por vulnerabilidade temporária, ofertado para suprir necessidade de alimentação, deve ser visto na ótica do direito de cidadania e do direito humano à alimentação, princípio estruturante da política de segurança alimentar e nutricional. A seguir, detalham-se os resultados esperados desta contratação em termos de economicidade, eficiência e sustentabilidade, estruturando parâmetros claros para futura mensuração da performance do contrato e criação de indicadores de desempenho alinhados à governança pública.

Resultados Pretendidos em Termos de Economicidade

- **Redução de Custos:** Obtenção do melhor custo-benefício por meio do pregão eletrônico, ampliando a concorrência e permitindo a seleção de fornecedores que ofereçam preços compatíveis com o mercado e/ou abaixo de médias referenciais, sem comprometer a qualidade dos itens.
- **Otimização de Recursos:** Maximização da eficiência orçamentária, evitando desperdício de gêneros, aquisições em excesso ou desabastecimento. Isto será viabilizado pelo planejamento de entregas periódicas e adequação do volume e embalagens ao perfil de consumo institucional e às demandas sociais, incluindo o atendimento às famílias em situação de vulnerabilidade.
- **Transparência e Eficiência na Contratação:** Garantia de regularidade do abastecimento e menor incidência de custos decorrentes de urgências ou aquisições emergenciais.

Resultados Pretendidos em Termos de Eficiência

- **Regularidade do Abastecimento:** Manutenção contínua dos estoques, prevenindo rupturas que poderiam comprometer a rotina organizacional, a realização de eventos institucionais e o atendimento às famílias vulneráveis do município.
- **Qualidade e Segurança dos Produtos:** Recebimento integral de alimentos que atendam aos requisitos técnicos, sanitários e nutricionais exigidos por ANVISA, MAPA e demais órgãos reguladores, assegurando refeições adequadas aos públicos atendidos, inclusive beneficiários dos programas sociais municipais.
- **Atendimento a Demandas Especiais:** Flexibilidade na contratação para atender demandas extraordinárias e/ou restrições nutricionais documentadas, sem impacto negativo nas operações cotidianas e garantindo o suporte a situações de vulnerabilidade temporária.
- **Gestão Facilitada:** Facilidade no controle de estoque, armazenamento adequado e rastreabilidade de cada entrega, permitindo respostas rápidas a eventuais não conformidades.

Resultados Pretendidos em Termos de Sustentabilidade

- **Dimensão Ambiental:** Redução do impacto ambiental por meio da exigência de embalagens recicláveis, incentivo à logística reversa, preferência por fornecedores com práticas ambientalmente responsáveis e medidas para diminuir o desperdício de alimentos e resíduos sólidos.
- **Dimensão Social:** Favorecimento do desenvolvimento regional mediante a subdivisão de lotes para inclusão de microempresas, agricultura familiar e fornecedores locais,



bem como respeito às condições de trabalho ao longo da cadeia produtiva. Destaca-se, ainda, o atendimento direto às famílias em situação de vulnerabilidade, promovendo inclusão social e efetivação do direito humano à alimentação.

- Dimensão Econômica: Estímulo à economia local e à livre concorrência, garantindo oportunidades equânimes e sustentáveis para fornecedores de diferentes perfis e porte, além do fortalecimento da governança pública nas aquisições.

Indicadores de Desempenho, Qualidade e Eficiência (Subsidiários aos Resultados Pretendidos)

Parâmetro	Indicador Proposto	Meta/Resultado Esperado
Economicidade	Percentual de economia em relação ao preço estimado/balizado	Economia de pelo menos 10% em relação ao orçamento de referência, sem prejuízo da qualidade
Eficiência no abastecimento	Nível de atendimento dos prazos contratuais de entrega (%)	≥ 98% das entregas realizadas no prazo estabelecido
Qualidade dos produtos	Nº de não conformidades detectadas por lote entregue	≤ 1 não conformidade por grupo de itens a cada período contratual
Aderência à sustentabilidade	Percentual de fornecedores locais/agricultura familiar participantes	≥ 25% de contratação/lotes destinados a microempresas, agricultura familiar ou fornecedores regionais sempre que houver viabilidade
Gestão de resíduos/alimentos	Percentual de itens com embalagem reciclável/reutilizável	≥ 70% dos itens fornecidos com embalagens ambientalmente adequadas
Satisfação do usuário	Avaliação de satisfação interna (escala 1 a 5)	Nota média ≥ 4,0, demonstrando aprovação quanto à variedade e qualidade
Atendimento às famílias vulneráveis	Percentual de famílias em situação de vulnerabilidade atendidas conforme critérios da Lei Ordinária Nº 2269/2023	≥ 95% das famílias elegíveis atendidas com benefício eventual de alimentação

Com base nesses parâmetros e indicadores, espera-se que a contratação proporcione resultados concretos e mensuráveis, permitindo o monitoramento permanente, o aprimoramento contínuo dos processos e a adoção de ações corretivas tempestivas caso haja desvios dos objetivos institucionais e sociais.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Antes da formalização do contrato para aquisição, por pregão eletrônico, de gêneros alimentícios destinados à regularidade alimentar institucional e atendimento a famílias em situação de vulnerabilidade, é fundamental que a Administração promova um conjunto de providências prévias. Essas ações objetivam preparar a instituição, os ambientes e as equipes, mitigar riscos de execução e garantir a plena aderência dos procedimentos à legislação e às melhores práticas de governança. A seguir, estão elencadas e detalhadas todas as providências necessárias.

Providências Administrativas e Documentais

- Consolidação do Processo Licitatório: Revisar e validar toda a documentação do Estudo Técnico Preliminar (ETP), mapa de riscos, termo de referência, pesquisa de preços e demais anexos, garantindo que as especificações estejam adequadas e detalhadas conforme a legislação (Lei nº 14.133/2021).
- Elaboração e Aprovação da Minuta do Edital: Submeter a minuta do edital à análise jurídica e ao controle interno, inclusive quanto à conformidade dos critérios de sustentabilidade, qualidade e inclusão de microempresas/agricultura familiar.
- Gestão dos Certificados e Licenças: Verificar e atualizar os registros necessários para armazenamento, manuseio e distribuição de alimentos, como possíveis autorizações junto à vigilância sanitária e outros órgãos de regulação sanitária.
- Verificação da Atualização das Normas Internas: Certificar-se de que os procedimentos internos de recebimento de materiais, conferência, armazenamento e



controle de estoques estejam atualizados e estejam de acordo com as boas práticas e normas sanitárias.

- Planejamento de Cronogramas: Definir e comunicar aos setores envolvidos o cronograma de entregas previstas, os responsáveis pelo recebimento e inspeção dos produtos, bem como os fluxos logísticos internos.

Adequações Físicas e Logísticas

- Avaliação dos Espaços de Armazenamento: Realizar inspeção técnica em almoxarifados, despensas ou câmaras frias para averiguar se atendem aos requisitos de capacidade, ventilação, higiene, temperatura e segurança alimentar conforme as especificações da ANVISA e do MAPA.
- Pequenas Intervenções de Engenharia: Promover eventuais adequações em instalações físicas, como reparos em prateleiras, aquisição de pallets, melhorias nos pontos de ventilação, iluminação ou impermeabilização, caso essas ações sejam necessárias para garantir a integridade dos produtos.
- Limpeza e Desinfecção dos Ambientes: Programar a higienização prévia dos espaços de armazenamento, prevenção contra pragas e roedores e manutenção dos ambientes limpos e organizados.
- Disponibilização de Equipamentos de Medição e Controle: Testar e calibrar termômetros, umidímetros e balanças para garantir a aferição dos padrões no recebimento e armazenamento de alimentos.

Preparação de Sistemas e Controles

- Ajuste e Integração de Sistemas de Gestão: Atualizar ou parametrizar o sistema informatizado de gestão de almoxarifado/estoques para incluir novos itens, controles de validade, lotes e rastreabilidade dos produtos adquiridos.
- Definição de Rotinas de Conferência e Recebimento: Elaborar ou revisar checklists e formulários para inspeção quantitativa e qualitativa dos gêneros, considerando a obrigatoriedade de registros claros de não-conformidade, devoluções ou substituições.
- Estruturação de Procedimentos para Demandas Especiais: Implementar controles específicos para eventual atendimento de famílias em situação de vulnerabilidade, respeitando os critérios legais municipais e a segregação das demandas institucionais cotidianas e dos programas sociais.
- Estabelecimento de Rotinas de Relatórios e Indicadores de Desempenho: Preparar sistemas ou planilhas para acompanhamento dos indicadores pactuados em contrato (economicidade, prazos de entrega, inspeções de qualidade, sustentabilidade, satisfação dos usuários, atendimento social).

Capacitação e Orientação dos Servidores

- Treinamento das Equipes de Recebimento e Armazenamento: Realizar capacitação específica para servidores quanto às normas de boas práticas de armazenamento, conferência física e documental dos gêneros, preenchimento de registros, análise de laudos e identificação de não-conformidades.
- Orientação dos Gestores e Fiscais de Contrato: Promover treinamentos sobre as atribuições do gestor/fiscal de contrato no acompanhamento das entregas, aplicação de penalidades, comunicação com fornecedores e gestão de conflitos.



- Sensibilização das Equipes Técnicas sobre Sustentabilidade: Instruir os servidores sobre a importância do correto descarte de embalagens, separação de resíduos e apoio às políticas de sustentabilidade vinculadas à contratação.
- Procedimentos Específicos para Atendimento Social: Fornecer orientação às equipes que realizarão a triagem e distribuição de gêneros para famílias em situação de vulnerabilidade, alinhando atuação com a legislação municipal vigente.

Ações Comunicacionais e Intersetoriais

- Divulgação de Rotinas de Entrega e Procedimentos: Informar a todos os setores envolvidos (almoxarifado, coordenação, social, compras) as datas previstas de entrega, fluxos para recebimento, conferências, pontos de armazenamento, bem como contatos para chamados de emergências ou não-conformidade.
- Harmonização com Programas e Políticas Existentes: Articular junto aos setores de saúde, assistência social e nutrição as rotinas para acompanhamento, avaliação de cardápios institucionais, e atendimento a públicos com restrições alimentares documentadas.

Providências Complementares e Gerais

- Gestão do Risco e Contingências: Elaborar plano de contingência para casos de atraso de fornecedores, problemas de qualidade ou necessidade urgencial de gêneros alimentícios, prevendo procedimentos formais para solicitação de suporte imediato.
- Revisão dos Instrumentos de Fiscalização e Controle: Avaliar e reforçar os instrumentos e mecanismos de fiscalização da execução contratual, incluindo atas de reuniões, relatórios de visita técnica, auditorias internas, e canais para denúncias de irregularidades.

A adoção tempestiva de todas essas providências permitirá que o contrato seja formalizado apenas após a verificação de condições plenas para recepção, controle, gestão e fiscalização dos gêneros alimentícios, contribuindo para o sucesso da execução contratual, o atendimento ao interesse público e a excelência no serviço prestado.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Considerando o término do prazo do processo administrativo 19/2024 e do pregão eletrônico 08/2024, verifica-se que a presente demanda apresenta dependência direta em relação a esses processos.

A análise detalhada dos registros de contratações anteriores, bem como das demandas em andamento e planejadas, identificou que a viabilidade e a execução da presente contratação estão condicionadas ao encerramento do processo administrativo 19/2024 e do pregão eletrônico 08/2024. Foram consultadas as bases de dados institucionais, atas de reuniões de planejamento e registros de contratações similares, sendo constatada a existência de vínculo técnico e administrativo com os referidos processos.

Portanto, a contratação ora proposta somente poderá ser conduzida após a conclusão formal dos processos mencionados, garantindo a regularidade e a integração com os demais procedimentos institucionais.



12. IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação para fornecimento regular de gêneros alimentícios em âmbito institucional, conforme detalhado, traz implicações ambientais relevantes a serem consideradas sob a perspectiva da dimensão ambiental da sustentabilidade. É fundamental identificar previamente todos os potenciais impactos ambientais inerentes a todo o ciclo de vida dos produtos – desde a aquisição, transporte, armazenamento até o consumo e descarte – e estabelecer medidas mitigadoras adequadas, tanto de prevenção quanto de contingência, garantindo a efetiva minimização dos riscos. A seguir, apresenta-se uma análise detalhada dos impactos ambientais possíveis e as respectivas medidas mitigadoras recomendadas para cada situação identificada.

Principais Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras Associadas

Impacto Ambiental	Descrição do Problema	Medidas Mitigadoras (Prevenção, Controle e Contingência)
Geração de resíduos sólidos (embalagens e restos alimentares)	Volume considerável de embalagens plásticas, papéis, latas e restos orgânicos resultantes do recebimento dos gêneros e do consumo institucional pode contribuir para sobrecarga de aterros, poluição e descarte inadequado.	- Incluir exigência de <i>embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis</i> nos editais de compra. - Estabelecer e divulgar procedimentos de coleta seletiva dos resíduos sólidos nos ambientes de armazenamento e consumo. - Promover a educação ambiental para servidores, orientando sobre correto descarte e separação dos resíduos. - Incentivar acordos de logística reversa junto a fornecedores, especialmente para grandes volumes de embalagens. - Parcerias com cooperativas de reciclagem para destinação adequada dos materiais. - Implementar políticas de reaproveitamento de resíduos orgânicos (compostagem).
Desperdício de alimentos	Desperdício causado por má gestão de estoques, vencimento de prazos ou manuseio inadequado, gerando descarte de itens ainda consumíveis e aumentando a carga de resíduos orgânicos.	- Adotar gestão rigorosa de estoques (controle de validade, armazenamento adequado, sistema informatizado). - Capacitar equipes de recebimento/armazenamento para práticas de rotação de estoques (FIFO - First In, First Out). - Planejar as quantidades adquiridas de acordo com o consumo real e monitorar entregas periódicas reduzindo excesso. - Ações educativas sobre consumo responsável e combate ao desperdício alimentar. - Implementação de programa interno para aproveitamento seguro de excedentes, com doação autorizada conforme legislação vigente, evitando descarte desnecessário.
Consumo elevado de recursos naturais (água, energia)	O armazenamento, conservação e processamento dos gêneros alimentícios demandam energia elétrica (câmaras frias, iluminação, refrigeração) e água (higienização de ambientes e utensílios), potencializando consumo desses recursos.	- Verificação e manutenção preventiva de equipamentos de refrigeração e câmaras frias para evitar perdas por ineficiência energética. - Utilização de <i>equipamentos com selo de eficiência energética</i> (Procel/Inmetro). - Campanhas para uso racional de água e energia junto às equipes envolvidas. - Avaliação e adoção de sistemas automáticos de iluminação e temporizadores, otimizando o uso energético. - Reaproveitamento de água (quando possível) para limpeza de áreas externas e jardins.
Emissões atmosféricas e poluição por transporte	O transporte dos produtos até a instituição ou distribuição de cestas gera consumo de combustíveis fósseis, emissão de gases de efeito estufa e poluentes atmosféricos ao longo da cadeia logística.	- Priorizar fornecedores locais, regionais e da agricultura familiar, reduzindo distâncias e emissões do transporte. - Programar entregas em lotes otimizados para minimizar número de viagens. - Exigir frota regularizada e, quando possível, veículos com manutenção em dia e menor emissão de poluentes. - Estímulo ao planejamento logístico inteligente e compartilhamento de cargas entre setores (rota única). - Monitoramento periódico da pegada de carbono do transporte institucional.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE RODEIO
Secretaria de Administração e Finanças

Impacto Ambiental	Descrição do Problema	Medidas Mitigadoras (Prevenção, Controle e Contingência)
Impactos indiretos na produção agrícola e industrial	A aquisição dos gêneros pode fomentar cadeias produtivas que utilizam modelos convencionais pouco sustentáveis, provocando desmatamento, uso excessivo de agrotóxicos, degradação do solo e poluição hídrica.	• Incluir critérios ambientais nos editais, como preferência para empresas certificadas, produtos com menor uso de agrotóxicos, origem rastreável e compromisso ambiental dos fornecedores. • Fomentar, quando possível, a aquisição de produtos provenientes da agricultura familiar, orgânica e sustentável. • Divulgação de boas práticas agroindustriais e valorização de fornecedores com selos verdes de produção. • Monitoramento de certificações ambientais apresentadas nos processos licitatórios.
Risco de contaminação ambiental (produtos químicos e resíduos tóxicos)	Ocorrências de transportes inadequados, acidentes ou armazenamento em locais impróprios podem gerar vazamentos (óleos, margarina), resíduos químicos (limpeza) ou contaminação de solo e água.	• Garantir ambientes de armazenamento adequados e monitorados periodicamente. • Planejar procedimentos de resposta a emergências para vazamentos/acidentes (kit de contenção, contato com órgãos ambientais). • Capacitar as equipes quanto a protocolos seguros de manuseio e armazenamento de produtos, principalmente itens oleosos e gorduras. • Certificar-se do uso restrito e seguro de produtos químicos para limpeza, minimizando riscos de contaminação cruzada. • Documentar e realizar destinação correta de resíduos perigosos ou recicláveis especiais, quando aplicável.
Poluição hídrica por descarte inadequado de resíduos/orgânicos	Descarte indevido de líquidos, restos alimentares e embalagens pode causar entupimentos, escoamento para redes pluviais e contaminação de corpos d'água.	• Proibir o descarte de resíduos alimentares e líquidos em pias/redes de esgoto comuns. • Orientar e monitorar o armazenamento separado de resíduos orgânicos e recicláveis. • Implantar coleta adequada para resíduos líquidos, óleos e gorduras, encaminhando-os para pontos de descarte apropriado. • Treinamento periódico sobre boas práticas ambientais.

Analisar e mitigar os impactos ambientais em todas as etapas da contratação e execução do fornecimento de gêneros alimentícios é não apenas um dever legal, mas um compromisso com a sustentabilidade institucional e o interesse público. A adoção sistemática das medidas propostas contribui para a redução dos danos ambientais, a promoção de processos mais responsáveis e sustentáveis e o fortalecimento da governança ambiental da Administração.

13. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Sim, a contratação é viável, pois foi conduzida uma análise criteriosa dos requisitos técnicos, soluções disponíveis no mercado e estimativas de custos. A solução identificada atende plenamente às necessidades operacionais e estratégicas, garantindo alta disponibilidade dos serviços essenciais. Além disso, a previsão orçamentária confirma a compatibilidade financeira da contratação, assegurando transparência e eficiência no processo de aquisição.

Rodeio, 15 de julho de 2026.

Sônia Claudino Santana Scoz
Diretora de Assistência Social