SAULO BUSS:01 6449909 11

ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE SÃO BONIFÁCIO
AV. 29 DE DEZEMBRO, 12, FONE 48-3252-0111
88485-000 – CENTRO - SC

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

1. SECRETARIA(S) REQUERENTE(S)

1.1. Oficina Garagem prefeitura - DMER

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. O presente documento tem por finalidade formalizar a necessidade da Oficina Garagem prefeitura – DMER, aquisição de gêneros alimentícios para preparo das refeições de operadores, motoristas e braçais, quando em serviço de manutenção nas vias municipais do Município de São Bonifácio/SC. visando identificar a solução mais adequada para atendimento da demanda relacionada.

3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. Considerando a necessidade da Secretaria Municipal de Justifica-se a necessidade de realizar contratação, para garantir o emprego de uma alimentação saudável e adequada, com o uso de alimentos variados, seguros e que contribuam para o desenvolvimento saudável dos profissionais, garantindo melhoria do rendimento dos serviços a serem executados e segurança alimentar e nutricional. Assim, a obtenção dos gêneros alimentícios visa promover a melhoria da qualidade da alimentação dos profissionais bem como facilitar na questão de deslocamento principalmente nas áreas do interior do município.

3.2. Importante salientar que a aquisição dos referidos PRODUTOS só se dará mediante a prévia autorização do setor de compras do município, com a emissão de Autorização de Compra; e que as quantidades estimadas são para a finalidade de Registro de Preços o que poderá viabilizar a administração a possibilidade de utilização apenas da quantidade necessária para o bom desempenho dos trabalhos desenvolvidos pelo município durante a vigência.

3.3. Dessa forma a aquisição de produtos alimentícios para o D.M.E.R é a necessidade de oferecer primeiro uma alimentação adequada e saudável aos operadores, motoristas e demais servidores do Município de São Bonifácio, e

segundo evitar maior gasto com deslocamentos para diversas áreas dos bairros com máquinas e equipamentos para prestar serviços de manutenção e conservação de estradas, pontes, bueiros e outras atividades inerentes, dependendo da localidade onde está sendo executado os serviços a distância pode ultrapassar 25 km do ponto da preparação dos alimentos.

3.4. Sendo assim com a aquisição dos Gêneros alimentícios, a prefeitura prepara a alimentação em cozinha própria e adequada e disponibiliza aos trabalhadores, de forma que esses alimentos são acompanhados por Nutricionista, e preparados por cozinheira com um cardápio com ingredientes de qualidade nutricional e na quantidade correta aos funcionários, evitando desperdício e garantindo alimentação saudável para desempenho de atividades que na maioria são de serviços pesados.

3.5. Diante do exposto, evidencia-se a necessidade de realização de estudo para identificar a alternativa mais eficiente e vantajosa para a Administração no atendimento da presente demanda.

4. ESTIMATIVA DE QUANTIDADE

Item	Descrição/Especificação	Marca	Unidade/ medida	Quantidade
01	Água mineral em bombona de 20 L		BOMB	300
02	Arroz Parbolizado, tipo1. Embalagem com 1 e 5 KG		KG	850
03	Café em pó embalada a vácuo com 500 GR		PCT	150
04	Caldo de galinha caixa com 6 tabletes com 57 GR		CX	100
05	Frango congelado (caixa 20 kg)		KG	900
06	Coxa e sobrecoxa de frango 1 - O produto deverá ser obtido a partir de aves sadias, submetidas e aprovadas pela inspeção sanitária, desde a criação até o abate, deverão ser embalados em sacos de polietileno e imediatamente		KG	1100

	congelados no túnel contínuo. 2. Características sensoriais: aspecto: próprio; cor: própria, sem manchas pardacentas e esverdeadas; odor: próprio; sabor: próprio. 3. Embalagem: 3.1 - embalagem primária: o produto deverá estar congelado em sacos de polietileno de 1 (hum) quilo, resistentes ao congelamento. Embalagem sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos. 4.2. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçadas, com abas inferiores e superiores totalmente lacradas, com capacidade entre 10 a 20 quilos. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 5. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com as resoluções.			
07	Óleo vegetal de soja 900ml		UN	480
08	Aipim descascado Tipo branco		KG	400
09	Açucar pacote de 1kg		KG	250
10	Batata inglesa com 25kg		SC	72
11	Carne bovina de segunda inteira (tipo do corte acém) devem apresentar odor e sabor característico, deve vir congelado. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária e ser transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. De vir em pacote de 7 kg e peça inteira.		KG	960
12	Carne suína sem gordura e sem osso (tipo de corte pernil) devem apresentar odor e sabor característico, deve vir congelado. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária e ser transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas		KG	800
13	Carne moída (carne de boa qualidade) deve apresentar odor e sabor característico. Deve vir congelado. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária e ser transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas		KG	350
14	Cebola de cabeça (solta)		KG	600

15	Extrato de tomate lata 300gr		UN	200
16	Farinha de mandioca especial de 1kg fina,branca, torrada, tipo 01		KG	130
17	Feijão preto grado pacote 1kg		KG	350
18	Macarrão tipo espaguete de 500 GR		KG	170
19	Macarrão tipo parafuso 500 GR		KG	170
20	Sal de 1 kg		KG	140
21	Vinagre de 900ml		FRA	100

5. ANÁLISE DE LICITAÇÃO

5.1.(x) SIM O Processo Licitatório vigente tem sua validade ate Julho/2026, cujo prazo encontra-se próximo do término.

6. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO

6.1. Estima-se que o processo ocorra em MÊS 09/2026.

São Bonifácio, 01 de julho de 2026.

André Rohling
Matrícula: 610