DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA Nº 966/2026

SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, HABITAÇÃO

E PROMOÇÃO SOCIAL

Empresa: organizações Dipol LTDA
CNPJ: 10.323.915/0001-91
Conta/Recurso para pagamento: Próprio (Festividades)

1. Justificativa da necessidade da contratação:

Município de Águas de Chapecó, por meio da Prefeitura Municipal de Águas de Chapecó, realizará evento comemorativo ao Dia dos Idosos, com o intuito de homenagear os cidadãos da terceira idade, reconhecendo sua contribuição para o desenvolvimento social, cultural e econômico da comunidade amparado pela Lei Municipal nº 2227 que autoriza realizar despesas com festividades de Aniversário do Município.

Visando proporcionar um momento de confraternização, acolhimento e valorização dos participantes, será oferecido serviço de alimentação por meio de buffet com churrasco, modalidade tradicional da culinária regional, fortemente presente na cultura do sul do Brasil. A escolha pelo churrasco através de buffet e com acompanhamentos se justifica pela aceitação popular, capacidade de reunir os convidados em ambiente festivo e por atender adequadamente às necessidades nutricionais e preferências do público-alvo.

Desta forma, a contratação visa atender ao interesse público, proporcionar bem-estar aos idosos e fortalecer os vínculos comunitários, alinhando-se aos princípios da administração pública, como legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.

2. Descrição sucinta do objeto:

AQUISIÇÃO DE **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A REALIZAÇÃO DO TRADICIONAL ALMOÇO DESTINADO A COMEMORAÇÃO AOS IDOSOS DO MUNICÍPIO**, NOS TERMOS DA TABELA ABAIXO, CONFORME CONDIÇÕES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE INSTRUMENTO.

3. Justificativa da escolha da solução entre as disponíveis no mercado:

A proposta contempla a realização de um almoço comemorativo em alusão ao Dia dos Idosos, com o objetivo de promover um momento de valorização, integração e bem-estar à população da terceira idade do município. A ação será coordenada pela Administração Municipal bem com as demais Secretarias.

A solução envolve a contratação de empresa especializada em fornecimento de alimentos para churrasco bem como demais acompanhamentos definidos pela comissão organizadoras, seguindo o que já foi ofertado em anos anteriores, garantindo alimentação adequada e de qualidade aos participantes. O

churrasco, por sua tradição e aceitação cultural, foi escolhido como prato principal para proporcionar uma experiência acolhedora e festiva, promovendo o convívio entre os idosos em ambiente agradável e seguro. O evento contará com infraestrutura apropriada para a recepção dos convidados, incluindo espaço físico, mesas, cadeiras, utensílios e equipe de atendimento, respeitando as normas sanitárias e de segurança alimentar. A empresa fornecedora dos itens será responsável por atender na entrega dos produtos contados no orçamento, seguindo o cronograma depois do envio do empenho, permitindo à administração pública focar nos demais aspectos da organização e garantindo a excelência na execução.

A iniciativa está alinhada com os princípios da dignidade da pessoa idosa, bem como com as diretrizes do Estatuto do Idoso, reforçando o compromisso do município com ações que promovem inclusão social, respeito e qualidade de vida.

4. Quantidade a ser contratada, quando couber, considerada a expectativa de consumo anual:

ITÉM	ESPECIFICAÇÃO/DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	**CARNE BOVINA**- De primeira qualidade, para churrasco, limpa, com aspecto próprio da espécie, não pegajosa, com cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, com odor próprio, sem osso, sem sebo e sem nervos. Entregue em temperatura ideal no dia anterior do almoço.	KG	240
2	**CARNE SUÍNA** - De primeira qualidade, cortada em cubos para churrasco, isenta de cartilagem, ossos, sem pele e excesso de gordura, cor, textura, odor e sabor característicos. Entregue em temperatura ideal no dia anterior do almoço.	KG	170
3	**CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA S/ DORSO** - De primeira qualidade, isenta de cartilagem e excesso de gordura, cor, textura, odor e sabor característicos. Entregue em temperatura ideal no dia anterior do almoço.	KG	140
4	**ALFACE** - de 1ª qualidade, lisa ou crespa, verde ou roxa, nova, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, tamanho médio.	UND.	60
5	**CEBOLA** - Classe média (4), tipo especial, podendo ser graúda. Não serão tolerados os defeitos externos e internos, que prejudiquem o consumo. Brotado, dano mecânico, manchas escuras, ausência de catafilos e podre.	KG	20
6	**CENOURA** - Nova, sem folhas, de 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniforme, devendo ser de tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca.	KG	15
7	**CHUCHU** - Verde, novo, sem brotos, de 1ª qualidade, de tamanho médio, não poderão estar murchos, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca.	KG	40
8	**REPOLHO** - Verde, novo, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão.	UND.	40
9	**TOMATE** – De 1ª qualidade, in natura, nova, limpa, maço de tamanho médio, sem ferimentos ou partes estragadas.	KG	60
10	**MANDIOCA LIMPA** - Nova, de 1ª qualidade, tamanho médio, sem casca, congelado, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente.	KG	50
11	**CUCA CASEIRA** - Fresca, com recheio, não quebradiça, miolo consistente e macio, bem assada. Tamanho aproximado 40x65.	UND.	10
12	**FARINHA DE MANDIOCA** - Torrada, tipo m1, fina, seca, embalagem contendo 1kg.	KG	5
13	**PÃO FRANCÊS** - Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológicos, sal, açúcar, margarina podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA.	UND.	400
14	**VINAGRE TINTO –** Liquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. Livre de sujidades e material terroso. Embalagem de 5 litros.	UND.	3

15	**SAL –** Refinado, iodado, de primeira qualidade, não deve apresentar sujidades e umidade. Acondicionado em pacote de polietileno transparente, atóxico, contendo 1kg.	UND.	18
16	**PALITO DE DENTE –** fabricado com bambu de alta qualidade embalado individualmente em sachê, oferecendo uma alternativa ecológica aos palitos de dente tradicionais. **Caixa contendo 1.000 unidades**	CAIXA	1
17	**GUARDANAPO** – Folha dupla na cor branca, com máxima absorção e resistência, tamanho 20x22 cm, embalagem contendo no mínimo 50 unidades	PCT	25
18	**TEMPERO VERDE –** De primeira qualidade, in natura, novo, limpo, maço de tamanho médio, sem ferimentos ou partes estragadas. Acondicionado em embalagem individual, própria para alimentos.	UND.	20
19	**ALHO –** De primeira qualidade, cabeça de tamanho médio, firme, intacto, sem brotação e limpo.	KG	2

5. Estimativa de despesa e definição do valor estimado da contratação com base na realização de pesquisa de preços devidamente documentada, com os parâmetros estabelecidos no art. 23, caput c/c § 4º, da Lei nº 14.133/2021, justificando, assim, o preço da contratação:

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	**CARNE BOVINA**- De primeira qualidade, para churrasco, limpa, com aspecto próprio da espécie, não pegajosa, com cor própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas, com odor próprio, sem osso, sem sebo e sem nervos. Entregue em temperatura ideal no dia anterior do almoço.	KG	240	Valor Unit. R$ 37,90	Valor Total R$ 9.096,00
2	**CARNE SUÍNA** - De primeira qualidade, cortada em cubos para churrasco, isenta de cartilagem, ossos, sem pele e excesso de gordura, cor, textura, odor e sabor característicos. Entregue em temperatura ideal no dia anterior do almoço.	KG	170	Valor Unit. R$ 17,00	Valor Total R$ 2.890,00
3	**CARNE DE FRANGO COXA E SOBRECOXA S/ DORSO** - De primeira qualidade, isenta de cartilagem e excesso de gordura, cor, textura, odor e sabor característicos. Entregue em temperatura ideal no dia anterior do almoço.	KG	140	Valor Unit. R$ 8,90	Valor Total R$ 1.246,00
4	**ALFACE** - de 1ª qualidade, lisa ou crespa, verde ou roxa, nova, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, tamanho médio.	UND.	60	Valor Unit. R$ 5,00	Valor Total R$ 300,00
5	**CEBOLA** - Classe média (4), tipo especial, podendo ser graúda. Não serão tolerados os defeitos externos e internos, que prejudiquem o consumo. Brotado, dano mecânico, manchas escuras, ausência de catafilos e podre.	KG	20	Valor Unit. R$ 6,00	Valor Total R$ 120,00
6	**CENOURA** - Nova, sem folhas, de 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniforme, devendo ser de tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca.	KG	15	Valor Unit. R$ 6,00	Valor Total R$ 90,00
7	**CHUCHU** - Verde, novo, sem brotos, de 1ª qualidade, de tamanho médio, não poderão estar murchos, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca.	KG	40	Valor Unit. R$ 4,00	Valor Total R$ 160,00
8	**REPOLHO** - Verde, novo, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão.	UND.	40	Valor Unit. R$ 5,00	Valor Total R$ 200,00

9	**TOMATE** – De 1ª qualidade, in natura, nova, limpa, maço de tamanho médio, sem ferimentos ou partes estragadas.	KG	60	Valor Unit. R$ 6,00	Valor Total R$ 360,00
10	**MANDIOCA LIMPA** - Nova, de 1ª qualidade, tamanho médio, sem casca, congelado, acondicionado em embalagem plástica de polipropileno, transparente e resistente.	KG	50	Valor Unit. R$ 8,00	Valor Total R$ 400,00
11	**CUCA CASEIRA** - Fresca, com recheio, não quebradiça, miolo consistente e macio, bem assada. Tamanho aproximado 40x65.	UND.	10	Valor Unit. R$ 100,00	Valor Total R$ 1.000,00
12	**FARINHA DE MANDIOCA** - Torrada, tipo m1, fina, seca, embalagem contendo 1kg.	KG	5	Valor Unit. R$ 9,00	Valor Total R$ 45,00
13	**PÃO FRANCÊS** - Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico- sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, fermento biológicos, sal, açúcar, margarina podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA.	UND.	400	Valor Unit. R$ 0,80	Valor Total R$ 320,00
14	**VINAGRE TINTO –** Liquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. Livre de sujidades e material terroso. Embalagem de 5 litros.	UND.	3	Valor Unit. R$ 29,00	Valor Total R$ 87,00
15	**SAL –** Refinado, iodado, de primeira qualidade, não deve apresentar sujidades e umidade. Acondicionado em pacote de polietileno transparente, atóxico, contendo 1kg.	UND.	18	Valor Unit. R$ 2,70	Valor Total R$ 48,60
16	**PALITO DE DENTE –** fabricado com bambu de alta qualidade embalado individualmente em sachê, oferecendo uma alternativa ecológica aos palitos de dente tradicionais. **Caixa contendo 1.000 unidades**	CAIXA	1	Valor Unit. R$ 39,00	Valor Total R$ 39,00
17	**GUARDANAPO** – Folha dupla na cor branca, com máxima absorção e resistência, tamanho 20x22 cm, embalagem contendo no mínimo 50 unidades	PCT	25	Valor Unit. R$ 2,00	Valor Total R$ 50,00
18	**TEMPERO VERDE –** De primeira qualidade, in natura, novo, limpo, maço de tamanho médio, sem ferimentos ou partes estragadas. Acondicionado em embalagem individual, própria para alimentos.	UND.	20	Valor Unit. R$ 5,50	Valor Total R$ 110,00
19	**ALHO –** De primeira qualidade, cabeça de tamanho médio, firme, intacto, sem brotação e limpo.	KG	2	Valor Unit. R$ 29,00	Valor Total R$ 58,00
				Valor total	**R$ 16.619,60**

Valor estimado: R$ R$ 16.619,60 (Dezesseis mil, seiscentos e dezenove reais com sessenta centavos).

6. Indicação da data pretendida para a conclusão da contratação, a fim de não gerar prejuízos ou descontinuidade das atividades do órgão ou da entidade:

A contratação deverá ser concluída no prazo máximo de 10 dias, a contar do protocolo da DFD, a fim de evitar prejuízos e garantir a continuidade das atividades administrativas.

7. Grau de prioridade da contratação em baixo, médio ou alto:
Alto

8. Indicação de vinculação ou dependência com o objeto de outro DFD (quando houver) para a sua execução, com vistas a determinar a sequência em que as contratações serão realizadas:

A presente demanda possui vinculação com o ETP 017/2026 e TR 018/2026.

9. Razão da escolha do contratado:

A empresa Organizações Dipol LTDA apresentou proposta que atende plenamente às necessidades do evento, com o menor preço para administração. Além disso, o fornecedor demonstra regularidade fiscal e trabalhista, além de possuir alvarás e licenças sanitárias exigidas para manipulação de alimentos.

Águas de Chapecó/SC, 14 de setembro de 2026

EDUARDO WAILAND:03294081944
Assinado de forma digital por EDUARDO WAILAND:03294081944
Dados: 2026.09.14 15:02:11 -03'00'

Eduardo Wailand

Chefe de Setor

Matricula 23.257

JESSICA SIMOES PIRES GUIDONI:08943691998
Assinado de forma digital por JESSICA SIMOES PIRES GUIDONI:08943691998
Dados: 2026.09.14 15:32:49 -03'00'

Jéssica Simões Pires Guidoni

Secretaria

Matricula 11.124