



### ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

#### ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

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

#### ELEMENTOS

1.	<p><b>Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público.</b></p> <p>Este Estudo Técnico Preliminar destina-se para <b>A EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO, ATRAVÉS DE REGISTRO DE PREÇOS, DE DIVERSOS ITENS DE ALIMENTAÇÃO PARA REALIZAÇÃO DE FESTIVIDADES E COMEMORAÇÕES MUNICIPAIS, PARA ATENDER AS DEMANDAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS.</b></p>
2.	<p><b>Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração</b></p> <p>O Município não possui Plano de Contratação anual</p>
3.	<p><b>Requisitos da contratação</b></p> <p>Para poder participar da licitação a empresa necessita possuir atividade econômica compatível com o objeto da contratação.</p> <p>O fornecimento dos produtos ocorrerá por 12 meses, após a assinatura do contrato/ata, recomendando-se as seguintes condições:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• A entrega dos alimentos/carnes requisitados <b><u>será conforme o dia do evento, o horário de entrega será agendado, não podendo ser transferido, nem atrasado.</u></b></li><li>• <b>As Carnes deverão ser entregues no território deste município, resfriadas e em perfeitas condições de uso, (para serem assadas no mesmo</b></li></ul>



**dia).**

- Produtos que devem ser mantidos refrigerados devem ser transportados em recipientes próprios para refrigeração de alimentos.

**4. Estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala.**

Dentro do presente estudo, foram analisados os históricos dos quantitativos de anteriores deste Órgão, bem como fora ponderado a possibilidade de uma margem prudente de aumento de quantitativo em razão da expansão dos serviços públicos prestados.

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	quantidade de	Und	Quantidade Mínima
1	ALHO A GRANEL: Novo, grupo roxo, subgrupo nobre, tipo especial classe 4, limpo, não deverá apresentar problemas de coloração não característica, estar machucado, brotamento perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos. <b>Entrega conforme solicitação.</b>	5	kg	1
2	TOMATE: paulista, grau médio de amadurecimento (colorido), com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. de 1ª qualidade, não deverá ter frutos estragados. não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, murcho, imaturo, passados e feridos. os produtos deveram estar fresco, isento de substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. <b>Entrega conforme solicitação.</b>	100	kg	10



3	REPOLHO – hortaliça de folhas enoveladas, tamanho médio de 1,5 a 2 kg, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. <b>Entrega conforme solicitação</b>	100	und	10
4	CEBOLA: Classe média, tipo especial, Não serão tolerados os defeitos externos e internos, que prejudiquem o consumo: Brotado, dano mecânico, manchas escuras, ausência de catafilos e podre. Não será tolerado na cebola integra a ausência de catafilo (pelada). O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, Deverá ser de safra, não murcha, nova. Acondicionada em embalagens especiais para alimentos, em saco tipo telinha, contendo a quantidade conforme solicitação descrita. <b>Entrega conforme solicitação.</b>	40	KG	10
5	SAL IODADO REFINADO. Pacote de 1 kg, entregue em saco plástico transparente, resistente, não deve apresentar sujidades e umidade. Embalagem deve apresentar data de fabricação e data de validade e tabela nutricional. ingredientes: sal refinado extra iodeto de potássio, com fabricação e prazo de validade de no mínimo de 12 meses. <b>Entrega conforme solicitação.</b>	5	und	10
6	SAL GROSSO TEMPERADO PARA CHURRASCO, pacote de 1 kg, entregue saco plástico transparente, resistente, não deve apresentar data de fabricação e data de validade e tabela nutricional. ingredientes: sal grosso extra, iodeto de potássio, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses. <b>Entrega conforme solicitação.</b>	30	und	10
7	CARNE DE FRANGO - <b>COXA E SOBRE COXA SEM DORSAL</b> in natura com registro de inspeção e carimbo do SIM, SIE, OU SISBI. <b>Entrega conforme solicitação</b>	300	KG	10
8	CONTRATAÇÃO DE FRIGORÍFICO PARA FORNECIMENTO DE CARNE BOVINA - <b>PALETA COM OSSO</b> , in natura com registro de inspeção e carimbo do SIM, SIE, OU SISBI. <b>Entrega conforme solicitação</b>	100	KG	10



9	CONTRATAÇÃO DE FRIGORÍFICO PARA FORNECIMENTO DE CARNE BOVINA <b>FILE AGULHA COM OSSO</b> in natura com registro de inspeção e carimbo do SIM, SIE, OU SISBI. <b>Entrega conforme solicitação</b>	150	KG	10
10	CONTRATAÇÃO DE FRIGORÍFICO PARA FORNECIMENTO DE CARNE BOVINA <b>PONTA DE PEITO COM OSSO</b> in natura com registro de inspeção e carimbo do SIM, SIE, OU SISBI. <b>Entrega conforme solicitação</b>	100	KG	10
11	CONTRATAÇÃO DE FRIGORÍFICO PARA FORNECIMENTO DE CARNE BOVINA - <b>COSTELA COM OSSO</b> in natura com registro de inspeção e carimbo do SIM, SIE, OU SISBI. <b>Entrega conforme solicitação</b>	150	KG	10
12	CONTRATAÇÃO DE FRIGORÍFICO PARA FORNECIMENTO DE CARNE BOVINA <b>ALCATRA COM OSSO</b> in natura com registro de inspeção e carimbo do SIM, SIE, OU SISBI. <b>Entrega conforme solicitação</b>	150	KG	10
13	CONTRATAÇÃO DE FRIGORÍFICO PARA FORNECIMENTO DE CARNE BOVINA <b>FILE AMERICANO COM OSSO</b> in natura com registro de inspeção e carimbo do SIM, SIE, OU SISBI. <b>Entrega conforme solicitação</b>	100	KG	10
14	CONTRATAÇÃO DE FRIGORÍFICO PARA FORNECIMENTO DE CARNE BOVINA - <b>FILE SIMPLES COM OSSO</b> in natura com registro de inspeção e carimbo do SIM, SIE, OU SISBI. <b>Entrega conforme solicitação</b>	150	KG	10
15	CONTRATAÇÃO DE FRIGORÍFICO PARA FORNECIMENTO DE CARNE SUÍNA - <b>PERNIL</b> (em pedaços para churrasco) in natura com registro de inspeção e carimbo do SIM, SIE, OU SISBI. <b>Entrega conforme solicitação</b>	500	KG	10
16	LINGUICINHA DE FRANGO com registro de inspeção e carimbo do SIM, SIE, OU SISBI. <b>Entrega conforme solicitação</b>	250	KG	10



	17	LINGUICINHA SUÍNA com registro de inspeção e carimbo do SIM, SIE, OU SISBI. <b>Entrega conforme solicitação</b>	250	<b>KG</b>	10
	18	VINAGRE DE VINHO TINTO, de uva, embalagem de 3 litros. <b>Entrega conforme solicitação</b>	10	<b>und</b>	1
	19	PÃO FRANCÊS: cada unidade contendo 50 gramas aproximadamente, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Acondicionado em embalagem plástica especial para alimentos, transparente, resistente, íntegra e especial para alimentos. Data de produção do dia da entrega. Isento de mofos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, data de fabricação e validade, quantidade do produto e fornecedor. <b>Entrega conforme solicitação</b>	220	<b>KG</b>	10
	20	CUCA RECHEADA, confecciona em unidade de até 450 gr, com ingredientes: ovos, leite, margarina, açúcar, fermento e ferinha, ( os recheios serão nos sabores: doce de leite, framboesa, limão e somente farofa sem recheio sendo dividido de forma proporcional). <b>Entrega conforme solicitação</b>	220	<b>KG</b>	10
	21	<b>SALSICHA</b> para cachorro quente, embalagem de 3kg, tipo de embalagem: saco transparente a vacuo, armazenado a temperatura de até + 4º C, transportado comercializado até +7º C, sem glúten, sem nitrito e sem nitrato. <b>Entrega conforme solicitação/</b>	400	<b>KG</b>	10
	22	<b>VINHO</b> de mesa, tinto seco, embalagem de 2 litros PET. <b>Entrega conforme solicitação/cronograma do setor de alimentação.</b>	200	<b>KG</b>	10
	23	<b>CARVÃO PARA CHURRASCO</b> - Carvão vegetal de reflorestamento, aplicação churrasco, embalagem 10kg.	200	<b>KG</b>	10
5.	<p><b>Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar.</b></p> <p>A partir da definição do objeto e das descrições da contratação é possível definir possível solução da demanda:</p>				



	<p>1) O município já possuir esses itens alimentícios e ter em estoque os mesmos;</p> <p>2) O município comprar os itens especificados pra atender a este público através de Pregão Eletrônico.</p> <p>- MELHOR SOLUÇÃO: fazendo a análise das possíveis alternativas elencadas anteriormente, foi definido que a melhor solução, tanto técnica quanto econômica, é a alternativa número 2, uma vez que o município não tem em estoque e nem previsão em outra licitação que já venha a ser realizada para tal. Sendo assim, a presente contratação tem como objetivo <b>EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO, ATRAVÉS DE REGISTRO DE PREÇOS, DE DIVERSOS ITENS DE ALIMENTAÇÃO PARA REALIZAÇÃO DE FESTIVIDADES E COMEMORAÇÕES MUNICIPAIS, PARA ATENDER AS DEMANDAS DAS SECRETARIAS MUNICIPAIS</b>, Outros sim, primando pela transparência nas contratações esta Secretaria solicita a abertura de processo para a compra destes.</p>																			
6.	<p><b>Estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação.</b></p> <p>A partir de contratações de anos anteriores realizadas pelo Município, optou-se por realizar precipitadamente orçamentos em consulta no diário oficial dos municípios e consulta ao Portal do PNCP e empresas de fornecimento dos itens para buscar os preços médios e poder realizar um estudo de estimativa de gastos. Portanto, o valor estimado da licitação é de <b>R\$ 106.625,65</b>, para atender às necessidades do município, conforme a tabela do Termo de Referência, e os orçamentos anexos.</p> <table border="1" data-bbox="188 938 2107 1080"> <thead> <tr> <th data-bbox="188 938 273 1080">ITEM</th> <th data-bbox="273 938 1037 1080">ESPECIFICAÇÕES</th> <th data-bbox="1037 938 1153 1080">quantidade de</th> <th data-bbox="1153 938 1238 1080">Und</th> <th data-bbox="1238 938 1368 1080">Orçam. 1</th> <th data-bbox="1368 938 1498 1080">Orçam. 2</th> <th data-bbox="1498 938 1628 1080">Orçam. 3</th> <th data-bbox="1628 938 1758 1080">VALOR MÉDIO</th> <th data-bbox="1758 938 1955 1080">VALOR TOTAL</th> <th data-bbox="1955 938 2107 1080">Quantidade Mínima</th> </tr> </thead> </table>										ITEM	ESPECIFICAÇÕES	quantidade de	Und	Orçam. 1	Orçam. 2	Orçam. 3	VALOR MÉDIO	VALOR TOTAL	Quantidade Mínima
ITEM	ESPECIFICAÇÕES	quantidade de	Und	Orçam. 1	Orçam. 2	Orçam. 3	VALOR MÉDIO	VALOR TOTAL	Quantidade Mínima											



	1	ALHO A GRANEL: Novo, grupo roxo, subgrupo nobre, tipo especial classe 4, limpo, não deverá apresentar problemas de coloração não característica, estar machucado, brotamento perfurado, muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto, isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos. <b>Entrega conforme solicitação.</b>	5	kg	R\$ 19,99	R\$ 28,99	R\$ 26,25	R\$ 25,08	R\$ 125,40	1
	2	TOMATE: paulista, grau médio de amadurecimento (colorido), com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. de 1ª qualidade, não deverá ter frutos estragados. não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, murcho, imaturo, passados e feridos. os produtos deveram estar fresco, isento de substancias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. <b>Entrega conforme solicitação.</b>	100	kg	R\$ 10,57	R\$ 9,75	R\$ 9,56	R\$ 9,96	R\$ 996,00	10



3	<p>REPOLHO – hortaliça de folhas enoveladas, tamanho médio de 1,5 a 2 kg, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. <b>Entrega conforme solicitação</b></p>	100	und	R\$ 7,99	R\$ 7,42	R\$ 7,51	R\$ 7,64	R\$ 764,00	10
4	<p>CEBOLA: Classe média, tipo especial, Não serão tolerados os defeitos externos e internos, que prejudiquem o consumo: Brotado, dano mecânico, manchas escuras, ausência de catafilos e podre. Não será tolerado na cebola inteira a ausência de catafilo (pelada). O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos, Deverá ser de safra, não murcha, nova. Acondicionada em embalagens especiais para alimentos, em saco tipo telinha, contendo a quantidade conforme solicitação descrita. <b>Entrega conforme solicitação.</b></p>	40	KG	R\$ 4,99	R\$ 6,41	R\$ 3,80	R\$ 152,00	R\$ 152,00	10
5	<p>SAL IODADO REFINADO. Pacote de 1 kg, entregue em saco plástico transparente, resistente, não deve apresentar sujidades e umidade. Embalagem deve apresentar data de fabricação e data de validade e tabela nutricional. ingredientes: sal refinado extra iodeto de potássio, com fabricação e prazo de validade de no mínimo de 12 meses</p>	5	und	R\$ 1,90	R\$ 2,75	R\$ 1,56	R\$ 2,07	R\$ 10,35	10



6	SAL GROSSO TEMPERADO PARA CHURRASCO, pacote de 1 kg, entregue saco plástico transparente, resistente, não deve apresentar data de fabricação e data de validade e tabela nutricional. ingredientes: sal grosso extra, iodeto de potássio, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses	30	und	R\$ 5,99	R\$ 3,62	R\$ 5,38	R\$ 5,00	R\$ 150,00	10
7	CARNE DE FRANGO - <b>COXA E SOBRE COXA SEM DORSAL</b> in natura com registro de inspeção e carimbo do SIM, SIE, OU SISBI. <b>Entrega conforme solicitação</b>	300	KG	R\$ 22,50	R\$ 9,99	R\$ 14,94	R\$ 15,81	R\$ 4.743,00	10
8	CONTRATAÇÃO DE FRIGORÍFICO PARA FORNECIMENTO DE CARNE BOVINA - <b>PALETA COM OSSO</b> , in natura com registro de inspeção e carimbo do SIM, SIE, OU SISBI. <b>Entrega conforme solicitação</b>	100	KG	R\$ 42,50	R\$ 31,50	R\$ 30,00	R\$ 34,67	R\$ 3.467,00	10
9	CONTRATAÇÃO DE FRIGORÍFICO PARA FORNECIMENTO DE CARNE BOVINA <b>FILE AGULHA COM OSSO</b> in natura com registro de inspeção e carimbo do SIM, SIE, OU SISBI. <b>Entrega conforme solicitação</b>	150	KG	R\$ 42,50	R\$ 31,50	R\$ 29,00	R\$ 34,33	R\$ 5.149,50	10
10	CONTRATAÇÃO DE FRIGORÍFICO PARA FORNECIMENTO DE CARNE BOVINA <b>PONTA DE PEITO COM OSSO</b> in natura com registro de inspeção e carimbo do SIM, SIE, OU SISBI. <b>Entrega conforme solicitação</b>	100	KG	R\$ 39,65	R\$ 36,99	R\$ 28,00	R\$ 34,88	R\$ 3.488,00	10



11	CONTRATAÇÃO DE FRIGORÍFICO PARA FORNECIMENTO DE CARNE BOVINA - <b>COSTELA COM OSSO</b> in natura com registro de inspeção e carimbo do SIM, SIE, OU SISBI. <b>Entrega conforme solicitação</b>	150	<b>KG</b>	R\$ 29,95	R\$ 36,99	R\$ 36,00	R\$ 34,31	R\$ 5.146,50	10
12	CONTRATAÇÃO DE FRIGORÍFICO PARA FORNECIMENTO DE CARNE BOVINA <b>ALCATRA COM OSSO</b> in natura com registro de inspeção e carimbo do SIM, SIE, OU SISBI. <b>Entrega conforme solicitação</b>	150	<b>KG</b>	R\$ 46,30	R\$ 47,99	R\$ 44,00	R\$ 46,10	R\$ 6.915,00	10
13	CONTRATAÇÃO DE FRIGORÍFICO PARA FORNECIMENTO DE CARNE BOVINA <b>FILÉ AMERICANO COM OSSO</b> in natura com registro de inspeção e carimbo do SIM, SIE, OU SISBI. <b>Entrega conforme solicitação</b>	100	<b>KG</b>	R\$ 47,50	R\$ 45,99	R\$ 35,00	R\$ 42,83	R\$ 4.283,00	10
14	CONTRATAÇÃO DE FRIGORÍFICO PARA FORNECIMENTO DE CARNE BOVINA - <b>FILÉ SIMPLES COM OSSO</b> in natura com registro de inspeção e carimbo do SIM, SIE, OU SISBI. <b>Entrega conforme solicitação</b>	150	<b>KG</b>	R\$ 44,55	R\$ 45,99	R\$ 39,00	R\$ 43,18	R\$ 6.477,00	10
15	CONTRATAÇÃO DE FRIGORÍFICO PARA FORNECIMENTO DE CARNE SUÍNA - <b>PERNIL</b> (em pedaços para churrasco) in natura com registro de inspeção e carimbo do SIM, SIE, OU SISBI. <b>Entrega conforme solicitação</b>	500	<b>KG</b>	R\$ 35,65	R\$ 15,99	R\$ 20,81	R\$ 24,15	R\$ 12.075,00	10



16	LINGUICINHA DE FRANGO com registro de inspeção e carimbo do SIM, SIE, OU SISBI. <b>Entrega conforme solicitação</b>	250	KG	R\$ 29,35	R\$ 24,99	R\$ 32,60	R\$ 28,98	R\$ 7.245,00	10
17	LINGUICINHA SUÍNA com registro de inspeção e carimbo do SIM, SIE, OU SISBI. <b>Entrega conforme solicitação</b>	250	KG	R\$ 29,35	R\$ 18,99	R\$ 27,90	R\$ 25,41	R\$ 6.352,50	10
18	VINAGRE DE VINHO TINTO, de uva, embalagem de 3 litros. <b>Entrega conforme solicitação</b>	10	und	R\$ 39,99	R\$ 28,99	R\$ 26,97	R\$ 31,98	R\$ 319,80	1
19	PÃO FRANCÊS: cada unidade contendo 50 gramas aproximadamente, superfície macia, lisa, brilhante, com miolo consistente e sedoso. Acondicionado em embalagem plástica especial para alimentos, transparente, resistente, íntegra e especial para alimentos. Data de produção do dia da entrega. Isento de mofos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, data de fabricação e validade, quantidade do produto e fornecedor. <b>Entrega conforme solicitação</b>	220	KG	R\$ 15,30	R\$ 24,20	R\$ 15,57	R\$ 18,36	R\$ 4.039,20	10
20	CUCA RECHEADA, confecciona em unidade de até 450 gr, com ingredientes: ovos, leite, margarina, açúcar, fermento e ferinha, ( os recheios serão nos sabores: doce de leite, framboesa, limão e somente farofa sem recheio sendo dividido de forma proporcional). <b>Entrega conforme solicitação</b>	220	KG	R\$ 15,30	R\$ 25,20	R\$ 19,72	R\$ 20,07	R\$ 4.415,40	10



	21	<b>SALSICHA</b> para cachorro quente, embalagem de 3kg, tipo de embalagem: saco transparente a vacuo, armazenado a temperatura de até + 4º C, transportado comercializado até +7º C, sem glúten, sem nitrito e sem nitrato. Entrega conforme solicitação/	400	<b>KG</b>	R\$ 49,99	R\$ 39,99	R\$ 33,38	R\$ 41,12	R\$ 16.448,00	10
	22	<b>VINHO</b> de mesa, tinto seco, embalagem de 2 litros PET. Entrega conforme solicitação/cronograma do setor de alimentação.	200	<b>KG</b>	R\$ 39,99	R\$ 22,99	R\$ 24,69	R\$ 29,22	R\$ 5.844,00	10
	23	<b>CARVÃO PARA CHURRASCO</b> - Carvão vegetal de reflorestamento, aplicação churrasco, embalagem 10kg.	200	<b>KG</b>	R\$ 42,30	R\$ 20,99	R\$ 57,00	R\$ 40,10	R\$ 8.020,00	10
<p>OBS: <span style="border: 1px solid green; display: inline-block; width: 15px; height: 10px; vertical-align: middle;"></span> Orçamento PNCP e Farol TCE</p> <p><span style="border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px; vertical-align: middle;"></span> Orçamento em empresas</p>										
7.	<p><b>Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso:</b></p> <p>Conforme análise realizada, a solução definida para atendimento da presente demanda consiste no registro de preços para futura e eventual aquisição de itens alimentícios devidamente especificados, destinados à realização de festividades e eventos promovidos pela Administração Municipal. Verificou-se que esta alternativa apresenta a melhor viabilidade técnica e econômica, considerando que o Município não dispõe dos itens em estoque, tampouco possui estrutura adequada para sua produção ou fornecimento direto. As exigências estabelecidas concentram-se na garantia da qualidade dos produtos, observância dos prazos de validade, condições adequadas de armazenamento e transporte, bem como no atendimento às normas sanitárias vigentes. Não se aplica, no presente caso, exigência de manutenção ou assistência técnica, em razão da natureza do objeto.</p>									



8.	<p><b>Justificativas para o parcelamento ou não da contratação:</b></p> <p>A presente contratação será realizada de forma parcelada, por item, em observância ao princípio do parcelamento previsto na legislação vigente, com o objetivo de ampliar a competitividade e possibilitar a participação de um maior número de fornecedores. Considerando a natureza dos itens, bem como a necessidade de aquisições conforme demanda das Secretarias Municipais, o sistema de registro de preços mostra-se o mais adequado, permitindo contratações futuras conforme a necessidade da Administração. O critério de julgamento adotado será o de menor preço por item, garantindo maior economicidade e eficiência na aplicação dos recursos públicos, além de evitar a concentração de fornecimento em um único contratado quando não necessário.</p>
9.	<p><b>Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis:</b></p> <p>Com a realização do presente processo licitatório, pretende-se assegurar a seleção da proposta mais vantajosa para o Município, garantindo economicidade, eficiência e transparência na aplicação dos recursos públicos. Busca-se, ainda, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, promover a justa competição e evitar contratações com sobrepreço ou valores inexequíveis. A adoção do sistema de registro de preços permitirá melhor planejamento das aquisições, evitando desperdícios e otimizando o uso dos recursos financeiros disponíveis. Ademais, a contratação deverá observar boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para o uso racional de recursos e redução de impactos indiretos.</p>
10.	<p><b>Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores para fiscalização e gestão contratual:</b></p> <p>A Administração deverá designar formalmente servidor responsável pela gestão e fiscalização da ata de registro de preços e dos contratos dela decorrentes, garantindo o acompanhamento adequado da execução. Considerando que se trata de contratação recorrente no âmbito do Município, não há necessidade de providências estruturais adicionais, sendo suficiente a organização interna para recebimento, conferência e controle dos itens adquiridos. A fiscalização será realizada por servidor designado, responsável por verificar o cumprimento das condições estabelecidas, especialmente quanto à qualidade dos produtos, prazos de entrega e conformidade com as especificações.</p>
11.	<p><b>Contratações correlatas e/ou interdependentes:</b></p> <p>A presente contratação será utilizada pelas diversas Secretarias Municipais, especialmente aquelas responsáveis pela organização de eventos institucionais, culturais e esportivos. Os itens a serem adquiridos não possuem dependência direta com outros processos licitatórios vigentes, sendo esta contratação necessária para suprir demandas específicas que não foram atendidas em processos anteriores, inclusive em razão de itens eventualmente desertos ou fracassados.</p>



12.	<b>Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras:</b>  Embora a presente contratação não gere impactos ambientais significativos, por se tratar de aquisição de itens alimentícios, deverão ser observadas boas práticas quanto ao descarte adequado de resíduos e embalagens. Caberá à fiscalização orientar quanto à destinação correta dos resíduos gerados, incentivando a separação e o descarte em locais apropriados, sempre que possível. Recomenda-se, ainda, priorizar fornecedores que adotem práticas sustentáveis em seus processos de produção, armazenamento e transporte.
13.	<b>Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina:</b>  Diante do exposto, verifica-se que a contratação pretendida é adequada, necessária e plenamente justificável para o atendimento das demandas das Secretarias Municipais no que se refere à realização de festividades, eventos institucionais e ações sociais. A adoção do sistema de registro de preços, com julgamento pelo menor preço por item, mostra-se a alternativa mais eficiente e econômica, possibilitando a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração. Ressalta-se que os fornecedores deverão atender integralmente às exigências legais, sanitárias e de qualidade, garantindo o fornecimento adequado dos produtos e o pleno atendimento ao interesse público.

Santa Terezinha do Progresso, 06 de maio de 2026.

**ELAINE WESCHENFELDER TROMBINI**

Secretaria de Administração