ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES

SEI007740/2026

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE: O presente documento visa analisar a viabilidade da contratação, bem como compilar as demandas e os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência, de forma a melhor atender às necessidades de aquisição e distribuição de gêneros alimentícios tipo picolés e sorvetes em massa, para abastecer os Serviços e Ações da FASPG.

2. ÁREA DEMANDANTE: Departamento de Proteção Básica (DPSB) – FASPG e Departamento de Proteção Especial (DPSE) - FASPG.

3. OBJETO:
Fornecimento de gêneros alimentícios para consumo imediato, compreendendo SORVETES TIPO PICOLÉ E SORVETES EM MASSA, com disponibilização, quando necessário, de freezers ou carrinhos térmicos para adequado armazenamento dos produtos, destinados à distribuição gratuita aos usuários atendidos pelos serviços dos CRAS, CECON, PAA, bem como às ações descentralizadas desenvolvidas no âmbito do Departamento de Proteção Social Básica e pelos serviços do Departamento de Proteção Social Especial (AMA, FAMÍLIA ACOLHEDORA, GUARDA SOLIDÁRIA, CENTRO POP e CASA CORINA PORTUGAL).

4. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO OBJETO:
Item 1- Picolé produzido à base de água potável, com suco natural de frutas ou aromatizantes permitidos, isento de leite e derivados, sabores variados (ex.: limão, abacaxi, uva, morango), peso aproximado entre 60g e 80g, embalado individualmente, atendendo às normas sanitárias vigentes.



Item 2- Picolé produzido à base de leite, com sabores variados (ex.: chocolate, creme, coco, morango), peso aproximado entre 60g e 80g, embalado individualmente, contendo informações nutricionais, lote e validade conforme legislação vigente.



Item 3-Sorvete em massa, sabores variados (ex.: creme, chocolate, morango), porção individual aproximadamente entre 60 a 120g, acondicionado conforme normas da Anvisa



5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:
Conforme o DFD, cota 7017484, Departamento de Proteção Especial (DPSE):

- Picolés à base de água: 2.000 unidades;
- Picolés à base de leite: 2.000 unidades;
- Sorvete em massa: 2.000 unidades.

Conforme o DFD, cota 6955120, Departamento de Proteção Básica (DPSB):
- Picolés à base de água: 5.000 unidades;
- Picolés à base de leite: 5.000 unidades;
- Sorvete em massa: 5.000 unidades.

6. LOCAIS DE REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS E ENTREGA:

Locais serão previamente agendadas pelos Departamentos da Fundação, via cronograma de execução, conforme demanda das ações e campanhas, sempre com antecedência mínima de 5 dias úteis, dentro município ou distrito de Ponta Grossa.

Departamento de Proteção Especial (DPSE)

SERVIÇO	ENDEREÇO
CREAS I	Rua Dr. Colares, 320 Ed. Ouro Preto - Centro
CREAS II	Rua Theodoro Rosas, 1651 - Centro
ABRIGO DE ADOLESCENTES- AMA	Rua Neci Nunes Ferreira, 1500 – Jardim Lagoa Dourada
ACOLHIMENTO FAMILIAR	Rua Luiz Copla, s/nº - Jardim Carvalho
CORINA PORTUGAL	A ser informado na Nota de autorização de compra.

Departamento de Proteção Básica (DPSB):

SERVIÇO	ENDEREÇO
CRAS CARÁ-CARÁ	Rua Dom Pedro I,nº 878, Bairro de Oficinas
CRAS CEL. CLÁUDIO	Av. Ana Rita esquina c/ José Azevedo de Macedo Coronel Cláudio
CRAS JARDIM CARVALHO	Rua: Gov. Bento Munhoz da Rocha, s/nº Vila Nadal
CRAS JARDIM PARAISO	Largo Deputado Edmar Luís Costa, s/nº- Jardim Paraíso
CRAS NOVA RUSSIA	Rua: General Rondon, Frente ao nº 120 Nova Rússia
CRAS SABARÁ	Rua: Abílio Ramos, Frente ao nº 05 – Jardim Sabará
CRAS SANTA LUZIA	Av. Congonhas, 779 – Santa Luzia
CRAS 31 DE MARÇO	Rua: Washington Luiz, 794 – Núcleo 31 de Março
CRAS VILA ISABEL	Rua: Centenário do Sul, ao lado do nº 999 - Vila Isabel
CRAS VILA XV	Rua Pedro Blageski, frente nº 5 – Núcleo Luiz Gonzaga
CRAS CANDINHA	Rua: Ateneu Martins Fontoura, s/n.º. Costa Rica
CECON NOVA RUSSIA	Praça Getúlio Vargas s/nº – Nova Rússia
PROGRAMA ADOLESCENTE APRENDIZ	Avenida Monteiro Lobato, s/nº - Jardim Carvalho
SEDE ADMINISTRATIVA	Travessa Pasteur, 50- Centro-Ponta Grossa

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

Item	DPSE	DPSB	Reserva	Total	Valor unitário	Total
PICOLÉ BASE DE ÁGUA	2000	3000	500	5500	R$ 5,20	R$ 28.600,00

PICOLÉ DE LEITE	2000	3000	500	5500	R$ 6,90	R$ 37.950,00
SORVETE EM MASSA	2000	3000	500	5500	R$ 15,30	R$ 84.150,00
VALOR MÁXIMO ESTIMADO						R$ 150.700,00

8. **DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**:

A contratação de empresa especializada em sorvetes tipo picolé e sorvetes em massa deverá atender as necessidades abaixo relacionadas:

8.1. Os picolés deverão estar embalados individualmente, próprios para consumo humano e dentro do prazo de validade na data da entrega;

8.1.1. Entregar os picolés em suas embalagens originais, sem violação ou danificados e na temperatura entre -18ºC e 0ºC;

8.1.2. A entrega deverá ser realizada em local, data e horário definidos pela Fundação; previamente agendadas pelos Departamentos da Fundação, via cronograma de execução, conforme demanda das ações e campanhas, sempre com antecedência mínima de 5 dias úteis, dentro município ou distrito de Ponta Grossa.

8.1.3. Os picolés e os sorvetes deverão ser entregues devidamente acondicionados e transportados em condições que garantam a conservação e a integridade dos produtos, mantendo a temperatura adequada até o momento da entrega;

8.1.4. Requisitos de Qualidade e Segurança: Os produtos fornecidos deverão atender rigorosamente às normas sanitárias vigentes, especialmente no que se refere à qualidade, conservação e segurança alimentar.

8.1.5. Rotulagem e Conformidade: Todos os produtos deverão apresentar rotulagem em conformidade com a legislação aplicável, contendo de forma clara e legível as seguintes informações: Lista de ingredientes; Indicação de alergênicos (como leite, glúten, entre outros); Número do lote; Data de validade; Conteúdo líquido e Identificação do fabricante.

8.1.6. Disponibilizar Carrinho térmico ou freezer, em bom estado de conservação, para armazenamento do produto nos locais previamente agendados via cronograma em função da modalidade locação dos freezers ou carrinhos de picolé para as ações e eventos, de acordo com o local e quantidade a ser determinada;

a) A solicitação de até 250 unidades permite o envio de um carrinho térmico, que será utilizado durante o evento e recolhido pela empresa ao seu término;
b) Pedidos de mais de 250 unidades de picolés devem incluir o envio de freezers com capacidade correspondente. Um freezer de 400 litros pode armazenar até 1.500 unidades. Para pedidos maiores, a empresa deve enviar o número de freezers necessários para atender à demanda. Os freezers devem ficar disponíveis durante todo o evento, devem ser entregues e recolhidos ao final, sendo de sua inteira responsabilidade as condições instaladas bem como o manuseio e eventuais avarias durante o uso nos eventos;
c) Todos os custos relacionados aos freezers e carrinhos térmicos, como frete e manutenção, serão de responsabilidade da contratada e devem ser embutidos nos valores dos produtos/proposta.

8.1.7. A empresa fornecedora deverá garantir a substituição imediata dos produtos que apresentarem avarias, descongelamento, prazo de validade vencido ou qualquer outra não conformidade no momento da entrega;

8.1.8. O recebimento dos produtos estará condicionado à conferência e aceitação pela equipe responsável, observando a conformidade com as especificações e quantidades contratadas;

8.1.9. A empresa contratada deverá garantir a adequada conservação dos produtos nos equipamentos móveis contratados (carrinhos de sorvete) ou freezers que assegurem a manutenção da temperatura exigida para a integridade e qualidade dos produtos até o momento do consumo.

8.1.10. Responsabilizar-se pelo transporte necessário para a entrega dos produtos nos locais informados no cronograma;

8.1. **Natureza da Contratação**
Serviços comuns de caráter contínuo ou não, sem dedicação de mão de obra.

8.2 Duração Inicial do Contrato: 12 meses.

8.3. **Relevância dos requisitos estipulados**:
A relevância dos requisitos estipulados, à luz da Lei nº 14.133/2021, está diretamente relacionada aos princípios da legalidade, eficiência, interesse público, segurança da contratação e garantia da qualidade do objeto contratado.
Os requisitos definidos mostram-se essenciais para assegurar que a contratação atenda de forma adequada à finalidade pública pretendida, especialmente por se tratar de fornecimento de alimentos. A exigência de que os picolés estejam embalados individualmente, dentro do prazo de validade e em temperatura controlada (itens 8.1 e 8.1.1) é fundamental para garantir a segurança alimentar e a proteção da saúde dos usuários, atendendo ao princípio da proteção ao interesse público e à observância das normas sanitárias.
As condições logísticas de entrega previamente agendada (item 8.1.2) reforçam o planejamento da contratação, em conformidade a Lei 14.133/2021, que exige a adequada definição das necessidades e condições de execução, evitando improvisações e assegurando eficiência na execução contratual.
Os requisitos de acondicionamento, transporte e manutenção da cadeia de frio (itens 8.1.3 e 8.1.9) são relevantes para garantir a integridade e qualidade dos produtos até o consumo final, reduzindo riscos de perdas, desperdícios e danos à administração pública, em alinhamento ao princípio da eficiência e da economicidade.
As exigências relacionadas à qualidade, segurança alimentar e rotulagem (itens 8.1.4 e 8.1.5) asseguram conformidade com a legislação sanitária e de defesa do consumidor, mitigando riscos legais e operacionais, além de garantir transparência e rastreabilidade dos produtos fornecidos- SEI037395/2026.
A disponibilização de equipamentos adequados (item 8.1.6) demonstra preocupação com a execução completa do objeto, não apenas com o fornecimento do produto, mas com sua adequada conservação durante eventos, caracterizando uma contratação por resultado e garantindo maior efetividade das ações institucionais.
A previsão de substituição imediata de produtos inadequados (item 8.1.7) e o condicionamento do recebimento à conferência (item 8.1.8) reforçam mecanismos de controle e fiscalização contratual, conforme previsto nos arts. 117 e 140 da Lei, assegurando que a Administração receba exatamente o que foi contratado.
Por fim, a responsabilização integral da contratada pelo transporte e pela infraestrutura necessária (itens 8.1.6 e 8.1.10) evita custos adicionais não previstos e garante clareza na matriz de responsabilidades, fortalecendo a segurança jurídica e a adequada alocação de riscos, conforme diretrizes da nova Lei de Licitações.
Assim, os requisitos estipulados são pertinentes, proporcionais e indispensáveis para assegurar a qualidade da contratação, a segurança dos usuários, a eficiência da execução e a adequada aplicação dos recursos públicos, estando plenamente alinhados aos fundamentos e diretrizes da Lei nº 14.133/2021.

8.4 **Exigências para Habilitação Técnica:**
a) **Atestado(s) de capacidade técnica.** A empresa deverá apresentar **atestado(s) de capacidade técnica** emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a prestação de serviços, com características semelhantes às do objeto licitado.
b) **Licença Sanitária Estadual ou Municipal vigente**, pertinente ao objeto licitado.

8.5 Critérios de sustentabilidade
Nos termos do art. 18, I, §1º, XII da Lei nº 14.133/2021, a definição de critérios de sustentabilidade para a presente contratação deve considerar os impactos ambientais inerentes ao fornecimento, transporte e conservação de sorvetes, bem como estabelecer medidas mitigadoras compatíveis com o objeto.

A principal fonte de impacto ambiental está associada ao uso de embalagens individuais, que podem gerar resíduos sólidos, especialmente plásticos. Como medida mitigadora, deve-se priorizar a exigência de embalagens recicláveis ou biodegradáveis, além de incentivar que a contratada comprove a adoção de práticas de logística reversa ou destinação ambientalmente adequada dos resíduos, em conformidade com a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

Outro impacto relevante decorre do consumo de energia elétrica pelos freezers e carrinhos térmicos utilizados para armazenamento e conservação dos produtos. Para mitigar esse impacto, recomenda-se que os equipamentos disponibilizados possuam eficiência energética comprovada, preferencialmente com classificação A no INMETRO ou equivalente, reduzindo o consumo energético durante os eventos.

O transporte dos produtos também representa potencial impacto ambiental, especialmente pela emissão de gases poluentes. Como medida mitigadora, é pertinente estabelecer que a contratada adote boas práticas logísticas, como planejamento de rotas, manutenção regular da frota e, sempre que possível, utilização de veículos mais eficientes ou menos poluentes.

Há ainda o risco de desperdício de alimentos em razão de falhas no armazenamento ou excesso de fornecimento. Para mitigar esse impacto, os requisitos de controle de temperatura, planejamento prévio das entregas e adequação quantitativa às demandas são fundamentais, evitando perdas e descarte desnecessário de produtos.

A correta conservação dos produtos contribui não apenas para a qualidade sanitária, mas também para a redução de resíduos, reforçando a importância dos requisitos já estabelecidos no termo de referência.

Dessa forma, os critérios de sustentabilidade aplicados à contratação buscam reduzir impactos ambientais relacionados a resíduos, consumo de energia, emissões e desperdícios, promovendo uma execução contratual mais eficiente e alinhada às diretrizes de desenvolvimento sustentável previstas na Lei nº 14.133/2021.

8.6. Principais normativos que disciplinam objeto a ser contratado

9. **LEVANTAMENTO DE MERCADO**

O levantamento de mercado, nos termos da Lei nº 14.133/2021, tem por finalidade identificar as soluções disponíveis para atendimento da necessidade administrativa, avaliando alternativas capazes de assegurar a contratação mais vantajosa sob os aspectos técnico, econômico e operacional.

No presente caso, verificou-se que o mercado local e regional dispõe de empresas especializadas no fornecimento de sorvetes tipo picolé e sorvetes em massa, com capacidade de atendimento a demandas institucionais, incluindo fornecimento em larga escala e suporte logístico para eventos. Essas empresas, em geral, oferecem não apenas o produto, mas também a estrutura necessária para sua conservação, como freezers e carrinhos térmicos, o que caracteriza uma solução integrada.

Foram identificadas três principais alternativas de atendimento à demanda.

A primeira consiste na aquisição direta dos produtos com fornecimento sob demanda, incluindo transporte e disponibilização de equipamentos de conservação, sendo esta a prática mais comum no mercado e a que melhor atende à necessidade da Administração, pois transfere à contratada a responsabilidade pela cadeia de frio e pela logística.

A segunda alternativa seria a aquisição dos produtos de forma fracionada no comércio varejista local. Contudo, essa opção se mostra inviável sob o ponto de vista operacional e econômico, considerando a necessidade de múltiplas compras, dificuldade de padronização, ausência de garantia de fornecimento contínuo e inexistência de suporte logístico adequado para eventos.

A terceira alternativa seria a aquisição dos produtos de fabricantes ou distribuidores de grande porte, com fornecimento em volume elevado. Embora possa apresentar ganhos em escala, essa opção exigiria que a Administração assumisse a responsabilidade pelo armazenamento, transporte e conservação dos produtos,

implicando custos adicionais com aquisição ou locação de equipamentos, consumo de energia e gestão operacional, o que reduz sua vantajosidade.

Diante da análise, observa-se que a solução mais adequada é a contratação de empresa especializada que forneça os produtos de forma parcelada, conforme demanda, incluindo transporte, logística e disponibilização de equipamentos de conservação, garantindo qualidade, eficiência e redução de riscos operacionais.

O mercado apresenta competitividade suficiente para a realização do certame, com diversidade de fornecedores aptos a atender às exigências estabelecidas, não havendo indícios de restrição à competitividade. Assim, a solução escolhida, a primeira alternativa, mostrando-se técnica e economicamente viável, alinhada ao interesse público e às diretrizes da Lei nº 14.133/2021.

10. **DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:**

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo e sob demanda de sorvetes tipo picolé e sorvetes em massa, incluindo toda a infraestrutura necessária para armazenamento, transporte e conservação adequada dos produtos durante eventos e ações institucionais, de forma a garantir a entrega do objeto com qualidade, segurança alimentar e eficiência operacional.

Sob a perspectiva do ciclo de vida da contratação, a solução contempla todas as etapas, pelo planejamento da demanda, com definição prévia de quantitativos estimados e cronograma de execução, passando pela seleção do fornecedor, execução contratual, fiscalização e, por fim, destinação adequada de resíduos gerados. Na fase de execução, a contratada será responsável por assegurar a cadeia de frio, desde a origem até o momento do consumo, incluindo transporte em veículos adequados, entrega nos locais indicados e disponibilização de freezers ou carrinhos térmicos em perfeito estado de funcionamento.

A solução também abrange a manutenção e operação dos equipamentos disponibilizados, bem como sua instalação e retirada ao término de cada evento, sendo todos os custos inerentes incorporados ao preço contratado. Dessa forma, evita-se a transferência de encargos operacionais à Administração, garantindo maior eficiência e previsibilidade de custos ao longo de todo o ciclo contratual.

Quanto às exigências de habilitação, a contratação deverá requerer das licitantes a comprovação de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto, mediante apresentação de atestados de capacidade técnica. Também será necessária a comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, bem como o atendimento às normas sanitárias vigentes, incluindo licenças ou alvarás expedidos pelos órgãos competentes, assegurando que a empresa esteja apta a atuar no ramo alimentício. Quando aplicável, poderá ser exigida ainda a comprovação de estrutura logística mínima para atendimento das demandas.

No que se refere à execução contratual, a solução exige o fornecimento parcelado conforme demanda da Administração, com entregas programadas e previamente agendadas. A contratada deverá garantir a qualidade dos produtos, observando rigorosamente os prazos de validade, condições de armazenamento adequado e integridade das embalagens. Deverá, ainda, substituir imediatamente quaisquer produtos em desconformidade, além de assegurar a adequada conservação durante todo o período de utilização nos eventos.

A fiscalização contratual será realizada por equipe designada, que verificará o cumprimento das condições estabelecidas, incluindo qualidade, quantidade, prazos e condições de entrega, podendo recusar produtos que não atendam às especificações. O recebimento definitivo estará condicionado à conformidade integral com o contrato.

Por fim, a solução incorpora práticas voltadas à sustentabilidade, considerando o uso de embalagens adequadas, a eficiência energética dos equipamentos e a correta destinação de resíduos, contribuindo para a redução de impactos ambientais ao longo do ciclo de vida da contratação.

Assim, a solução apresentada é completa, integrada e alinhada às diretrizes da Lei nº 14.133/2021, garantindo atendimento à necessidade pública com qualidade, economicidade, sustentabilidade e segurança jurídica.

11. **JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO**:
A justificativa pelo não parcelamento da solução fundamenta-se na necessidade de contratação integrada do fornecimento de picolés e sorvetes em massa, juntamente com os serviços logísticos e a infraestrutura de conservação, de modo a garantir a adequada execução do objeto e o atendimento ao interesse público, nos termos da Lei nº 14.133/2021.
O parcelamento do objeto, embora seja regra geral para ampliar a competitividade, mostra-se tecnicamente inviável neste caso, uma vez que o fornecimento dos produtos está intrinsecamente ligado à manutenção da cadeia de frio, ao transporte adequado e à disponibilização de equipamentos específicos, como freezers e carrinhos térmicos. A eventual separação desses elementos poderia comprometer a qualidade e a segurança alimentar dos produtos, aumentando significativamente os riscos de desconformidade.
Além disso, a contratação de múltiplos fornecedores para itens interdependentes geraria maior complexidade na gestão contratual, dificultando a coordenação das entregas, a responsabilização por falhas e o controle da execução, o que contraria os princípios da eficiência e da economicidade.
A solução integrada permite a centralização da responsabilidade na contratada, que passa a responder de forma completa pelo fornecimento, transporte, armazenamento e conservação dos produtos até o momento do consumo. Isso reduz riscos operacionais, evita a sobreposição de responsabilidades e assegura maior controle e padronização na execução dos serviços.
Do ponto de vista econômico, a contratação conjunta tende a ser mais vantajosa, uma vez que os custos logísticos, operacionais e de disponibilização de equipamentos são otimizados quando prestados por um único fornecedor, sendo incorporados à proposta global, evitando despesas adicionais para a Administração.
Dessa forma, o não parcelamento do objeto se justifica por razões técnicas e operacionais, visando garantir a qualidade, a segurança sanitária, a eficiência da execução e a adequada alocação de responsabilidades, em conformidade com as diretrizes da Lei nº 14.133/2021, § 3º do Artigo 40.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES
Não há contratações que guardam relação/afinidade com o objeto da contratação pretendida.

13. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO
Demanda 1153/2026.

14. **RESULTADOS PRETENDIDOS:**
Os resultados pretendidos com a presente contratação estão diretamente relacionados ao fortalecimento das ações socioassistenciais desenvolvidas no âmbito da Proteção Social Básica e Especial, assegurando melhores condições de atendimento ao público usuário dos serviços.
Espera-se, com a disponibilização de picolés e sorvetes em massa durante as atividades, promover maior acolhimento, integração e participação dos usuários nas ações realizadas pelos CRAS, CECON, PAA e nas iniciativas descentralizadas, especialmente no âmbito do PAIF e do SCFV. A oferta desses itens contribui para a criação de um ambiente mais atrativo e humanizado, favorecendo o vínculo entre equipe técnica e usuários, elemento essencial para a efetividade dos serviços socioassistenciais.
Como resultado, busca-se ampliar a adesão e permanência dos participantes nas atividades coletivas, fortalecendo vínculos familiares e comunitários, prevenindo situações de vulnerabilidade e risco social, e promovendo o desenvolvimento social dos usuários atendidos.

15. PROVIDENCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTO A CELEBRAÇÃO DO CONTRATO
Indicação de figuras de fiscais devidamente capacitados, técnicos e setoriais para correta execução no fornecimento deste alimento.

16. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS:

Os possíveis impactos ambientais decorrentes da presente contratação estão relacionados principalmente às etapas de produção, acondicionamento, transporte, armazenamento e consumo dos picolés e sorvetes em massa.

Um dos principais impactos refere-se à geração de resíduos sólidos, especialmente provenientes das embalagens individuais dos picolés, que em sua maioria são compostas por materiais plásticos. Esse fator contribui para o aumento do volume de resíduos urbanos, podendo causar impactos ambientais caso não haja destinação adequada.

Outro impacto relevante está associado ao consumo de energia elétrica necessário para a manutenção da cadeia de frio, tanto durante o armazenamento quanto nos equipamentos disponibilizados nos eventos, como freezers e carrinhos térmicos. Esse consumo contribui indiretamente para a emissão de gases de efeito estufa, dependendo da matriz energética utilizada.

O transporte dos produtos também representa fonte de impacto ambiental, em razão da emissão de poluentes atmosféricos provenientes dos veículos utilizados na logística de entrega, especialmente quando não há otimização de rotas ou uso de veículos eficientes.

Pode ocorrer desperdício de alimentos em situações de falhas no armazenamento, transporte inadequado ou planejamento impreciso das quantidades, resultando no descarte de produtos e aumento da geração de resíduos orgânicos.

Há ainda impactos indiretos relacionados ao ciclo produtivo dos sorvetes, como o uso de recursos naturais (água, energia e insumos), embora estes estejam fora do controle direto da Administração, mas ainda assim vinculados à cadeia de fornecimento.

Dessa forma, os impactos ambientais identificados concentram-se na geração de resíduos, consumo energético, emissões no transporte e possível desperdício de alimentos, devendo ser considerados no planejamento e execução da contratação, em consonância com os princípios de sustentabilidade previstos na Lei nº 14.133/2021.

17. OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DA EMPRESA A SER CONTRATADA: Além das obrigações usuais é obrigação da contratada:

a) A contratada deverá assegurar, de forma contínua, a manutenção da cadeia de frio em todas as etapas, desde o transporte até a disponibilização final dos produtos nos eventos, responsabilizando-se por qualquer falha que comprometa a qualidade, integridade ou segurança alimentar dos itens fornecidos.
b) Deverá garantir a disponibilização, instalação, funcionamento e retirada de freezers e/ou carrinhos térmicos nos locais e horários previamente definidos, incluindo os custos operacionais, como transporte, energia (quando aplicável), manutenção e eventuais substituições necessárias durante o evento.
c) Compete à contratada assegurar que todos os equipamentos fornecidos estejam em perfeitas condições de uso, higiene e conservação, atendendo às normas sanitárias vigentes, sendo vedada a utilização de equipamentos danificados ou inadequados.
d) A contratada deverá disponibilizar suporte operacional durante os eventos, quando necessário, para garantir o adequado acondicionamento dos produtos, prevenindo descongelamento, perdas ou desperdícios.
e) Será obrigação da contratada realizar a substituição imediata de produtos que apresentem qualquer tipo de desconformidade, inclusive quanto à temperatura, integridade da embalagem, prazo de validade ou qualidade sensorial, sem qualquer ônus adicional para a Administração.
f) Deverá, ainda, cumprir rigorosamente os cronogramas de entrega estabelecidos, observando locais, datas e horários definidos, sob pena de aplicação das sanções cabíveis em caso de descumprimento.

g) A contratada será responsável pela correta destinação das embalagens e resíduos gerados durante a execução contratual, quando aplicável, especialmente nos casos em que houver sua atuação direta no local do evento, devendo adotar práticas ambientalmente adequadas.
h) Também deverá manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e regularidade exigidas no certame, especialmente aquelas relacionadas às normas sanitárias e autorizações de funcionamento.
i) A contratada deverá permitir e facilitar a atuação da fiscalização da Administração, fornecendo todas as informações necessárias e atendendo prontamente às determinações emitidas pelos gestores e fiscais do contrato.

18. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Os estudos preliminares evidenciam que a contratação da solução ora descrita, mostra-se tecnicamente possível e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida, desde que possua disponibilidade orçamentária e financeira.

Ponta Grossa, 13 de Abril de 2026.

DPSE
MICHELE GRZYGORCZYK, MATRÍCULA 30245

Assinado por:
Michele Grzygorczyk
14/04/2026 - 08:33
NY6BCROZQ1ISXGXDJVEWEG

DPSB
VILMARA VAZ DE OLIVEIRA, MATRÍCULA 32017

Assinado por:
Vilmara Vaz de Oliveira
13/04/2026 - 17:34
0UQJXV5ETA0NQYNSXRDMLG

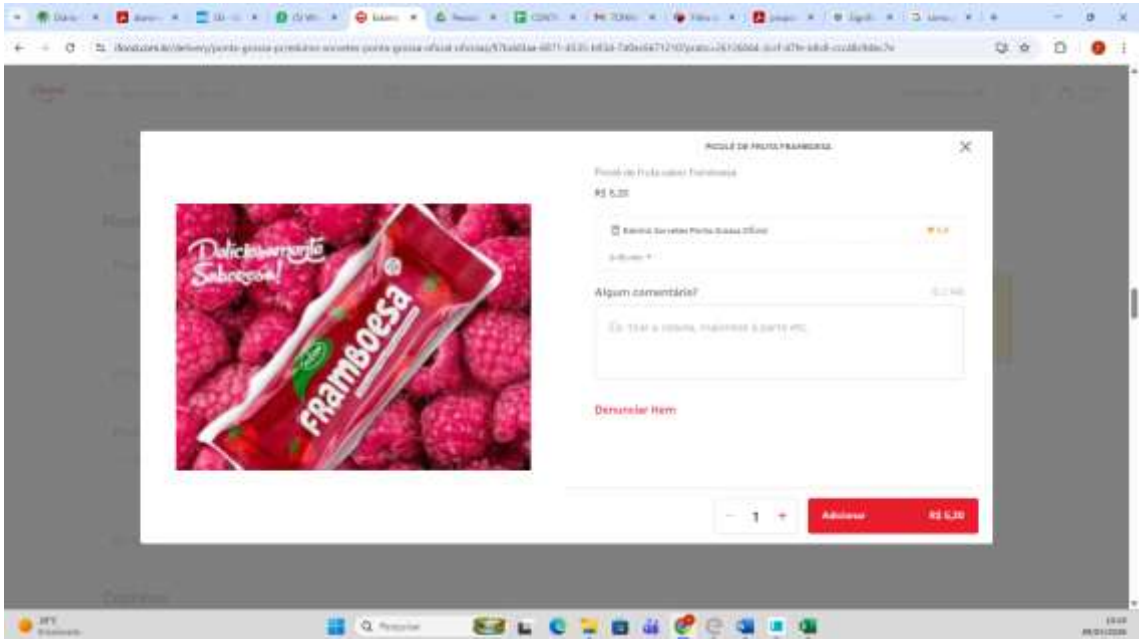
MEMBRO DA COMISSÃO
DAYANE S. DUBIELA DA SILVA- MATRÍCULA 21985

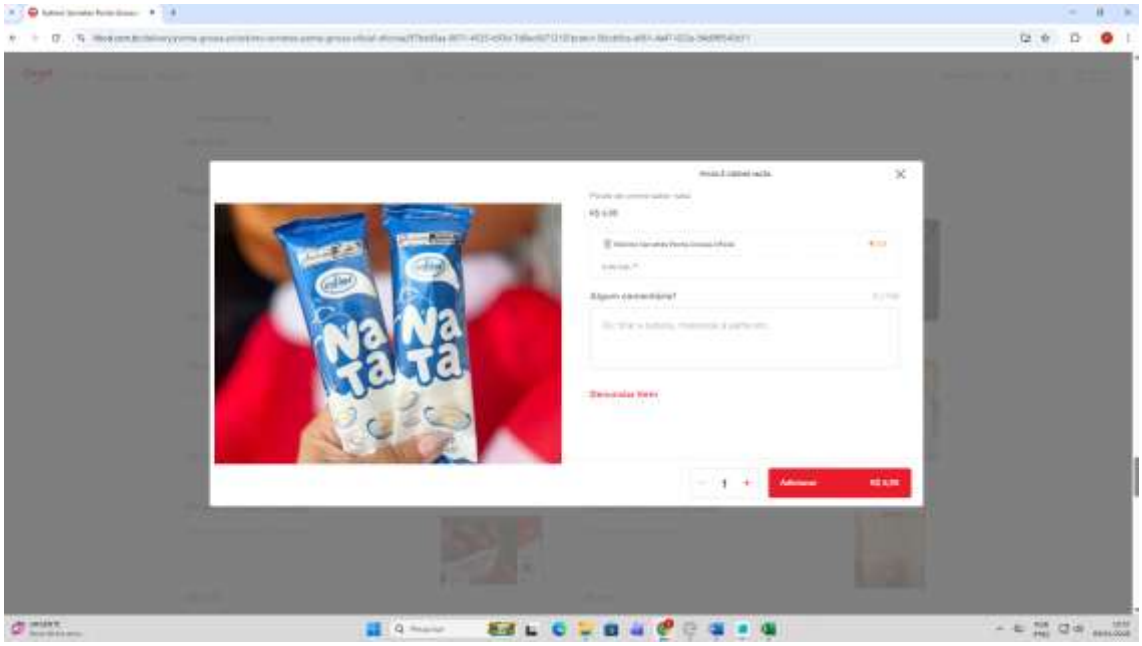
Assinado por:
DAYANE STELLE DUBIELA DA SILVA
13/04/2026 - 16:55
LUUPGKEPSQ0IYV8DDPXJYQ

Assinado por:
Tatyana Denise Belo
13/04/2026 - 17:42
DLW7NCVITTU6DMDG0SL6SQ

Termo de Aprovação do Ordenador de despesa
PRESIDENTE- TATYANA DENISE BELO

Pesquisa em sítio eletrônico:
https://www.ifood.com.br/delivery/ponta-grossa-pr/eskimo-sorvetes-ponta-grossa-oficial-oficinas/97bdd3aa-6871-4535-b93d-7d0ec6671210





PONTA GROSSA
PREFEITURA

FASPG
FUNDAÇÃO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL
DE PONTA GROSSA

