



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1- OBJETO

Aquisição sob demanda de gêneros alimentícios destinados à implantação e execução do Programa Prato Gaúcho – Cozinhas Comunitárias, no Município de Maximiliano de Almeida/RS, visando ao preparo e fornecimento de refeições para famílias em situação de vulnerabilidade social, compreendendo o fornecimento parcelado dos itens alimentícios constantes no Termo de Referência e demais documentos do processo, custeados com recursos oriundos de convênio firmado com o Estado do Rio Grande do Sul, bem como com eventual contrapartida financeira do Município, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no respectivo processo administrativo.

2 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação decorre da necessidade de garantir a adequada implantação e execução do Programa Prato Gaúcho – Cozinhas Comunitárias no Município de Maximiliano de Almeida/RS, iniciativa destinada ao preparo e fornecimento de refeições para famílias em situação de vulnerabilidade social, promovendo segurança alimentar, dignidade e fortalecimento das políticas públicas assistenciais desenvolvidas pela Administração Municipal.

A execução do programa exige o fornecimento contínuo e regular de gêneros alimentícios variados, incluindo alimentos perecíveis e não perecíveis, carnes, hortifrutigranjeiros, grãos, temperos e demais insumos indispensáveis ao preparo das refeições ofertadas pela Cozinha Comunitária.



Considerando a natureza essencial do serviço prestado e a necessidade de assegurar continuidade no atendimento da população beneficiária, mostra-se necessária a realização de contratação para aquisição sob demanda dos produtos alimentícios, permitindo que a Administração Municipal realize solicitações parceladas conforme a necessidade efetiva de consumo, armazenamento e planejamento operacional da cozinha.

A contratação sob demanda também se mostra mais adequada ao interesse público, pois possibilita melhor gestão dos estoques, redução de desperdícios, preservação da qualidade dos alimentos, especialmente dos produtos perecíveis, bem como maior eficiência na utilização dos recursos públicos vinculados ao programa.

Além disso, a aquisição pretendida visa garantir que os alimentos fornecidos atendam adequadamente às exigências nutricionais, sanitárias e de qualidade necessárias ao preparo das refeições, assegurando condições adequadas de consumo e segurança alimentar aos usuários atendidos pelo programa social.

Destaca-se, ainda, que a contratação será custeada com recursos oriundos de convênio firmado com o Estado do Rio Grande do Sul para execução do Programa Prato Gaúcho, bem como com eventual contrapartida financeira do Município, observando-se integralmente as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, princípios da administração pública e demais normas aplicáveis.

A ausência da presente contratação poderá comprometer diretamente a continuidade das atividades da Cozinha Comunitária, ocasionando desabastecimento, prejuízos ao atendimento da população vulnerável e impactos negativos na execução da política pública de segurança alimentar desenvolvida pelo Município.

3 - ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

A presente contratação encontra-se alinhada às necessidades da Administração Municipal e às ações desenvolvidas no âmbito do Programa Prato Gaúcho – Cozinhas Comunitárias.

Embora o Plano Anual de Contratações – PAC ainda esteja em fase de elaboração, os produtos objeto da presente contratação serão devidamente incluídos no respectivo planejamento anual, observando-se as demandas da Cozinha Comunitária, a disponibilidade orçamentária e a execução do convênio firmado com o Estado do Rio Grande do Sul.



4 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos de forma parcelada e sob demanda, conforme necessidade da Administração Municipal, observando integralmente as especificações técnicas constantes no Termo de Referência, proposta vencedora e demais documentos integrantes do processo administrativo.

4.2. Os quantitativos previstos no processo possuem caráter meramente estimativo, não gerando à contratada direito adquirido quanto ao fornecimento integral das quantidades indicadas, podendo a Administração solicitar os itens conforme sua necessidade efetiva durante a execução contratual.

4.3. Os produtos fornecidos deverão ser novos, de primeira qualidade, próprios para consumo humano e atender integralmente às normas sanitárias, de vigilância sanitária, rotulagem, armazenamento, transporte e comercialização aplicáveis ao objeto.

4.4. Os produtos deverão possuir prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses contados da data da entrega, exceto aqueles cuja natureza ou processo de fabricação possuam prazo inferior, hipótese em que deverão ser entregues com o maior prazo de validade possível e em condições adequadas de consumo, mediante prévia aceitação da Administração Municipal.

4.5. Todos os produtos deverão estar adequadamente acondicionados em embalagens íntegras, resistentes, lacradas e compatíveis com o tipo de alimento fornecido, preservando integralmente suas características, qualidade, higiene e segurança alimentar.

4.6. O transporte dos produtos deverá ocorrer em veículos apropriados, limpos, higienizados e em condições adequadas de conservação e temperatura, especialmente no caso de produtos perecíveis, resfriados e congelados, observando rigorosamente a manutenção da cadeia de frio e demais exigências sanitárias aplicáveis.

4.7. Os produtos perecíveis, resfriados e congelados deverão ser entregues em condições adequadas de consumo, conservação e temperatura, sob pena de recusa imediata pela Administração Municipal.

4.8. Os produtos deverão apresentar qualidade compatível com as especificações exigidas, não sendo aceitos itens deteriorados, vencidos, contaminados, com embalagens violadas, rasgadas, amassadas, molhadas, perfuradas, com indícios de armazenamento inadequado ou em desacordo com as características previstas no processo administrativo.



- 4.9. Todos os produtos deverão conter identificação do fabricante, lote, data de fabricação, prazo de validade e demais informações obrigatórias exigidas pela legislação sanitária e consumerista vigente.
- 4.10. Os itens de origem animal deverão possuir obrigatoriamente inspeção sanitária competente, conforme legislação aplicável, incluindo, quando exigido, registro no SIM, SISPOA ou SIF.
- 4.11. Os produtos entregues deverão corresponder integralmente às marcas, padrões de qualidade, especificações e características apresentadas na proposta vencedora, salvo prévia e expressa autorização da Administração Municipal.
- 4.12. A Administração Municipal poderá solicitar, sempre que entender necessário, fichas técnicas, catálogos, documentos de procedência, certificados sanitários, laudos, registros, informações complementares ou quaisquer outros documentos relacionados à qualidade e regularidade dos produtos fornecidos.
- 4.13. O prazo máximo para entrega dos produtos será de até 05 (cinco) dias corridos, contados da finalização do pedido, emissão da autorização de fornecimento, solicitação formal ou documento equivalente emitido pela Administração Municipal.
- 4.14. As entregas deverão ocorrer diretamente na sede da Cozinha Comunitária do Município de Maximiliano de Almeida/RS, em dias úteis e horários previamente definidos pela Administração Municipal.
- 4.15. A contratada deverá possuir capacidade operacional, logística e de abastecimento compatível com o fornecimento parcelado e sob demanda dos produtos, garantindo regularidade, continuidade e eficiência no atendimento das solicitações da Administração Municipal.
- 4.16. A contratada deverá garantir o regular abastecimento da Cozinha Comunitária, evitando atrasos, interrupções, descontinuidade de fornecimento ou desabastecimento dos itens solicitados.
- 4.17. O recebimento provisório ocorrerá no ato da entrega dos produtos, para conferência quantitativa, podendo a Administração recusar imediatamente itens em desacordo com as exigências do processo.



4.18. O recebimento definitivo ocorrerá após análise qualitativa dos produtos pelo fiscal do contrato ou servidor responsável, mediante verificação da conformidade dos itens entregues com as especificações do Termo de Referência e proposta vencedora.

4.19. A contratada será integralmente responsável pela qualidade dos produtos fornecidos, devendo substituir, às suas expensas, no prazo máximo de até 02 (dois) dias corridos após notificação da Administração Municipal, quaisquer produtos recusados em razão de defeitos, má qualidade, inadequação sanitária, vencimento, deterioração, desconformidade técnica ou qualquer irregularidade constatada.

4.20. Todas as despesas relativas a frete, transporte, carga, descarga, armazenamento, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, embalagens e demais custos necessários ao fornecimento dos produtos correrão exclusivamente por conta da contratada.

4.21. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos, recebimento definitivo e apresentação da respectiva nota fiscal devidamente atestada pelo servidor responsável pela fiscalização contratual, observada a disponibilidade dos recursos vinculados ao convênio e eventual contrapartida municipal.

4.22. Será admitida a subcontratação parcial do objeto exclusivamente para atividades acessórias ou complementares relacionadas à logística, transporte ou distribuição, desde que previamente autorizada pela Administração Municipal, permanecendo a contratada integralmente responsável pela execução contratual.

4.23. A contratada deverá observar práticas de sustentabilidade ambiental durante toda a execução contratual, priorizando, sempre que possível, embalagens recicláveis, redução de desperdícios, otimização logística, correta destinação de resíduos e adoção de medidas que minimizem impactos ambientais decorrentes do fornecimento dos produtos.

4.24. A Administração Municipal poderá realizar diligências, inspeções, conferências e verificações a qualquer tempo durante a execução contratual, visando assegurar a qualidade, regularidade e conformidade dos produtos fornecidos.

4.25. A contratada deverá manter, durante toda a execução contratual, todas as condições de habilitação, qualificação técnica, regularidade fiscal, trabalhista e sanitária exigidas no processo administrativo.



4.26. O descumprimento das obrigações contratuais, atraso injustificado, fornecimento inadequado, entrega de produtos em desacordo com as especificações ou qualquer irregularidade verificada na execução contratual poderá ensejar aplicação das penalidades previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo das demais medidas administrativas e legais cabíveis.

4.27. A execução contratual deverá observar integralmente os princípios da legalidade, eficiência, interesse público, economicidade, continuidade do serviço público, segurança alimentar e demais disposições constantes na Lei Federal nº 14.133/2021 e nos documentos integrantes do processo administrativo.

5 - ESTIMATIVA DE QUANTIDADES E VALORES DA CONTRATAÇÃO

Abaixo seguem as estimativas de quantidades bem como os valores de referência:

ITEM	QUANT	UND	DESCRIÇÃO DO ITEM	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	1200	KG	AIPIM / MANDIOCA, tipo branco, de 1ª qualidade, para consumo humano, raízes grandes, no grau normal de evolução, tamanho uniforme, fresca, sem casca inteira, sem rupturas ou defeitos, não fibrosa, livre de terra e corpos estranhos. Embalagem de 1 kg congelado	R\$ 11,00	R\$ 13.200,00
2	150	KG	ALHO, Alliumsativum L., para consumo fresco. Origem Nacional ou Importado, grupo varietal Branco ou Roxo. Bulbo Inteiro com Catafilo em boas condições de higiene.	R\$ 39,63	R\$ 5.944,50
3	600	Pacotes	ARROZ BRANCO, TIPO: 1, subgrupo polido, classe longo fino, Embalagem: primária plástica contendo 5 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, com registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde.	R\$ 18,83	R\$ 11.298,00
4	600	Pacotes	ARROZ PARBOILIZADO, constituídos de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. Acondicionado em embalagem de polietileno, transparente, atóxica, original do fabricante, embalados em pacotes de 5 Kg. Na embalagem deverá constar os dados de identificação, a data da fabricação, validade do produto, número do lote, quantidade do produto, informação nutricional e registro no órgão competente. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	R\$ 19,63	R\$ 11.778,00
5	2500	KG	BATATA INGLESA branca, selecionada, de 1ª qualidade, com tamanho uniforme, livre de danos mecânicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o	R\$ 6,46	R\$ 16.150,00



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE MAXIMILIANO DE ALMEIDA

			transporte e conservação em condições adequada para consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Validade não inferior a uma semana.		
6	4000	KG	BANANA TIPO CATURRA. Peso e tamanhos requeridos: 80g a 130g cada unidade (tamanho médio). Qualidade: frutos desenvolvidos, isentos de substâncias nocivas à saúde, livre de poeira, matérias estranhas, sem danos físicos, livre de insetos e fungos. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo em até 3 dias. Embalagem: caixas de polietileno vazadas, de forma que suportem as condições de transporte.	R\$ 5,33	R\$ 21.320,00
7	650	KG	BERGAMOTA, de primeira qualidade, com casca sã e sem rupturas, com maturação adequada para o consumo, sem sujidades, parasitas e larvas.	R\$ 5,80	R\$ 3.770,00
8	1500	KG	CARNE BOVINA MOÍDA DE PRIMEIRA QUALIDADE – Embalagem de 1kg. Características Adicionais: isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem apropriada, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, cor, sabor e aroma característico, livres de corpos estranhos, com registro no Ministério da Saúde. Em conformidade com a legislação em vigor.	R\$ 37,23	R\$ 55.845,00
9	1500	KG	CARNE BOVINA (QUARTO, SEM OSSO) inspecionada, de boa qualidade, com registro de origem, resfriada, com baixo teor de gordura e nervos, contendo data de validade	R\$ 47,27	R\$ 70.905,00
10	400	KG	CEBOLA BRANCA, com casca protetora, tamanho médio, de 1ª qualidade, desenrestada, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação o transporte e conservação em condições adequadas para consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Validade não inferior a uma semana	R\$ 5,83	R\$ 2.332,00
11	450	Pacotes	COLORAU – COLORÍFICO, ingredientes básicos: fubá de milho, sal, urucum e óleo vegetal. Aspecto: pó fino, homogêneo, Cor: vermelho intenso, Unidade de Fornecimento: Embalagem plástica com 500g, Características Adicionais: cheiro e sabor próprios, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.	R\$ 9,66	R\$ 4.347,00
12	800	Pacotes	MACARRÃO TIPO FUSILLI OU ESPAGUETE, elaborado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais, isento de corantes artificiais, conservantes e estabilizantes. Aspecto próprio, não amolecida, cor amarelada. Embalagem primária: pacote plástico de 500g, transparente, resistente, atóxico, vedado, com tabela nutricional, validade mínima na entrega	R\$ 5,50	R\$ 4.400,00
13	1200	KG	FRANGO CONGELADO – COXA E SOBRECOXA, Características Adicionais: isento de toda e	R\$ 11,08	R\$ 13.296,00



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE MAXIMILIANO DE ALMEIDA

			qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem apropriada, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, cor, sabor e aroma característico, livres de corpos estranhos, com registro no Ministério da Saúde. Em conformidade com a legislação em vigor.		
14	1300	KG	FRANGO CONGELADO - PEITO, Características Adicionais: isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano, acondicionado em embalagem apropriada, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, cor, sabor e aroma característico, livres de corpos estranhos, com registro no Ministério da Saúde. Em conformidade com a legislação em vigor.	R\$ 17,33	R\$ 22.529,00
15	650	KG	LARANJA SUÇO COMUM Peso requerido: 90g a 120g cada unidade (tamanho médio). Qualidade: frutos desenvolvidos, com coloração uniforme, firmes, casca fina, isentos de substâncias nocivas à saúde, livre de poeira, matérias estranhas, sem danos físicos, livre de insetos e fungos. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para consumo em até 5 dias. Embalagem: caixas de polietileno vazadas, de forma que suportem as condições de transporte.	R\$ 6,50	R\$ 4.225,00
16	900	Pacote	LENTILHA, de 1ª qualidade, nova, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, acondicionado em pacote de 400g e embalagem secundária plástica resistente com peso líquido de 30kg, com registro do ministério da agricultura. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	R\$ 7,33	R\$ 6.597,00
17	650	KG	MAÇA TIPO FUJI OU GALA. Peso requerido: 80g a 100g (tamanho médio) cada unidade. Qualidade: Deve atender IN MAPA Nº 5, DE 9 DE FEVEREIRO DE 2006. Serem sãs, inteiras, limpas, isentas de parasitas, odores estranhos, de danos causados por altas ou baixas temperaturas na estocagem, ausência de danos físicos, em apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo com as características das cultivares apresentando grau de maturação tal qual a suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas, chegando em condições satisfatórias para consumo em até 5 dias. Embalagem: caixa de papelão com tampa, divididas em camadas por papelão ondulado, de forma que suportem as condições de transporte, evitando danos físicos.	R\$ 10,29	R\$ 6.688,50
18	300	KG	MILHO VERDE DEBULHADO - debulhado e congelado, de boa qualidade, com registro de origem, inspecionado, contendo rotulo com data de	R\$ 26,50	R\$ 7.950,00



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE MAXIMILIANO DE ALMEIDA

			validade, sendo esta de no mínimo 30 dias a partir do recebimento.		
19	1500	KG	MÚSCULO BOVINO PARA SOPAS de boa qualidade, com registro de origem, resfriada, com baixo teor de gordura e nervos, contendo data de validade e inspecionada.	R\$ 31,97	R\$ 47.955,00
20	150	KG	ORÉGANO - Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio.	R\$ 43,50	R\$ 6.525,00
21	700	UND	ÓLEO DE SOJA, Ingredientes: óleo de soja e antioxidante ácido cítrico, Unidade de Fornecimento: embalagem (pet) com 900 ml, Características Adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.	R\$ 8,99	R\$ 6.293,00
22	250	KG	SAL REFINADO DE MESA IODADO. Características: Cloreto de sódio extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiemectante e iodo. Deve apresentar-se na cor branca, inodoro, sabor característico, em forma de cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado. Livre de parasitas, insetos, sujidades e substâncias estranhas. Embalagem: primária do produto deverá ser saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado, com capacidade para 1 (um) quilo. A embalagem secundária do produto deverá ser: fardo plástico atóxico, transparente, termossoldado ou lacrado com fita adesiva plastificada, resistente, que suporte a manipulação, o transporte e o armazenamento, sem perder sua integridade, com capacidade para até 30 (trinta) quilos. O rótulo deve conter: denominação de venda do produto (nome do produto e marca), identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem/expressão "indústria brasileira" e, no caso de produto importado, nome ou razão social e endereço do importador), data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote, lista de ingredientes, inclusive aditivos (função principal, nome completo ou número do INS), caso utilizados, conteúdo líquido. A validade deve ser de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	R\$ 2,66	R\$ 665,00
23	580	KG	TOMATE: frutos de primeira qualidade, íntegros, com grau de amadurecimento adequados, não estando muito maduros e sem partes estragadas. Serão aceitados frutos com tamanho médio, padrão.	R\$ 8,63	R\$ 5.005,40
24	50	UND	VINAGRE TINTO contém conservantes, corante natural, acidez 4,2%, Unidade de Fornecimento: embalagem de plástico de 4,9 litros, Características Adicionais: produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.	R\$ 26,60	R\$ 1.330,00



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE MAXIMILIANO DE ALMEIDA

25	3500	PÉS	ALFACE: (Lactuca sativa). Qualidade: serão aceitas alface lisa, crespa, mimosa ou americana. Os pés devem apresentar tamanho médio. Devem estar frescas e sãs, terem atingido o grau de evolução completa do tamanho, para fins comerciais, terem atingido grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, serem colhidas cuidadosamente e não estarem golpeadas e danificadas por quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Isentas de sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, parasitos, larvas e outros animais, nos produtos e nas embalagens, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, enfermidades. Embalagem: caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento.	R\$ 4,50	R\$ 15.750,00
26	450	KG	BETERRABA: (Beta vulgaris). Tamanho requerido: diâmetro de 8 a 12 cm (média a grande). Qualidade: limpa, fresca, sem folhas, com superfície lisa, firme, com formato cilíndrico a oval, de coloração vermelha ou mista, ausência de danos físicos profundos, ausência de excesso de bico, isenta de umidade anormal, livre de insetos, parasitas, larvas e odores estranhos. Não deve estar murchas. Embalagem: caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento	R\$ 6,50	R\$ 2.925,00
27	450	KG	BRÓCOLIS: Brócolis fresco, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas	R\$ 7,50	R\$ 3.375,00
28	1800	KG	CARNE SUÍNA PERNIL: Carne Suína, sem osso, sem nervos e pouca gordura, tipo Pernil.	R\$ 22,50	R\$ 40.500,00
29	1200	KG	CARNE SUÍNA MOÍDA TEMPERADA: Carne suína moída, temperada. Embalagem de 1kg	R\$ 34,95	R\$ 41.940,00
30	450	KG	CENOURA: Cenoura (Daucus carota L.). Peso/tamanho requerido: 16 a 22 cm (média), 110g a 130g cada unidade. Qualidade: sãs, inteiras, limpas, frescas, sem folhas, com superfície lisa, firmes, ausência de danos físicos profundos e de lesões de origem física, mecânica ou biológica, livre de umidade externa, insetos, parasitas, larvas, odores estranhos, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalagem: caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento	R\$ 7,00	R\$ 3.150,00
31	850	KG	FEIJÃO PRETO: Feijão Preto, Tipo 01, Primeira qualidade, grãos novos, inteiros, e sãos, sem defeitos e quebraduras, isento de sujidades, parasitas, larvas ou qualquer material estranho, sem danos físicos ou mecânico. Embalagem:	R\$ 7,99	R\$ 6.791,50



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE MAXIMILIANO DE ALMEIDA

			primária plástico atóxico, Unidade de Fornecimento: pacote com 1 kg.		
32	650	KG	MORANGA CABOTIÁ: novas e de boa origem, sem sujidades e de preferência num mesmo padrão de tamanho.	R\$ 5,00	R\$ 3.250,00
33	1200	DÚZ	OVO DE GALINHA: Ovos de galinha. Características: de 1ª qualidade, especial ou extra, não sendo aceitos ovos classificados como 2ª e 3ª qualidades; frescos, são, limpos, livres de parasitas, fungos e substâncias que transmitam odores ou sabores estranhos, a casca deve estar íntegra, sem rachaduras. A gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido. A clara deve se apresentar transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e intactas. Acondicionamento: devem ser embalados em lâminas de papelão forte, branco, inodoro, seco e refratário à umidade, em caixilhos ou divisões celulares para até 12 unidades, em camadas perfeitamente isoladas. O empilhamento e transporte devem ser feitos de forma a chegarem inteiros ao local de destino. O rótulo deve conter obrigatoriamente: denominação de venda do alimento, conteúdo líquido, identificação da origem (o nome e o endereço do fabricante, produtor e fracionador), identificação do lote, data de validade. Obrigatório os carimbos do selo do serviço municipal de inspeção de produtos de origem animal (SIM) ou selo do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SISPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF). Validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega.	R\$ 12,50	R\$ 15.000,00
34	650	KG	REPOLHO: Repolho verde ou roxo de primeira qualidade, com cabeças fechadas, tenras, sem manchas e com coloração uniforme. Devem ser livres de sujeira, danos físicos ou mecânicos e estar em bom estado, sem sinais de deterioração.	R\$ 8,50	R\$ 5.525,00
35	250	UND	TEMPEROS (SALSA E CEBOLINHA): Cebolinha e salsa frescas. Primeira qualidade, frescas, com folhas brilhantes, firmes e sem áreas escuras. Livre de sujidades, pragas, lesões, odores estranhos e em bom estado de conservação. Embalagens adequadas para garantir a conservação e higiene do produto.	R\$ 6,00	R\$ 1.500,00
36	2000	KG	FILE DE TILÁPIA CONGELADO: Filé de tilápia livre de pele, cartilagens, espinhos, congelamento individual. Os filés devem apresentar tamanhos uniformes. Após descongelamento, o produto deve apresentar consistência firme, cor, odor e sabor característicos, mantendo-se em filé e não se desfazendo. A variação do peso após descongelamento pode ser de até 10%. Deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, devendo conter obrigatoriamente	R\$ 58,50	R\$ 117.000,00



			registro de inspeção sanitária (SIF ou SISP). O produto deve estar de acordo com a NTA - 9, do decreto estadual nº 12.486 de 20/10/78. Embalagem: Primária: embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, com lacre que evite abertura durante seu manuseio, com peso de 2 Kg sem glaciamento, contendo obrigatoriamente o peso do produto impresso na embalagem. O rótulo deverá estar de acordo com a legislação vigente, deve ser de fácil leitura e que não apague com o tempo. Deverá apresentar número de registro do produto em órgão competente. Secundária: Caixa de papelão que garanta a integridade do produto. Validade mínima: 6 meses a partir da data de entrega.		
37	150	KG	Linguiça suína (salsichão): Carne suína selecionada e toucinho, sem uso de carnes mecanicamente separadas (CMS) de baixa qualidade. Firme, cor rosada, odor e sabor característicos, sem superfície pegajosa ou manchas. Obrigatório registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF). Embaladas em plástico atóxico selado a vácuo e transporte em veículo refrigerado conforme normas vigentes.	R\$ 21,90	R\$ 3.285,00
VALOR TOTAL					R\$ 610.339,90

6 – LEVANTAMENTO DE MERCADO – POSSIBILIDADES PARA SANAR DEMANDA

6.1. Aquisição Integral em Parcela Única

Vantagens:

- Redução inicial de procedimentos de compra;
- Possibilidade de concentração do fornecimento em uma única entrega;
- Facilidade inicial de planejamento contratual.

Desvantagens:

- Necessidade de elevado espaço físico para armazenamento;
- Risco de perdas, desperdícios e vencimento de produtos;
- Maior risco de deterioração de alimentos perecíveis, resfriados e congelados;
- Imobilização desnecessária de recursos públicos;
- Dificuldade de adequação do estoque às necessidades reais da Cozinha Comunitária.

Inviabilidade:

A solução mostrou-se inadequada diante da natureza dos gêneros alimentícios, especialmente dos produtos perecíveis, bem como da necessidade de fornecimento contínuo e reposição



periódica dos alimentos utilizados na preparação das refeições.

6.2. Contratações Diretas e Isoladas Conforme Necessidade

Vantagens:

- Aquisição pontual conforme demanda imediata;
- Redução de estoques elevados;
- Flexibilidade momentânea nas aquisições.

Desvantagens:

- Necessidade de repetidos procedimentos administrativos;
- Aumento significativo do custo operacional;
- Maior tempo para formalização das aquisições;
- Risco de desabastecimento da Cozinha Comunitária;
- Redução da eficiência administrativa;
- Possibilidade de fragmentação indevida das contratações.

Inviabilidade:

A alternativa mostrou-se operacionalmente desvantajosa e incompatível com a necessidade de fornecimento contínuo, regular e eficiente dos alimentos destinados à execução do programa social.

6.3. Contratação Contínua com Quantitativos Fixos Predefinidos

Vantagens:

- Maior previsibilidade contratual;
- Planejamento inicial simplificado;
- Formalização de contratação única.

Desvantagens:

- Impossibilidade de previsão exata do consumo real dos alimentos;
- Risco de aquisição superior ou inferior à necessidade efetiva;
- Possibilidade de desperdícios e perdas de produtos;
- Redução da flexibilidade administrativa;
- Dificuldade de adequação às oscilações de demanda da Cozinha Comunitária.

Inviabilidade:

A solução mostrou-se inadequada em razão da natureza variável da demanda, da imprevisibilidade do consumo e da necessidade de aquisições conforme a efetiva utilização



dos produtos pela Administração Municipal.

6.4. Pregão Presencial na Forma de Registro de Preços

Vantagens:

- Possibilidade de fornecimento parcelado e sob demanda;
- Maior flexibilidade administrativa;
- Melhor controle e gestão de estoque;
- Redução de desperdícios e perdas de alimentos;
- Possibilidade de aquisição conforme necessidade efetiva;
- Continuidade no abastecimento da Cozinha Comunitária;
- Maior economicidade e eficiência administrativa;
- Ampliação da competitividade entre fornecedores locais e regionais;
- Redução do risco de desabastecimento;
- Melhor adequação à natureza dos produtos alimentícios.

Desvantagens:

- Necessidade de gerenciamento contínuo das solicitações e entregas;
- Exigência de fiscalização constante da execução contratual;
- Necessidade de controle periódico dos quantitativos registrados.

Viabilidade e Conclusão:

Após análise das alternativas disponíveis, concluiu-se que a realização de Pregão Presencial, na forma de Registro de Preços, constitui a solução mais eficiente, econômica, vantajosa e adequada para atendimento da demanda administrativa identificada, considerando a natureza dos gêneros alimentícios, a necessidade de fornecimento parcelado e sob demanda, a imprevisibilidade do consumo e a necessidade de garantir continuidade no abastecimento da Cozinha Comunitária do Município de Maximiliano de Almeida/RS.

6.5. CONCLUSÃO DO LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ADOTADA

Após análise das alternativas disponíveis para atendimento da demanda administrativa, conclui-se que a realização de procedimento licitatório na modalidade Pregão Presencial, na forma de Registro de Preços, constitui a solução mais adequada, eficiente e vantajosa para a Administração Municipal.



A escolha do Sistema de Registro de Preços justifica-se pela natureza do objeto, considerando que os gêneros alimentícios serão utilizados de forma contínua, parcelada e sob demanda, conforme as necessidades operacionais da Cozinha Comunitária, não sendo possível prever com exatidão os quantitativos efetivamente necessários durante toda a execução contratual.

A adoção do registro de preços proporciona maior flexibilidade administrativa, melhor gestão de estoque, redução de desperdícios, economicidade, otimização dos recursos públicos e continuidade no abastecimento da Cozinha Comunitária, permitindo que as aquisições ocorram conforme a demanda real da Administração Municipal.

Além disso, considerando tratar-se de fornecimento de bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no Termo de Referência, a utilização da modalidade Pregão encontra fundamento no art. 28, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

A opção pelo Pregão Presencial mostra-se adequada às características específicas da contratação e à realidade do mercado fornecedor local e regional, especialmente em razão da participação predominante de fornecedores do ramo alimentício estabelecidos na região, muitos dos quais possuem maior familiaridade operacional com a forma presencial de disputa.

O formato presencial também favorece maior competitividade efetiva, ampliação da participação de fornecedores locais, celeridade na condução da sessão pública, imediata resolução de dúvidas operacionais e maior eficiência prática na negociação dos preços, especialmente considerando o elevado número de itens que compõem o objeto da contratação.

Adicionalmente, o Pregão Presencial permite maior proximidade entre Administração e licitantes durante a sessão pública, contribuindo para melhor análise da exequibilidade das propostas, regularidade do fornecimento e capacidade operacional dos participantes, aspectos relevantes diante da natureza essencial e contínua do abastecimento da Cozinha Comunitária.

Dessa forma, conclui-se que o Pregão Presencial, na forma de Registro de Preços, atende de maneira mais eficiente ao interesse público, observando os princípios da economicidade, eficiência, competitividade, planejamento, continuidade do serviço público e



seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Municipal, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

7- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na realização de procedimento licitatório para aquisição sob demanda de gêneros alimentícios destinados à implantação e execução do Programa Prato Gaúcho – Cozinhas Comunitárias no Município de Maximiliano de Almeida/RS, visando garantir o preparo e fornecimento contínuo de refeições às famílias em situação de vulnerabilidade social atendidas pelo programa.

A contratação será executada mediante fornecimento parcelado dos produtos, conforme necessidade efetiva da Administração Municipal, permitindo adequada gestão de estoque, redução de desperdícios, maior controle operacional e continuidade no abastecimento da Cozinha Comunitária.

A solução contempla o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, carnes, hortifrutigranjeiros, grãos, temperos, produtos resfriados e congelados, todos em conformidade com as especificações técnicas, padrões de qualidade, exigências sanitárias e condições de armazenamento e transporte estabelecidas no Termo de Referência e demais documentos do processo administrativo.

Os produtos deverão ser entregues diretamente na sede da Cozinha Comunitária do Município, em até 05 (cinco) dias corridos contados da solicitação da Administração Municipal, devidamente acondicionados em embalagens adequadas, íntegras e compatíveis com a natureza de cada alimento, observando rigorosamente as normas sanitárias aplicáveis, especialmente quanto à conservação, higiene, transporte e manutenção da cadeia de frio para produtos perecíveis, resfriados e congelados.

A solução também prevê que os produtos fornecidos sejam de primeira qualidade, próprios para consumo humano, contendo identificação de fabricante, lote, prazo de validade e demais informações obrigatórias exigidas pela legislação vigente, sendo exigido prazo mínimo de validade de 06 (seis) meses, exceto nos casos em que a natureza do produto possua prazo inferior.



Os itens de origem animal deverão possuir inspeção sanitária competente, conforme legislação aplicável, incluindo registros no SIM, SISPOA ou SIF, quando exigidos, garantindo segurança alimentar e regularidade sanitária dos produtos fornecidos.

A contratação prevê fiscalização permanente pela Administração Municipal, com realização de conferência quantitativa e qualitativa dos produtos entregues, recebimento provisório e definitivo, possibilidade de diligências, solicitação de documentos complementares, fichas técnicas e comprovações sanitárias, bem como substituição obrigatória dos produtos recusados em razão de inadequação técnica, má qualidade, vencimento, deterioração ou desconformidade com as especificações do processo.

A solução contempla, ainda, fornecimento mediante Sistema de Registro de Preços, permitindo aquisições conforme a demanda real da Administração Municipal, sem obrigatoriedade de contratação integral dos quantitativos estimados, proporcionando maior economicidade, flexibilidade administrativa, eficiência operacional e adequada utilização dos recursos públicos.

Além disso, a execução contratual deverá observar práticas de sustentabilidade ambiental, redução de desperdícios, adequada destinação de resíduos, otimização logística e cumprimento integral das obrigações legais, fiscais, trabalhistas, sanitárias e contratuais aplicáveis ao objeto.

Dessa forma, a solução proposta mostra-se tecnicamente adequada, operacionalmente viável e compatível com as necessidades da Administração Municipal, garantindo eficiência no abastecimento da Cozinha Comunitária, continuidade das ações de segurança alimentar e adequada execução do programa social desenvolvido pelo Município.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação deverá ocorrer de forma parcelada, mediante fornecimento sob demanda, considerando a natureza dos gêneros alimentícios destinados à execução do Programa Prato Gaúcho – Cozinhas Comunitárias no Município de Maximiliano de Almeida/RS.

O parcelamento da contratação mostra-se técnica e economicamente mais adequado à Administração Municipal, especialmente em razão da existência de produtos perecíveis,



resfriados e congelados, os quais demandam reposição contínua, controle de estoque, condições adequadas de armazenamento e consumo em prazos reduzidos.

A realização de entregas parceladas permite maior eficiência na gestão dos alimentos, evitando desperdícios, perdas por vencimento, deterioração dos produtos e formação excessiva de estoque, além de possibilitar que as aquisições ocorram conforme a necessidade efetiva da Cozinha Comunitária.

O parcelamento também contribui para melhor utilização dos recursos públicos, uma vez que possibilita aquisições gradativas e compatíveis com a demanda real da Administração Municipal, promovendo economicidade, racionalização dos estoques e maior controle operacional da execução contratual.

Além disso, a forma parcelada garante maior continuidade no abastecimento da Cozinha Comunitária, reduzindo riscos de desabastecimento e assegurando regularidade no preparo e fornecimento das refeições destinadas às famílias em situação de vulnerabilidade social atendidas pelo programa.

Destaca-se, ainda, que o parcelamento da contratação não compromete a padronização, qualidade ou eficiência do fornecimento, mostrando-se plenamente compatível com a natureza do objeto e com as necessidades operacionais da Administração Municipal, atendendo aos princípios da economicidade, eficiência, planejamento e interesse público previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

9- DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação, a Administração Municipal pretende garantir o adequado abastecimento da Cozinha Comunitária do Município de Maximiliano de Almeida/RS, assegurando a continuidade da execução do Programa Prato Gaúcho e o regular fornecimento de refeições às famílias em situação de vulnerabilidade social atendidas pelo programa.

Busca-se, ainda, assegurar fornecimento contínuo, eficiente e sob demanda dos gêneros alimentícios necessários ao preparo das refeições, evitando desabastecimento, interrupções nas atividades da Cozinha Comunitária e prejuízos ao atendimento da população beneficiária.

A contratação também visa garantir maior eficiência administrativa e operacional, mediante aquisição parcelada dos produtos conforme necessidade efetiva da Administração



Municipal, possibilitando melhor gestão de estoque, redução de desperdícios, controle de consumo e adequada utilização dos recursos públicos.

Pretende-se, igualmente, assegurar que os alimentos fornecidos atendam integralmente aos padrões de qualidade, segurança alimentar, conservação, armazenamento e exigências sanitárias aplicáveis, garantindo melhores condições nutricionais e de consumo aos usuários atendidos pelo programa.

Além disso, a solução busca promover economicidade, planejamento, continuidade do serviço público, eficiência na execução contratual e adequada aplicação dos recursos vinculados ao convênio e eventual contrapartida municipal.

Como resultados esperados, a Administração Municipal pretende alcançar:

- continuidade no abastecimento da Cozinha Comunitária;
- fornecimento regular e eficiente dos gêneros alimentícios;
- redução de desperdícios e perdas de alimentos;
- melhoria na gestão de estoque e planejamento operacional;
- garantia da qualidade e segurança alimentar dos produtos fornecidos;
- maior eficiência na execução do programa social;
- adequada aplicação dos recursos públicos;
- atendimento contínuo das famílias em situação de vulnerabilidade social;
- fortalecimento das políticas públicas de segurança alimentar desenvolvidas pelo Município.

10 - PROVIDÊNCIAS EM CASO DE INTERCORRÊNCIAS

Em caso de intercorrências durante a execução contratual, a Administração Municipal adotará as medidas administrativas necessárias para assegurar a continuidade do abastecimento da Cozinha Comunitária e a adequada execução do objeto contratado.

Na hipótese de atraso na entrega, fornecimento incompleto, entrega de produtos em desacordo com as especificações técnicas, má qualidade, irregularidades sanitárias, problemas de armazenamento, transporte inadequado, ruptura da cadeia de frio, vencimento, deterioração ou qualquer outra desconformidade identificada, a contratada será formalmente notificada para promover a regularização imediata da situação.



Os produtos recusados pela fiscalização deverão ser substituídos pela contratada, às suas expensas, no prazo máximo estabelecido no Termo de Referência, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis previstas na Lei Federal nº 14.133/2021 e demais disposições contratuais.

A Administração Municipal poderá realizar diligências, inspeções, conferências quantitativas e qualitativas, solicitar documentos complementares, fichas técnicas, certificados sanitários e demais comprovações necessárias à verificação da regularidade dos produtos fornecidos.

Persistindo irregularidades, descumprimentos contratuais ou ocorrendo comprometimento do abastecimento da Cozinha Comunitária, a Administração poderá adotar medidas administrativas destinadas à garantia da continuidade do fornecimento, inclusive aplicação de sanções, rescisão contratual, convocação de licitantes remanescentes ou adoção das demais medidas legalmente cabíveis.

As providências adotadas terão por finalidade assegurar a continuidade das atividades da Cozinha Comunitária, a adequada execução do Programa Prato Gaúcho, a segurança alimentar dos usuários atendidos e a proteção do interesse público.

11 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para a realização do presente processo licitatório, modalidade Pregão Presencial, foram observadas as seguintes providências prévias, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normativos aplicáveis:

- Elaboração do Documento de Formalização da Demanda (DFD), identificando a necessidade administrativa de contratação de serviços de assessoria técnica e capacitação para fortalecimento institucional da Administração Pública Municipal.
- Realização do Estudo Técnico Preliminar (ETP), com a análise das alternativas disponíveis no mercado, avaliação das vantagens e desvantagens de cada solução e justificativa da opção pela contratação de empresa especializada para execução dos serviços.
- Definição do objeto, requisitos técnicos e condições de execução, com a indicação das qualificações mínimas exigidas, carga horária presencial, equipe técnica obrigatória e critérios de aferição dos resultados.
- Pesquisa de preços, realizada junto a fornecedores do ramo, de modo a estabelecer



parâmetros de referência para o valor estimado da contratação, em conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

- Previsão orçamentária, mediante indicação da dotação própria, assegurando a disponibilidade de recursos financeiros para custear a contratação, nos termos do art. 7º, §1º, da Lei nº 14.133/2021.
- Elaboração do Termo de Referência, consolidando as informações constantes do ETP, requisitos técnicos, obrigações das partes, critérios de julgamento, prazos e condições de pagamento.
- Designação do pregoeiro e da equipe de apoio, para condução do certame, conforme exigido pela legislação.
- Elaboração do edital do Pregão Presencial, com a definição das regras do procedimento competitivo, critérios de habilitação, julgamento e adjudicação, em consonância com a legislação vigente.
- Publicação do aviso do edital, garantindo a ampla publicidade e observância aos princípios da isonomia e competitividade.
- Manifestação jurídica favorável, emitida pela Assessoria Jurídica do Município, quanto à legalidade e regularidade do procedimento.
- Autorização da autoridade competente, com a aprovação da abertura do pregão presencial.

12 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

A presente contratação possui relação direta com a execução do Programa Prato Gaúcho – Cozinhas Comunitárias no Município de Maximiliano de Almeida/RS, especialmente quanto às ações de assistência social, segurança alimentar e operacionalização da Cozinha Comunitária.

Consideram-se correlatas à presente contratação as aquisições e serviços eventualmente necessários ao funcionamento da Cozinha Comunitária, tais como aquisição de utensílios, equipamentos, materiais de limpeza, gás de cozinha, serviços de manutenção, logística, armazenamento e demais insumos necessários ao preparo e fornecimento das refeições.



Contudo, a presente contratação pode ser executada de forma autônoma e independente, não estando condicionada, para sua viabilidade, à formalização simultânea de outras contratações específicas, sendo plenamente capaz de atender à necessidade administrativa identificada dentro das atribuições e estrutura atualmente existentes no Município.

13 - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A presente contratação poderá gerar impactos ambientais relacionados principalmente ao transporte, armazenamento, acondicionamento e descarte de embalagens dos gêneros alimentícios fornecidos à Cozinha Comunitária do Município.

Também poderão ocorrer impactos ambientais decorrentes da geração de resíduos orgânicos, utilização de embalagens plásticas, consumo de combustíveis nos deslocamentos para entrega dos produtos e eventual desperdício de alimentos durante a execução contratual.

Contudo, os impactos ambientais decorrentes da contratação são considerados de baixa relevância e poderão ser minimizados mediante adoção de medidas adequadas de sustentabilidade e controle ambiental durante a execução do objeto.

Como medidas mitigadoras, a contratada deverá:

- utilizar, sempre que possível, embalagens recicláveis, reutilizáveis ou com menor impacto ambiental;
- adotar práticas que reduzam desperdícios durante armazenamento, transporte e entrega dos produtos;
- realizar transporte adequado dos alimentos, evitando perdas e descarte desnecessário;
- observar correta destinação de resíduos e embalagens utilizados na execução contratual;
- adotar boas práticas de conservação e logística, visando redução de impactos ambientais e otimização dos recursos utilizados.

A Administração Municipal também realizará acompanhamento da execução contratual, buscando promover consumo consciente, adequada gestão dos estoques e redução de desperdícios alimentares durante a operacionalização da Cozinha Comunitária.



Dessa forma, conclui-se que os possíveis impactos ambientais decorrentes da contratação são controláveis e mitigáveis, não representando impedimento à execução do objeto, especialmente diante da relevante finalidade social e de segurança alimentar atendida pela presente contratação.

14 - VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Diante das análises realizadas no presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação mostra-se plenamente viável sob os aspectos técnico, operacional, orçamentário e administrativo, apresentando-se adequada para atendimento das necessidades da Administração Municipal relacionadas à execução do Programa Prato Gaúcho – Cozinhas Comunitárias no Município de Maximiliano de Almeida/RS.

A solução proposta atende ao interesse público, garantindo o fornecimento contínuo, eficiente e sob demanda dos gêneros alimentícios necessários ao preparo e fornecimento de refeições destinadas às famílias em situação de vulnerabilidade social atendidas pelo programa.

A contratação pretendida será realizada mediante Pregão Presencial, na forma de Registro de Preços, com fundamento no art. 28, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/2021, considerando tratar-se de aquisição de bens comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no Termo de Referência.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada em razão da necessidade de fornecimento parcelado e sob demanda dos produtos, da impossibilidade de previsão exata do consumo durante a execução contratual e da necessidade de garantir continuidade no abastecimento da Cozinha Comunitária.

A presente contratação também apresenta viabilidade financeira, considerando que os recursos necessários para sua execução serão provenientes do Termo de Convênio FPE nº 4435/2025, firmado com o Estado do Rio Grande do Sul para execução do Programa Prato Gaúcho, bem como de eventual contrapartida financeira do Município, observada a disponibilidade orçamentária e financeira da Administração Municipal.

Além disso, a solução proposta mostra-se compatível com as necessidades operacionais da Cozinha Comunitária, com a realidade do mercado fornecedor local e



regional e com os princípios da economicidade, eficiência, continuidade do serviço público, planejamento e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

Dessa forma, conclui-se pela plena viabilidade da contratação pretendida, recomendando-se o prosseguimento do processo administrativo para realização do procedimento licitatório correspondente.

Maximiliano de Almeida/RS, 25 de maio de 2026.

Secretaria Municipal de Assistência Social