



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**1- OBJETO:**

Credenciamento de agricultores familiares e produtores rurais individuais, devidamente inscritos no Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF, bem como de associações e cooperativas da agricultura familiar legalmente constituídas e localizadas no Município de Maximiliano de Almeida/RS, interessados no fornecimento parcelado e sob demanda de gêneros alimentícios destinados ao abastecimento da Cozinha Comunitária Municipal, especialmente para atendimento do Programa Prato Gaúcho e demais ações de segurança alimentar e nutricional desenvolvidas pelo Município, em atendimento à Lei Municipal nº 1.389/2026, que institui o Programa “Do Cultivo ao Prato” e estabelece a destinação mínima de 30% (trinta por cento) dos recursos empregados na aquisição de gêneros alimentícios da Cozinha Comunitária à compra de produtos oriundos da agricultura familiar, observada a prioridade aos agricultores familiares, produtores rurais, associações e cooperativas sediados no Município de Maximiliano de Almeida/RS, desde que mantida a compatibilidade dos preços com os valores praticados no mercado local e regional, conforme especificações e quantitativos descritos abaixo:

ITEM	QTD	UND	DISCRIMINAÇÃO	VALOR UM R\$	VALOR TOTAL R\$
1	1200	KG	<b>AIPIM / MANDIOCA</b> , 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	7,85	9.420,00
2	4000	KG	<b>BANANA TIPO CATURRA</b> . 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.	3,45	13.800,00
3	650	KG	<b>BERGAMOTA</b> , de primeira qualidade, com casca sã e sem rupturas, com maturação	4,45	2.892,50



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE MAXIMILIANO DE ALMEIDA

			adequada para o consumo, sem sujidades, parasitos e larvas.		
4	650	KG	<b>LARANJA SUCO COMUM</b> 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.	2,85	1.852,50
5	650	KG	<b>MAÇA TIPO FUJI OU GALA.</b> 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 <u>até 5 dias</u> . Embalagem: caixa de papelão com tampa, divididas em camadas por papelão ondulado, de forma que suportem as condições de transporte, evitando danos físicos.	5,56	3.614,00
6	580	KG	<b>TOMATE:</b> 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.	7,16	4.152,80
7	3500	PÉS	<b>ALFACE:</b> (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	3,00	10.500,00



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE MAXIMILIANO DE ALMEIDA

			embalagens, umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, enfermidades. Embalagem: caixas plásticas vazadas, ventiladas e limpas, resistentes às condições rotineiras de transporte e armazenamento.		
8	450	KG	<b>BETERRABA:</b> (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	8,00	3.600,00
9	450	KG	<b>BRÓCOLIS:</b> Brócolis fresco, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, firme, intacta, isenta de material terroso, sem parasitas ou larvas	11,00	4.950,00
10	1800	KG	<b>CARNE SUÍNA PERNIL:</b> Carne Suína, sem osso, sem nervos e pouca gordura, tipo Pernil.	28,00	50.400,00
11	1200	KG	<b>CARNE SUÍNA MOÍDA TEMPERADA:</b> Carne suína moída, temperada. Embalagem de 1kg	30,00	36.000,00
12	450	KG	<b>CENOURA:</b> 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	8,00	3.600,00
13	850	KG	<b>FEIJÃO PRETO:</b> 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: primária plástico atóxico, Unidade de Fornecimento: pacote com 1 kg.	7,40	6.290,00
14	650	KG	<b>MORANGA CABOTIÁ:</b> novas e de boa origem, sem sujidades e de preferência num mesmo padrão de tamanho.	4,00	2.600,00



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE MAXIMILIANO DE ALMEIDA

15	1200	DÚZ	<b>OVO DE GALINHA:</b> 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.	9,50	11.400,00
16	650	KG	<b>REPOLHO:</b> 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.	7,00	4.550,00
17	250	UND	<b>TEMPEROS (SALSA E CEBOLINHA):</b> 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.	3,00	750,00

2- DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE



O Município de Maximiliano de Almeida/RS mantém ações permanentes voltadas à segurança alimentar e nutricional da população em situação de vulnerabilidade social, por meio da Cozinha Comunitária Municipal e dos programas assistenciais vinculados à política pública de assistência social. Para garantir a continuidade dessas ações, faz-se necessária a aquisição regular de gêneros alimentícios destinados à preparação das refeições distribuídas aos beneficiários atendidos pelo Município.

Além da necessidade de assegurar o abastecimento contínuo da Cozinha Comunitária, a Administração Municipal deve observar as diretrizes estabelecidas pela Lei Municipal nº 1.389/2026, que instituiu o Programa “Do Cultivo ao Prato”, determinando que, no mínimo, 30% (trinta por cento) dos recursos destinados à aquisição de gêneros alimentícios para a Cozinha Comunitária sejam aplicados na compra de produtos oriundos da agricultura familiar, desde que os preços sejam compatíveis com os praticados no mercado. Tal medida visa fortalecer a produção local, incentivar a geração de renda no meio rural, fomentar o desenvolvimento econômico sustentável e ampliar as oportunidades de comercialização dos produtores rurais do Município e da região.

Considerando a diversidade dos produtos necessários ao atendimento das demandas alimentares da Cozinha Comunitária, bem como as particularidades da produção agrícola familiar, que está sujeita à sazonalidade, disponibilidade de safra e capacidade produtiva de cada fornecedor, verifica-se a necessidade de adoção de procedimento que possibilite a participação de múltiplos fornecedores aptos ao atendimento das demandas municipais.

Nesse contexto, o credenciamento apresenta-se como instrumento adequado para permitir o cadastramento contínuo de agricultores familiares, produtores rurais, associações, cooperativas e demais organizações da agricultura familiar interessadas em fornecer gêneros alimentícios ao Município, possibilitando maior abrangência de participação, ampliação da oferta de produtos, fortalecimento da economia local e garantia do abastecimento das ações de segurança alimentar.

Dessa forma, a contratação pretendida busca assegurar o fornecimento de alimentos de qualidade, em quantidade suficiente e de forma contínua, contribuindo para a efetividade das políticas públicas de assistência social, promoção da segurança alimentar e fortalecimento da agricultura familiar, em consonância com o interesse público e com a legislação municipal vigente.

### **3- ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:**

O Plano Anual de Contratações está em elaboração para o atual exercício de 2026 e serviços como este serão avaliados e irão fazer parte daquele.

### **4- DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**



Além das demais condições previstas neste Documento de Formalização de Demanda, no Edital de Credenciamento, no Termo de Referência e nos demais documentos integrantes do processo administrativo, deverão ser observados os seguintes requisitos para a contratação:

a) Poderão participar do credenciamento agricultores familiares e produtores rurais individuais devidamente inscritos no Cadastro Nacional da Agricultura Familiar – CAF, bem como associações e cooperativas da agricultura familiar legalmente constituídas, localizadas no Município de Maximiliano de Almeida/RS e que atendam integralmente às exigências estabelecidas no instrumento convocatório;

b) Os produtos fornecidos deverão atender integralmente às especificações técnicas, padrões de qualidade, exigências sanitárias, condições de acondicionamento, transporte, armazenamento e demais requisitos previstos na legislação aplicável e nos documentos que regem a contratação;

c) Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, observando os padrões de qualidade exigidos, livres de contaminações, deteriorações, danos físicos, sujidades, pragas, parasitas ou quaisquer irregularidades que comprometam sua utilização;

d) Os produtos de origem animal deverão possuir os registros, certificações, inspeções e autorizações exigidas pelos órgãos competentes, quando aplicáveis, incluindo SIM, SISBI, SIE, SISPOA, SIF ou outros equivalentes legalmente exigidos;

e) Os fornecedores deverão observar integralmente as normas sanitárias, ambientais, consumeristas, de transporte, armazenamento, manipulação e comercialização de alimentos vigentes durante toda a execução do fornecimento;

f) O fornecimento ocorrerá de forma parcelada e sob demanda, conforme as necessidades da Administração Municipal, devendo os produtos solicitados serem entregues em até 05 (cinco) dias corridos contados da formalização da solicitação emitida pelo setor competente, observados os locais, datas, horários e quantitativos definidos pelo Município;

g) Os produtos recusados em razão de desconformidade com as especificações, qualidade inadequada ou condições impróprias para consumo deverão ser substituídos



pelo fornecedor, sem qualquer ônus para a Administração Municipal, no prazo fixado pela fiscalização;

h) Os preços praticados deverão permanecer compatíveis com os valores de mercado local ou regional, observadas as condições estabelecidas no procedimento de credenciamento e na legislação vigente;

i) Os fornecedores deverão manter durante toda a vigência do credenciamento e das contratações dele decorrentes todas as condições de habilitação, regularidade e qualificação exigidas no Edital, inclusive a manutenção da condição de agricultor familiar e da inscrição ativa no CAF;

j) Será admitida a participação simultânea de múltiplos credenciados, observando-se a ordem cronológica de habilitação e credenciamento, com adoção de sistema de alternância (rodízio) entre os credenciados aptos ao fornecimento do respectivo item, conforme critérios estabelecidos no Edital e no Termo de Referência;

k) Poderá ser exigida documentação complementar destinada à comprovação da origem dos produtos, da condição de agricultor familiar, da regularidade sanitária ou de quaisquer outras condições necessárias à adequada execução do objeto;

l) Os fornecedores deverão adotar práticas de sustentabilidade ambiental, incentivando a produção responsável, a redução de desperdícios, a utilização racional dos recursos naturais e a adequada destinação dos resíduos eventualmente gerados;

m) Será admitida a subcontratação parcial de atividades acessórias relacionadas ao transporte, logística ou outras atividades complementares necessárias ao fornecimento dos produtos, desde que previamente autorizada pela Administração Municipal e observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021;

n) Os credenciados deverão observar as disposições da Lei Federal nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), responsabilizando-se pelo adequado tratamento de eventuais dados pessoais acessados em razão da execução contratual;

o) A execução da contratação deverá observar as medidas de gestão de riscos previstas nos documentos preparatórios da contratação, cabendo às partes adotar as providências necessárias para prevenir falhas de fornecimento e assegurar a continuidade do abastecimento da Cozinha Comunitária Municipal.



Os requisitos acima são considerados indispensáveis para assegurar a qualidade dos produtos fornecidos, a regularidade da execução contratual, a observância da legislação aplicável, o atendimento das finalidades públicas da contratação e o cumprimento dos objetivos do Programa Municipal de Segurança Alimentar e do Programa “Do Cultivo ao Prato”.

## **5- ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES**

Para o fornecimento dos itens estima-se o quantitativo conforme descrito no item 1 deste estudo.

## **6- LEVANTAMENTO DE MERCADO**

Para atendimento da necessidade identificada, foi realizado levantamento das alternativas disponíveis para viabilizar o fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao abastecimento da Cozinha Comunitária Municipal, especialmente daqueles oriundos da agricultura familiar, observando-se as disposições da Lei Municipal nº 1.389/2026 e os princípios da eficiência, economicidade, competitividade e interesse público.

Dentre as alternativas analisadas, destacam-se:

a) Realização de procedimento licitatório convencional para aquisição dos produtos: embora juridicamente possível, esta alternativa poderia restringir a participação de pequenos produtores rurais e agricultores familiares que, muitas vezes, possuem capacidade limitada de fornecimento ou disponibilidade sazonal de determinados produtos, reduzindo a competitividade e dificultando o atendimento dos objetivos de fortalecimento da agricultura familiar.

b) Contratação direta de fornecedor único: alternativa considerada inadequada, uma vez que concentraria o fornecimento em um único produtor ou organização, reduzindo a competitividade, aumentando o risco de desabastecimento e limitando a participação dos diversos agricultores familiares potencialmente aptos a fornecer os produtos.

c) Credenciamento de agricultores familiares, produtores rurais, associações e cooperativas para fornecimento conforme demanda: alternativa que se mostrou mais



vantajosa para a Administração, pois permite o cadastramento de todos os interessados que atendam às condições estabelecidas, possibilitando ampla participação dos produtores, maior diversidade de fornecedores, atendimento às particularidades da produção agrícola, redução dos riscos de desabastecimento e fortalecimento da economia local e regional.

Após a análise das alternativas, concluiu-se que o credenciamento constitui a solução técnica e economicamente mais adequada para atender à necessidade da Administração, por possibilitar a contratação de múltiplos fornecedores aptos, garantir maior flexibilidade operacional, respeitar as características da agricultura familiar, ampliar a concorrência entre os interessados e assegurar o fornecimento contínuo dos gêneros alimentícios necessários às atividades da Cozinha Comunitária.

Sob o aspecto econômico, a solução também se mostra vantajosa, pois permite que os preços praticados sejam compatíveis com os valores de mercado, conforme exigido pela legislação municipal, além de proporcionar maior eficiência na gestão das aquisições, possibilitando a contratação conforme a efetiva demanda e disponibilidade dos produtos.

Dessa forma, o credenciamento revela-se a alternativa mais adequada para assegurar o atendimento do interesse público, o fortalecimento da agricultura familiar, a promoção da segurança alimentar e a continuidade dos serviços prestados pela Cozinha Comunitária Municipal.

## **7- ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO**

Para a composição dos valores de referência, foram utilizados como parâmetro os preços homologados em Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar promovida pelo Município de Maximiliano de Almeida/RS, bem como os valores utilizados como referência em processo de Pregão Eletrônico destinado à aquisição de gêneros alimentícios para atendimento das demandas municipais, por se tratarem de objetos semelhantes e compatíveis com a presente contratação.

Também foi utilizado como referência o Informativo Conjuntural divulgado pela EMATER/RS-Ascar, especialmente para fins de análise dos preços praticados no



mercado agropecuário regional e verificação da compatibilidade dos valores adotados com a realidade de mercado dos produtos oriundos da agricultura familiar.

Com o objetivo de verificar a atualidade dos valores e identificar eventuais oscilações de mercado, também foi realizada pesquisa de preços diretamente junto a fornecedores do ramo, mediante solicitação de orçamentos, possibilitando a obtenção de parâmetros atualizados e compatíveis com a realidade local e regional.

Após a coleta dos dados, foi efetuada análise comparativa dos preços obtidos, dos valores constantes nos processos administrativos utilizados como referência, das informações constantes do Informativo Conjuntural da EMATER/RS-Ascar e dos orçamentos obtidos junto aos fornecedores, sendo realizado o cálculo da média dos valores apurados, resultando na formação dos preços de referência adotados para o presente credenciamento, conforme demonstrativos e documentos que acompanham o processo administrativo.

Dessa forma, entende-se que os valores estabelecidos refletem adequadamente os preços praticados no mercado local e regional, atendendo aos princípios da economicidade, da razoabilidade, da eficiência e da busca pela contratação mais vantajosa para a Administração Pública.

## **8- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

A solução consiste na realização de credenciamento de agricultores familiares, produtores rurais, associações, cooperativas e demais organizações da agricultura familiar aptas ao fornecimento de gêneros alimentícios, visando ao abastecimento da Cozinha Comunitária Municipal, especialmente para atendimento das ações de segurança alimentar e nutricional desenvolvidas pelo Município.

Por meio do credenciamento, todos os interessados que atenderem às condições de habilitação e aos requisitos estabelecidos no edital poderão integrar o cadastro de fornecedores do Município, possibilitando a contratação simultânea de múltiplos credenciados, conforme a demanda administrativa, a disponibilidade dos produtos e os critérios de distribuição definidos pela Administração.

A solução contempla o fornecimento parcelado e sob demanda de gêneros alimentícios diversos, incluindo hortifrutigranjeiros, frutas, verduras, legumes,



tubérculos, cereais, ovos, produtos de origem animal e demais alimentos compatíveis com as necessidades da Cozinha Comunitária, observadas as especificações técnicas, padrões de qualidade, requisitos sanitários e condições de entrega definidos no instrumento convocatório.

Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, observando as normas de higiene, segurança alimentar, acondicionamento, transporte e armazenamento aplicáveis, bem como os prazos e locais definidos pelo Município. Os itens que apresentarem desconformidades, baixa qualidade ou inadequação para consumo deverão ser substituídos pelo fornecedor, sem ônus adicional para a Administração.

A solução também contempla mecanismos de controle de qualidade, fiscalização do fornecimento, acompanhamento da execução contratual e verificação periódica da compatibilidade dos preços praticados com os valores de mercado, garantindo a observância dos princípios da economicidade, eficiência e vantajosidade da contratação pública.

Por se tratar de fornecimento de gêneros alimentícios, não se aplicam exigências relacionadas à manutenção preventiva, corretiva ou assistência técnica especializada, sendo exigida apenas a substituição dos produtos eventualmente recusados por apresentarem vícios, deterioração, inadequação às especificações ou qualquer condição que comprometa sua utilização e consumo.

Com a implementação da solução proposta, busca-se garantir o abastecimento contínuo da Cozinha Comunitária Municipal, fortalecer a agricultura familiar, ampliar as oportunidades de comercialização dos produtores locais e regionais, fomentar o desenvolvimento econômico sustentável e assegurar a oferta de alimentos de qualidade à população atendida pelos programas municipais de segurança alimentar.

#### **9- JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO**

A presente contratação admite parcelamento da solução, considerando que o objeto consiste no fornecimento de diversos gêneros alimentícios com características, origens, sazonalidades e disponibilidades distintas, os quais podem ser fornecidos por diferentes agricultores familiares, produtores rurais, associações e cooperativas.

---



O parcelamento mostra-se técnica e economicamente viável, pois amplia a competitividade e a participação dos potenciais interessados, permitindo que cada credenciado forneça apenas os produtos compatíveis com sua capacidade produtiva e disponibilidade de oferta, sem a necessidade de atender integralmente a todos os itens demandados pela Administração.

Além disso, a divisão do fornecimento favorece a participação de pequenos produtores da agricultura familiar, fortalece a economia local, reduz riscos de desabastecimento decorrentes da dependência de um único fornecedor e proporciona maior segurança no atendimento das necessidades da Cozinha Comunitária Municipal.

Considerando as características do credenciamento, a Administração poderá realizar as contratações de forma parcelada, conforme a demanda efetiva, a disponibilidade dos produtos e os critérios de distribuição estabelecidos no edital, observando sempre os princípios da isonomia, economicidade, eficiência e vantajosidade da contratação pública.

Dessa forma, conclui-se que o parcelamento da solução é a alternativa mais adequada para o atendimento do interesse público, contribuindo para a ampliação da participação dos produtores da agricultura familiar, para a continuidade do abastecimento da Cozinha Comunitária e para a obtenção de melhores resultados na execução da política municipal de segurança alimentar e nutricional.

## **10- PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO**

Para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

- a) elaboração de edital;
  - b) elaboração de minuta do contrato;
  - c) encaminhamento do processo para análise jurídica;
  - d) análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;
  - e) publicação e divulgação do processo;
  - f) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;
-



- g) realização do certame, com suas respectivas etapas;
- h) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável; e
- i) assinatura e publicação do contrato.

## **11- CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES**

No presente momento, não se identificam contratações correlatas ou interdependentes cuja formalização seja condição indispensável para a viabilidade da presente contratação.

Entretanto, o objeto possui relação direta com as políticas públicas municipais de assistência social, segurança alimentar e nutricional, especialmente com as atividades desenvolvidas pela Cozinha Comunitária Municipal e pelos programas de distribuição de refeições e atendimento à população em situação de vulnerabilidade social, os quais dependem do fornecimento regular dos gêneros alimentícios objeto deste credenciamento.

Ressalta-se que poderão existir futuras aquisições complementares de gêneros alimentícios não abrangidos pelo presente credenciamento, bem como contratações relacionadas ao transporte, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos, conforme as necessidades administrativas e operacionais do Município. Todavia, tais contratações não constituem requisito prévio ou condição para a execução do objeto ora pretendido.

Dessa forma, conclui-se que a presente contratação possui autonomia operacional e pode ser executada independentemente de outras contratações, sem prejuízo da integração com as demais ações e programas municipais voltados à promoção da segurança alimentar e nutricional da população.

## **12- POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS**

A presente contratação possui potencial de gerar impactos ambientais de baixa magnitude, considerando que seu objeto consiste no fornecimento de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar para abastecimento da Cozinha Comunitária Municipal. Ainda assim, alguns impactos ambientais podem estar



associados às atividades de produção, acondicionamento, transporte e distribuição dos produtos.

Dentre os principais impactos potenciais, destacam-se a geração de resíduos provenientes de embalagens, o consumo de combustíveis utilizados no transporte dos produtos, a utilização de recursos naturais no processo produtivo agrícola e a eventual geração de resíduos orgânicos decorrentes do manuseio e preparo dos alimentos.

Como forma de mitigação desses impactos, a Administração incentivará a participação de produtores locais e regionais, reduzindo as distâncias de transporte e, conseqüentemente, a emissão de gases de efeito estufa. Também será priorizada, sempre que possível, a adoção de práticas produtivas sustentáveis, o uso racional dos recursos naturais, a adequada gestão de resíduos, a utilização de embalagens reutilizáveis ou recicláveis e a observância da legislação ambiental vigente.

Adicionalmente, os fornecedores deverão adotar procedimentos que minimizem desperdícios durante a produção, colheita, armazenamento e transporte dos alimentos, bem como promover a correta destinação dos resíduos eventualmente gerados em suas atividades.

Considerando as características do objeto, conclui-se que os impactos ambientais associados à contratação são reduzidos e plenamente mitigáveis mediante a adoção de boas práticas ambientais, contribuindo, inclusive, para o fortalecimento da produção local, a redução da pegada logística e a promoção do desenvolvimento sustentável no âmbito da agricultura familiar.

### **13- VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO**

Com base nas informações levantadas durante a fase de planejamento, conclui-se que a presente contratação é tecnicamente viável, operacionalmente adequada e economicamente vantajosa para o Município de Maximiliano de Almeida/RS.

A solução proposta atende integralmente à necessidade de abastecimento da Cozinha Comunitária Municipal, garantindo o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios destinados à execução das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, bem como ao atendimento da população em situação de vulnerabilidade social.

---



Sob o aspecto técnico, o credenciamento mostra-se compatível com as características do objeto, permitindo a participação de múltiplos agricultores familiares, produtores rurais, associações e cooperativas, ampliando a oferta de produtos e reduzindo os riscos de desabastecimento decorrentes de fatores climáticos, sazonais ou produtivos. A solução também possibilita maior flexibilidade na gestão das aquisições, adequando as contratações às demandas efetivamente existentes.

Sob o aspecto econômico, a contratação revela-se vantajosa por possibilitar a aquisição dos produtos com preços compatíveis aos praticados no mercado, observando os princípios da economicidade, eficiência e vantajosidade da contratação pública, além de promover a circulação de recursos no próprio Município e na região, fortalecendo a agricultura familiar e contribuindo para o desenvolvimento econômico local.

A contratação também se mostra alinhada às diretrizes estabelecidas pela Lei Municipal nº 1.389/2026, que instituiu o Programa “Do Cultivo ao Prato”, promovendo o fortalecimento da agricultura familiar, o incentivo à produção local, a geração de renda no meio rural e a ampliação do acesso da população a alimentos frescos, saudáveis e de qualidade.

Diante do exposto, verifica-se que a contratação pretendida atende ao interesse público, apresenta viabilidade técnica, operacional, jurídica e econômica, sendo recomendada a continuidade do procedimento administrativo para realização do credenciamento dos fornecedores aptos ao atendimento das demandas da Administração Municipal.

Maximiliano de Almeida/RS, 01 de junho de 2026.

Mônica Todescatt

Secretaria Municipal do Desenvolvimento Social

---