



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Secretaria Municipal de Proteção e Desenvolvimento Social

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 9434/2026

Necessidade da Administração: Aquisição de gêneros alimentícios
(CARNES E FRIOS).

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação visa atender aos itens alimentícios (CARNES E FRIOS), para compor o cardápio do Programa Prato Gaúcho, cujo objetivo é oferecer alimentação de qualidade e quantidade suficiente para pessoas em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar garantindo a alimentação adequada.

A Secretaria Municipal de Proteção e Desenvolvimento Social será responsável pelo fornecimento de refeição gratuitamente, no mínimo 130 refeições/dia, modalidade viandas térmicas retornáveis, horário do almoço durante 5 dias da semana.

Considerando que os cálculos de quantitativos para a aquisição de alimentos se tratam de ESTIMATIVAS de consumo, enquadrando-se no Artigo 2º do Decreto Municipal 4867/2022, parágrafo 3º, alínea b) quantidades mínimas e máximas (a ser cotado em unidades de bens, ou no caso de serviços, em unidades de medida) que poderão ser adquiridas; visto que não é possível definir previamente o quantitativo exato a ser demandado pela Administração, o registro de preços é o sistema que melhor atende.

Diante desse contexto e da natureza variável da demanda, evidencia-se e sugere-se que a modalidade prevista no referido dispositivo apresenta-se como a que mais harmoniza com as necessidades desse setor, especialmente por permitir a flexibilidade na contratação conforme o consumo efetivo.

Sendo assim, justifica-se a aquisição dos produtos abaixo listados, a serem utilizados na confecção do cardápio, visando atender ao Programa Prato Gaúcho, no modalidade de Pregão Eletrônico – Registro de Preços, para a produção das refeições oferecidas para a população em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional do Município de



Para verificar a autenticidade das assinaturas, leia o QR Code ao lado ou acesse o link abaixo:
https://r.muit24h.com.br/rlfq00C1yMm9lTopUcM_1_8



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Secretaria Municipal de Proteção e Desenvolvimento Social

Sapucaia do Sul.

2. CONTRATAÇÃO E PLANEJAMENTO

A aquisição pretendida visa atender ao Programa Prato Gaúcho realizando a aquisição dos gêneros alimentícios (CARNES E FRIOS), a fim de promover o direito humano à alimentação e nutrição adequadas, especialmente às pessoas em situação de vulnerabilidade social. Cumpre informar que a presente contratação não consta no Plano de Contratações Anual do Município de Sapucaia do Sul. Tal circunstância decorre de demanda superveniente e de caráter emergencial, não passível de previsão à época da elaboração do referido plano.

Destaca-se que a necessidade de aquisição está diretamente relacionada à ampliação e à manutenção contínua do atendimento do programa, bem como à natureza perecível dos itens, que exige reposição frequente e imediata.

Ademais, verificou-se aumento na demanda por refeições, o que tornou imprescindível a adoção de medidas administrativas céleres para garantir a continuidade do serviço. Dessa forma, a não inclusão no planejamento anual não afasta a necessidade da contratação, sendo esta medida indispensável para evitar a descontinuidade de política pública essencial, assegurando a regularidade do atendimento e a proteção social dos usuários beneficiários..

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os bens têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Para garantir o atendimento adequado da necessidade de promover a alimentação saudável e adequada dos alunos, são necessários requisitos que abordem tanto a qualidade dos produtos a serem fornecidos quanto a sua adequação às exigências legais e normativas.

Os fornecedores também devem atender às exigências sanitárias e de qualidade estabelecidas pela legislação vigente, garantindo que os produtos estejam em perfeitas condições de consumo. É fundamental que os alimentos sejam entregues frescos, livres de sujidades, contaminantes e resíduos visíveis. Os produtos devem ser transportados e acondicionados de forma adequada, utilizando embalagens que preservem a integridade, a higiene e a conservação



Para verificar a autenticidade das assinaturas, leia o QR Code ao lado ou acesse o link abaixo:
https://r.muit24h.com.br/r/rlfq00C1yMm9ITopUcm_1_8



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Secretaria Municipal de Proteção e Desenvolvimento Social

dos itens até o momento do consumo, em conformidade com as diretrizes nacionais

Para o fornecimento dos itens pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os documentos solicitados no edital e Termo de Referência para a devida habilitação, nos termos do art. 62 da Lei Federal nº 14.133/2021.

O licitante deverá observar todas as informações contidas em Termo de Referência, bem como os seus anexos, e estar de acordo com a legislação vigente, inclusive referente ao meio de transporte adequado à distribuição de alimentos.

Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o usuários do Programa Prato Gaúcho devem atender ao disposto na legislação e regulamento de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, do MS, e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Os quantitativos estimados para a contratação pretendida com base nos parâmetros estabelecidos no Manual Técnico do Programa Prato Gaúcho, especialmente no que se refere aos valores de consumo per capita e à tabela de composição das refeições.

O cálculo dos quantitativos foi realizado com base no per capita recomendado para proteínas de origem animal indicada na Tabela de Composição do Programa, considerando a frequência de atendimento diário (130 refeições/dia), o número de dias de funcionamento mensal (aproximadamente 22 dias úteis/mês) e a variação dos cortes conforme os cardápios. Destaca-se que a definição das quantidades também levou em consideração:

- a composição equilibrada do cardápio;
- a oferta adequada de proteínas conforme as necessidades nutricionais dos usuários;
- a padronização das porções conforme orientação técnica oficial;
- a minimização de desperdícios e o uso eficiente dos recursos públicos.

Dessa forma, os quantitativos estimados refletem uma estimativa técnica fundamentada, assegurando a oferta de refeições nutricionalmente completas e em conformidade com as diretrizes do programa, evitando desperdícios e garantindo o uso racional dos recursos públicos.



Para verificar a autenticidade das assinaturas, leia o QR Code ao lado ou acesse o link abaixo:
https://r.muit24h.com.br/r/Ulfq00C1yMm9ITopUcm_1_8



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Secretaria Municipal de Proteção e Desenvolvimento Social

Ressaltamos que a aquisição dos itens ora relacionados ocorrerá de acordo com a demanda da Administração. Os quantitativos estimados incluem um percentual adicional com o objetivo de contemplar eventuais oscilações na demanda durante a vigência da respectiva Ata.

Contudo, verificou-se que a Ata vigente da Secretaria Municipal de Educação dispõe de saldo para a utilização dos seguintes cortes que serão utilizados pela SMPDS para suprir parte da demanda:

- * Cubos 2x2 de agulha e/ou paleta- 300 kg;
- * Cubos de 60 gramas de agulha e/ou paleta – 300 kg;
- * Carne moída de agulha e/ou paleta – 900 kg;
- * Sobrecoxa de Frango- 700kg;
- * Queijo Mussarela fatiado interfolhado- 96 kg;

Devido a ausência de cortes e opções de carnes exigidas pelo Manual Técnico do Programa Prato Gaúcho, será necessária a realização de certame para os itens não previstos contempladas a fim de assegurar a continuidade e a qualidade dos serviços prestados no âmbito do Programa Prato Gaúcho.

Neste sentido, apresentamos a tabela a seguir com a descrição dos gêneros alimentícios – CARNES – necessários para atender o Programa Prato Gaúcho.

DESCRIÇÃO COMPLETA DOS ITENS

PADRÃO DE QUALIDADE

Todas as carnes devem ser congeladas e transportadas à temperatura de - 18 °C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. Uma elevação de temperatura do produto poderá ser tolerada por curtos períodos, porém, a temperatura nunca deverá ser superior a menos doze graus centígrados (-12°C).

Todos os produtos deversão ser livres de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.



Para verificar a autenticidade das assinaturas, leia o QR Code ao lado ou acesse o link abaixo:
https://r.muit24h.com.br/r/rlf900C1yMm9ITopUcm_1_8



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Secretaria Municipal de Proteção e Desenvolvimento Social

Manipulado em condições higiênicas. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, ossos, cartilagem e aponevroses).

CARNE BOVINA: proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, textura firme, não deve apresentar-se viscosa ao tato; cor vermelha brilhante, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio, não deve apresentar cheiro desagradável; sabor próprio.

CARNE DE FRANGO: proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, textura firme, não deve apresentar-se viscosa ao tato; cor rosada, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio, não deve apresentar cheiro desagradável; sabor próprio. O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – Portaria 557, de 30 de março de 2022 e demais legislações vigentes pertinentes ao objeto.

CARNE SUÍNA: proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Características organolépticas: aspecto próprio da espécie, textura firme, não deve se apresentar-se viscosa ao tato; cor rosada, sem manchas esverdeadas; cheiro próprio, não deve apresentar cheiro desagradável; sabor próprio.

PEIXE: Filé de peixe congelado, obtido de peixe fresco, próprio para consumo humano, de primeira qualidade, limpo, sem pele, sem escamas, sem espinhas, sem vísceras, sem resíduos de sangue, apresentando coloração, odor e sabor característicos da espécie, isento de sujidades, parasitas, larvas, substâncias estranhas ou qualquer outro tipo de contaminação que comprometa a qualidade do produto

FRIOS: Os produtos devem atender às exigências das legislações vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Os produtos devem ser manipulados seguindo critérios de boas práticas de fabricação e manipulação. O produto deve estar refrigerado durante todo o transporte e armazenamento, em temperatura adequada recomendada por cada fornecedor. Os veículos de transporte devem atender às normas sanitárias de transporte de alimentos perecíveis



Para verificar a autenticidade das assinaturas, leia o QR Code ao lado ou acesse o link abaixo:
https://r.muit24h.com.br/r/Ulfq00C1Ym9ITopUcm_1_8

Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Secretaria Municipal de Proteção e Desenvolvimento Social

--

ITEM	DESCRIÇÃO	UN.	QUANTIDADE
1	<p>BIFE DE COXÃO MOLE E/OU PATINHO - Carne bovina de 1ª congelada de traseiro - coxão mole e/ou patinho. O produto deverá estar totalmente congelado, porcionado em bife de aproximadamente 160gr em pacotes com peso de 1 ou 2 kg. Prazo de validade mínimo: seis meses.</p> <p>UNIDADE: quilograma</p>	kg	300
2	<p>CARNE BOVINA – CORTE TATU (LAGARTO) Peça de carne bovina de primeira qualidade, limpa, magra, isenta de ossos, cartilagens, aponeuroses excessivas, sebo, nervos grossos, coágulos de sangue e quaisquer tecidos estranhos. O produto deverá estar totalmente congelado, com peso aproximado entre 2,0 e 3,0 kg por unidade, em pacotes com peso de até 5 kg. Prazo de validade mínimo: seis meses.</p> <p>UNIDADE: quilograma</p>	kg	150
3	<p>CARNE BOVINA – CHULETA Carne Bovina obtido da região do contrafilé com osso, apresentando osso íntegro, carne firme, coloração vermelho-vivo, gordura de cobertura branca a levemente amarelada, uniforme e sem excesso . O produto deverá estar totalmente congelado, porcionado em porções de aproximadamente 160gr em pacotes em pacotes com peso de 1 ou 2 kg. Prazo de validade mínimo: seis meses.</p> <p>UNIDADE: quilograma</p>	kg	300
4	<p>CUBOS DE 2 x 2 cm DE PERNIL - Carne suína congelada de pernil. O produto deverá estar totalmente congelado, porcionado em cubos pequenos de aproximadamente 2 x 2 centímetros, em pacotes com peso de 1 ou 2 kg. Prazo de validade mínimo: seis meses.</p>	kg	330



Para verificar a autenticidade das assinaturas, leia o QR Code ao lado ou acesse o link abaixo:
https://r.muit24h.com.br/r/Ulfq00C1YVm9ITopUcm_1_8



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Secretaria Municipal de Proteção e Desenvolvimento Social

	UNIDADE: quilograma		
5	CARNE SUÍNA – Carne suína tipo carré, corte obtido da região dorsal/lombo do suíno, podendo apresentar osso , com carne de textura firme, coloração rosada, gordura de cobertura branca, firme e uniforme, sem excesso. O produto deverá estar totalmente congelado, porcionado em porções de 160gr em pacotes com peso de 1 ou 2 kg. Prazo de validade mínimo: seis meses. UNIDADE: quilograma	kg	300
6	CUBOS 2 x 2 cm DE COXA E SOBRECOXA - Coxa e sobrecoxa de frango desossada, sem pele e congelada. O produto deverá estar totalmente congelado, porcionado em cubos pequenos, de aproximadamente 2 x 2 cm, em pacotes com peso de 1 ou 2 kg. Prazo de validade mínimo: seis meses. UNIDADE: quilograma	kg	500
7	CUBOS 2 x 2 cm DE PEITO DE FRANGO - Peito de frango desossado, sem pele e congelado. O produto deverá estar totalmente congelado, porcionado em cubos pequenos, de aproximadamente 2 x 2 centímetros, em pacotes com peso de 1 ou 2 kg. Prazo de validade mínimo: seis meses. UNIDADE: quilograma	kg	500
8	BIFE DE PEITO DE FRANGO - Peito de frango desossado, sem pele e congelado. O produto deverá estar totalmente congelado, porcionado em bife de 150gr, em pacotes com peso de 1 ou 2 kg. Prazo de validade mínimo: seis meses. UNIDADE: quilograma	kg	600
09	LINGUIÇA DE FRANGO - Produto cárneo industrializado tipo salsichão de frango, elaborado exclusivamente com carne de frango, proveniente de aves saudáveis, adicionado de condimentos, embutido e em envoltório natural, com amarrados em barbante. O produto deverá estar totalmente congelado, porcionado em gomos com aproximadamente 10 cm por unidade, em pacotes com peso entre 0,8 e 2 kg. Prazo de validade mínimo: seis meses.	kg	330



Para verificar a autenticidade das assinaturas, leia o QR Code ao lado ou acesse o link abaixo:
https://r.muit24h.com.br/r/rlfq00C1YVmm9ITopUcm_1_8



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Secretaria Municipal de Proteção e Desenvolvimento Social

	UNIDADE: quilograma		
10	FILÉ DE PEIXE - Filé de peixe congelado tipo (tilápia, merluza, pescada). O produto deverá estar totalmente congelado, padronizados, com peso aproximado 180 g por unidade em pacotes com peso de 1 ou 2 kg. Prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a partir da data de fabricação, desde que mantido sob congelamento a -18 °C ou inferior. UNIDADE: quilograma	kg	360
11	MARGARINA SEM SAL : <u>Embalagens com peso líquido de 500g</u> . O produto não deve conter adição de sal, de origem vegetal, destinada ao consumo humano, própria para uso culinário e alimentação em geral. Produto elaborado com óleos vegetais comestíveis, emulsificado, apresentando cor, odor e sabor característicos, isento de ranço, sujidades, corpos estranhos, bolores ou alterações que comprometam sua qualidade. .O produto deve ser resfriado entre 0 e 5°C e transportado na mesma temperatura. Os produtos devem atender às exigências das legislações vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) Embalagem: pote plástico Prazo de validade mínimo: 6 meses .	kg	24



Para verificar a autenticidade das assinaturas, leia o QR Code ao lado ou acesse o link abaixo:
https://r.muit24h.com.br/r/Ulfq00C1yMm9ITopUcm_1_8

5. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

Com relação à forma de aquisição dos gêneros alimentícios, cumpre a lei 10.520/2002 ,que estabelece a modalidade de licitação denominada Pregão Eletrônico- Registro de Preços, sendo assim, mais ágil e eficiente para aquisição de bens e serviços.

Sob o aspecto técnico e econômico, a pesquisa de mercado realizada com o objetivo de identificar alternativas viáveis para a solução da necessidade administrativa – qual seja, o fornecimento de carnes destinados ao Programa Prato Gaúcho – seguiu os princípios e diretrizes estabelecidos pela Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente quanto à busca pela proposta mais vantajosa, à ampla competitividade e à eficiência na gestão dos recursos públicos.

Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Secretaria Municipal de Proteção e Desenvolvimento Social

A pesquisa fundamentou-se em bases de dados públicos de contratações anteriores, consultados preços vigentes com objeto semelhante, preferencialmente no âmbito do Rio Grande do Sul, ampliando a busca quando necessário para os demais estados da região Sul do Brasil. Também, obtiveram-se consultas direta ao processo licitatório de carne e frios da Secretária Municipal de Proteção e Desenvolvimento Social deste município, uma vez que se trata de contratação de objeto similar, com especificações compatíveis

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ **104.587,04** (Cento e quatro mil, quinhentos e oitenta e sete e quatro centavos). Conforme estimado na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UN	QUANTIDADE	VALOR (R\$)	VALOR MÉDIO TOTAL ESTIMADO (R\$)
1	BIFE DE COXÃO MOLE E/OU PATINHO	kg	300	R\$ 41,39	R\$ 12.417,00
2	CARNE BOVINA TATU PEÇA INTEIRA	kg	150	R\$ 39,64	R\$ 5.946,00
3	CARNE BOVINA CHULETA	kg	300	R\$ 36,48	R\$10.944,00
4	CUBOS DE 2 X 2 CM DE PERNIL	kg	330	R\$ 21,57	R\$ 7.118,10
5	CARNE SUÍNA ,TIPO CARRÉ	kg	300	R\$ 17,08	R\$5.124,00
6	CUBOS 2 X 2 CM DE COXA E SOBRECOXA	kg	500	R\$ 23,25	R\$ 11.625,00
7	CUBOS 2 X 2 CM DE PEITO DE FRANGO	kg	500	R\$ 17,44	R\$ 8.720,00
8	BIFE DE PEITO DE FRANGO	kg	600	R\$ 25,16	R\$ 15.096,00
9	LINGUIÇA TOSCANA SALSICHÃO DE FRANGO	kg	330	R\$ 21,99	R\$ 7.256,70
10	FILE DE PEIXE	kg	360	R\$55,49	R\$ 19.976,40
	MARGARINA SEM SAL	kg	24kg	R\$15,16	R\$363,84



Para verificar a autenticidade das assinaturas, leia o QR Code ao lado ou acesse o link abaixo:
<https://r.muit24h.com.br/rUfIq00C1YVIm9IT0pUcM.18>



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Secretaria Municipal de Proteção e Desenvolvimento Social

11					
Valor Total: R\$ 104.587,04					

Ressaltamos que a pesquisa de preços foi realizada em momento anterior ao envio do Estudo Técnico Preliminar, e que, até a conclusão dos trâmites do presente processo licitatório, os valores poderão sofrer variações em razão de oscilações naturais do mercado.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta é a solicitação de Registro de Preços para a aquisição de gêneros alimentícios (CARNES E FRIOS) a serem utilizados na confecção do cardápio tendo em vista atender ao Programa Prato Gaúcho, bem como, garantir uma alimentação nutricionalmente equilibrada e de qualidade aos usuários.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, as licitações atenderão ao princípio do parcelamento, quando tecnicamente viável e economicamente vantajoso. Na aplicação deste princípio, o § 1º do mesmo art. 47 estabelece que devam ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente às vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

Em vista disto, o princípio do parcelamento poderá ser aplicado na presente contratação, tendo em vista que a divisão do objeto aumentará a competitividade e auxiliará a Secretaria Municipal de Administração a localizar a proposta mais vantajosa.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS



Para verificar a autenticidade das assinaturas, leia o QR Code ao lado ou acesse o link abaixo:
https://r.muit24h.com.br/r/Ulfq00C1yMm9ITopUcm_1_8



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Secretaria Municipal de Proteção e Desenvolvimento Social

Espera-se com esta contratação que os usuários em insegurança alimentar do município de Sapucaia do Sul sejam beneficiados com alimentos de qualidade, saudáveis e seguros por meio da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais, contribuindo para a redução da pobreza e da vulnerabilidade das famílias.

Quanto à contratação, os benefícios diretos e indiretos podem ser percebidos na economicidade, uma vez que o procedimento licitatório permite a contratação de empresa especializada por preço competitivo no mercado, uma vez que há concorrência entre as empresas do ramo de atividades, com a oferta de menor preço considerando os requisitos previamente estabelecidos no edital da licitação, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos.

Pretende-se, com o processo licitatório, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município.

Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução do contrato.

A contratação decorrente do presente processo licitatório exigirá da contratada o cumprimento das boas práticas de sustentabilidade, contribuindo para a racionalização e otimização do uso dos recursos, bem como para a redução dos impactos ambientais.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração. Entretanto, o gestor e fiscal do contrato devem ter ciência do que aborda a instrução normativa SCI nº 03 que disciplina os procedimentos para fiscalização dos contratos administrativos e decreto nº 4874 de 31 janeiro de 2023 que regulamenta a gestão do contrato, vide Art. 92, inciso XVIII.

A Secretaria requisitante indicará servidores para atuarem como gestor e fiscal do contrato.

Fiscais de contrato:

Secretaria	Nome	Cargo	Matrícula
SMPDS	Ana Claudia Spolavori Sagmeister	Nutricionista	202877-1



Para verificar a autenticidade das assinaturas, leia o QR Code ao lado ou acesse o link abaixo:
https://r.muit24h.com.br/r/lfq00C1yMm9ITopUcm_1_8



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Secretaria Municipal de Proteção e Desenvolvimento Social

SMPDS	Gislaine Azevedo da Cunha	Técnica em nutrição	5634-1
-------	---------------------------	---------------------	--------

Gestor do contrato:

Secretaria	Nome	Cargo	Matrícula
SMDPS	Luis Gabriel Dalberto Rodrigues	Secretário Municipal de Proteção e Desenvolvimento Social	93793-1

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

- a) Elaboração de minuta do edital;
- b) Realização de certificação de disponibilidade orçamentária;
- c) Designação em Portaria de pregoeiro, equipe de apoio, agente de contratação (conforme o caso);
- d) Elaboração de minuta do contrato;
- e) Encaminhamento do processo para análise jurídica;
- f) Análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;
- g) Publicação e divulgação do edital e anexos;
- h) Resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;
- i) Realização do certame, com suas respectivas etapas;
- j) Realização de empenho; e
- l) Assinatura e publicação do contrato.

11. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta demanda, declaramos que a melhor alternativa para solucionar a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios (**CARNES E FRIOS**) para atender ao Programa Prato Gaúcho (PPG)



Para verificar a autenticidade das assinaturas, leia o QR Code ao lado ou acesse o link abaixo:
https://r.muitazh.com.br/r/Ulfq00C1Ym9ITopUcm_1_8



Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul
Secretaria Municipal de Proteção e Desenvolvimento Social

para a produção das refeições (almoço), oferecidas gratuitamente aos usuários participantes dos programas sociais do município é a realização Pregão Eletrônico /Registro de Preços.

Sapucaia do Sul, 04 de maio de 2026.

Ana Claudia Spolavori Sagmeister
Técnica Municipal Nutricionista
CRN-2 3992 - Matrícula 202877
Responsável pela elaboração do ETP

Luis Gabriel Dalberto Rodrigues
Secretário Municipal da Proteção e Desenvolvimento Social
Matrícula 93793-1



Para verificar a autenticidade das assinaturas, leia o QR Code ao lado ou acesse o link abaixo:
https://r.muit24h.com.br/r/Ulfq00C1yMm9lTtopUcm_1_8

