ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAARA
GABINETE DO PREFEITO

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Constitui objeto da presente contratação a aquisição, sob demanda e de forma parcelada, de gêneros alimentícios, bebidas, refeições prontas e materiais de consumo destinados ao apoio alimentar e logístico dos eventos institucionais promovidos pela Coordenadoria Municipal de Proteção e Defesa Civil, abrangendo solenidades, cursos, capacitações, encontros técnicos, reuniões e demais atividades oficiais.

A contratação compreende o preparo, quando aplicável, o fornecimento, o porcionamento, o acondicionamento, o transporte e a entrega dos produtos, em conformidade com as especificações técnicas e sanitárias exigidas, de modo a assegurar qualidade, higiene, conservação, integridade e adequação ao consumo durante a execução das atividades programadas.

Integram o objeto, entre outros, salgados fritos e assados variados, docinhos artesanais, cachorro-quente embalado individualmente, bolos simples, bolos e pizzas de tabuleiro porcionados, água mineral, refrigerantes, chá, café, bolachas, açúcar, refeições completas em marmitex com sobremesa e talheres descartáveis, além de copos plásticos descartáveis e guardanapos, observadas as condições de entrega, apresentação, validade e acondicionamento definidas pela Administração.

O fornecimento deverá ser realizado nos locais, datas e horários indicados pela Administração, conforme a necessidade de cada evento, com suporte operacional suficiente para reposição de itens, substituição de produtos recusados e correção de falhas de entrega, sem ônus adicional, sempre que verificada desconformidade com o pedido ou com os padrões mínimos estabelecidos.

Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

3.1. Tipo de objeto: (X) Bem de consumo ( ) Serviço

3.2. Natureza: (X) Continuada ( ) Com monopólio ( ) Não continuada ( )Sem monopólio

3.3. Vigência: ( ) 30 dias ( ) 180 dias (X)12 meses ( ) Indeterminado ( ) Outros

3.4. Poderá haver Prorrogação: (X) Sim ( ) Não ( ) Não se aplica porque o prazo é indeterminado

3.5. Há transição de contrato anterior: ( ) Sim (X) Não

EMPENHO

FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

A formalização da contratação poderá ocorrer por meio de **nota de empenho**, nos termos da legislação vigente, considerando tratar-se de fornecimento de bens de consumo, com entrega parcelada e sem obrigação de prestação continuada típica de serviços.

Conforme registro constante do PCA, a presente contratação está relacionada ao item/código **655/2026**, referente a gêneros alimentícios e materiais de consumo, tais como copos descartáveis, guardanapos e itens correlatos, destinados à realização de coffee breaks durante eventos institucionais promovidos pela Coordenadoria Municipal de Proteção e Defesa Civil.

Tabela de itens:

SEQ	DESCRIÇÃO	UN	QTD
1	CENTO DE SALGADOS: 100 unidades fritos e assados variados. Pedido de no mínimo 25 unidades de cada sabor por cento, no mínimo 2 centos por pedido. Sabores: coxinha de frango; rissoles de frango; pastel frito de carne bovina moída; pastel frito de frango; pastel frito de calabresa; croquete; bolinha de queijo; folhado de abacaxi; folhado de calabresa; folhado de goiabada; folhado de frango; empada de legumes; empada de frango; barquete de presunto e queijo com fios de ovos; barquete de frango com fios de ovos; pastel assado de carne bovina; pastel assado de frango; pastel assado de maçã; Com forminhas brancas, embalagem limpa em caixa em papelão para transporte, com tampa.	CENTOS	65
2	DOCINHOS: unidade de doces, com no mínimo 20g. Pedido de no mínimo 25 unidades de cada sabor por cento, no mínimo 100 por pedido. Embalados em forminha no mínimo tamanho 4 na cor branca, e tapetinho/fundo, caixa em papelão com tampa para transporte. Alimento artesanal, não serão admitidos industrializados prontos. Sabores: brigadeiro de chocolate	CENTOS	50

	enrolado em granulado de boa qualidade; beijinho de coco enrolado em coco ralado; cajuzinho, doce de leite condensado e amendoim, enrolado em açúcar e decoração com amendoim; casadinho, doce metade massa de brigadeiro, metade massa de beijinho de coco, enrolado em açúcar. Ninho com doce de leite, doce com massa de leite em pó com leite condensado enrolado em leite em pó e decoração com pingo de doce de leite.		
3	CACHORRO-QUENTE: no mínimo 15cm, contendo pão de hot dog, molho de tomate com salsicha de qualidade, maionese e batata palha; embalados individualmente.	UN	320
4	BOLO SIMPLES: Bolo simples em forma de no mínimo 25cm de diâmetro com furo no meio. entregue em embalagem unitária descartável e com tampa. Sabores: milho com cobertura de goiabada; milho sem cobertura; chocolate com cobertura de brigadeiro; três leites com cobertura de brigadeiro de leite em pó; limão com cobertura; laranja com cobertura de chocolate; cenoura com cobertura de chocolate; formigueiro.	UN	60
5	BOLO DE TABULEIRO SABOR CHOCOLATE OU CENOURA, produzido em forma retangular de aproximadamente 40 cm x 60 cm, elaborado com ingredientes de qualidade, apresentando massa macia, úmida e sabor característico. Cobertura de chocolate aplicada de forma uniforme sobre toda a superfície, finalizada com granulado de chocolate. O produto deverá ser porcionado em 24 pedaços, com dimensões aproximadas de 9 cm x 9 cm, com cortes padronizados.	TABULEIRO	40
6	PIZZA CASEIRA DE TABULEIRO SABOR CALABRESA E FRANGO Pizza caseira produzida em forma retangular de aproximadamente 40 cm x 60 cm, elaborada com massa à base de farinha de trigo, fermento, água, óleo e sal, apresentando textura macia e assada adequadamente. Deverá ser coberta com molho de tomate e recheios variados, sendo calabresa e frango, contendo ingredientes de qualidade, como queijo, calabresa e frango desfiado, Distribuídos de forma uniforme sobre toda a superfície.O produto deverá apresentar bom aspecto, aroma e sabor característicos, sem sinais de queima ou preparo inadequado. Cada unidade deverá ser porcionada em 24 (vinte e quatro) pedaços, com cortes padronizados.	TABULEIRO	40
7	COPO DE ÁGUA MINERAL: copo 200ml com tampa em alumínio, água mineral sem gás. A água deve apresentar-se límpida, sem	UN	300

	flocos ou corpos estranhos. Data de validade superior a 60 dias. As embalagens devem ser resistentes, ter a tampa lacrada, rótulo intacto, sem manchas, vazamentos, furos, fissuras ou amassos. Deve respeitar os requisitos mínimos da Resolução CNRH nº 76. De outubro de 2007.		
8	GARRAFA DE ÁGUA MINERAL: garrafa 500ml com tampa, água mineral SEM GÁS. A água deve apresentar-se límpida, sem flocos ou corpos estranhos. Data de validade superior a 60 dias. As embalagens devem ser resistentes, ter a tampa lacrada, rótulo intacto, sem manchas, vazamentos, furos, fissuras ou amassos. Deve respeitar os requisitos mínimos da Resolução CNRH nº 76. De outubro de 2007.	UN	300
9	GARRAFA DE ÁGUA MINERAL COM GÁS: garrafa 500ml com tampa, água mineral COM GÁS. A água deve apresentar-se límpida, sem flocos ou corpos estranhos. Data de validade superior a 60 dias. As embalagens devem ser resistentes, ter a tampa lacrada, rótulo intacto, sem manchas, vazamentos, furos, fissuras ou amassos. Deve respeitar os requisitos mínimos da Resolução CNRH nº 76. De outubro de 2007.	UN	200
10	REFRIGERANTE 2L: sabor COLA. De qualidade igual ou superior a PepsiCo e Ambev. Embalagem em PET de 2L, Incusos refrigerante com açúcar. Com prazo de validade superior a 60 dias.	UN	120
11	REFRIGERANTE 2L: sabor LARANJA. De qualidade igual ou superior a PepsiCo e Ambev. Embalagem em PET de 2L, Incusos refrigerante com açúcar. Com prazo de validade superior a 60 dias.	UN	120
12	REFRIGERANTE 2L: sabor GUARANÁ. De qualidade igual ou superior a PepsiCo e Ambev. Embalagem em PET de 2L, Incusos refrigerante com açúcar. Com prazo de validade superior a 60 dias.	UN	120
13	REFRIGERANTE 2L ZERO/ DIET: sabor COLA. De qualidade igual ou superior a PepsiCo e Ambev. Embalagem em PET de 2L, Refrigerante SEM AÇUCAR. Com prazo de validade superior a 60 dias.	UN	60
14	REFRIGERANTE 2L ZERO/ DIET: sabor GUARANÁ. De qualidade igual ou superior a PepsiCo e Ambev. Embalagem em PET de 2L,	UN	60

	Refrigerante SEM AÇUCAR. Com prazo de validade superior a 60 dias.		
15	CHÁ SOLÚVEL EM SACHÊ (infusão), preparado a partir de partes vegetais (folhas, flores, ramos, frutos) secos, limpos e genuínos. Sachê individual de papel filtro (tipo infusão), com fio e etiqueta para facilitar a infusão. Sachês envelopados individualmente (embalagem primária) em papel ou material selado, garantindo a higiene, aroma e sabor. Caixa de papel cartão, contendo no mínimo 10 saches por caixa. No mínimo 13g cada sachê. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	CAIXA	100
16	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, EM PÓ, tipo superior, 100% arábica ou blend com predominância de arábica, embalagem a vácuo (tipo tijolinho) de 500g, torra média, moagem média, aroma marcante, sabor intenso, com laudo de pureza da ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café), validade mínima de 12 meses. Código NCM: 0901.21.00 (Café torrado, não descafeinado, moído). Torra média, moagem uniforme, sem presença de impurezas, cor castanha homogênea. Qualidade igual ou superior a: Melitta, Bom Jesus, Três Corações.	PACOTE	60
17	BOLACHA SALGADA TIPO CREAM CRACKER, de primeira qualidade, crocante, íntegra e própria para consumo humano, não devendo apresentar sinais de umidade ou qualquer tipo de deterioração. A embalagem primária deverá ser original de fábrica, em material adequado para alimentos, podendo ser transparente, devidamente lacrada, contendo identificação do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, lote e informações nutricionais, conforme legislação vigente da ANVISA. As dimensões deverão ser compatíveis com o peso líquido entre 300g e 400g, apresentando superfície íntegra, sem furos, rasgos, amassados ou deformações. Não serão aceitas embalagens violadas, reutilizadas ou fora dos padrões de qualidade e segurança. O produto deverá ser entregue em perfeitas condições de higiene e conservação, com prazo de validade mínimo de 6 meses.	PACOTE	120
18	BOLACHA DOCE tipo coco, chocolate, leite, glaceada, pão de mel, de primeira qualidade, própria para consumo humano, com textura crocante, sabor adocicado característico, coloração uniforme e formato padronizado. Deverá ser elaborada com matérias-primas adequadas, nem sinais de umidade ou	PACOTE	140

	deterioração. A embalagem primária deverá ser flexível, em material plástico laminado, atóxico, inodoro e resistente, garantindo proteção contra umidade e contaminações. Deverá ser transparente ou com identificação clara do produto, contendo informações legíveis conforme normas da ANVISA, com fechamento hermético e inviolável. O produto deverá ser acondicionado em embalagens com peso líquido entre 300g e 400g , e no sabor pão de mel entre 250g a 400g O produto deverá ser entregue em perfeitas condições de higiene e conservação, com prazo de validade mínimo de 6 meses.		
19	AÇÚCAR TIPO CRISTAL, obtido a partir da cana-de-açúcar, de coloração branca, livre de impurezas, umidade excessiva, odores ou sabores estranhos. Deverá ser acondicionado em embalagem de 2 kg, íntegra, resistente e adequada para armazenamento de alimentos, contendo identificação do produto, lote, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá atender às normas sanitárias vigentes, garantindo qualidade, higiene e segurança para consumo.	PACOTE	8
20	REFEIÇÃO COMPLETA EM MARMITEX 1,100 ml COM SOBREMESA Refeição pronta acondicionada em marmitex de aproximadamente 1,100 ml, contendo no mínimo arroz, feijão, proteína (mínimo 100G) e acompanhamentos, preparada conforme normas sanitárias vigentes, sem sinais de deterioração. Peso total do marmitex não inferior a 500g. A embalagem deverá ser em isopor (EPS), atóxica, resistente a alimentos quentes, com tampa de fechamento firme, garantindo vedação e ausência de vazamentos. Deverá acompanhar sobremesa individual (80 ml a 120 ml) em embalagem adequada e vedada, além de talheres descartáveis (garfo, faca e colher), confeccionados em material plástico resistente, atóxico, apropriado para contato com alimentos, garantindo higiene e segurança no consumo. O transporte deverá assegurar condições adequadas de higiene e conservação térmica.	UN	130
21	Copo plástico descartável de 200 ml, confeccionado em poliestireno (PS) virgem, atóxico, na cor branca ou translúcida, ideal para água ou bebidas frias. Borda arredondada não cortante, garantindo segurança ao usuário, sem rebarbas ou furos. Pacote contendo 100 unidades, embalados em plástico transparente, selado e higiênico.	PACOTES	40

22	Guardanapo de papel descartável, folha simples, na cor branca, tipo gofrado (com relevo para maior absorção e maciez). Dimensões: Aproximadamente 20 cm x 22 cm (tolerância de ± 5% conforme normas da ABNT). Composição: 100% fibras celulósicas virgens ou recicladas de alta alvura, isento de produtos tóxicos, sem perfumes, sem furos, manchas ou sujidades. Qualidade: Papel resistente, com boa capacidade de absorção, macio ao toque e com trama gofrada que impede a separação das camadas (quando aplicável) e proporciona melhor apresentação. Embalagem: Pacote plástico selado, contendo 50 unidades, garantindo a higiene e integridade do produto.	PACOTES	60

2. JUSTIFICATIVA

A presente contratação justifica-se pela necessidade de garantir suporte alimentar e logístico adequado à realização dos eventos institucionais promovidos pela Coordenadoria Municipal de Proteção e Defesa Civil, tais como solenidades, cursos, capacitações, reuniões e encontros técnicos.

Trata-se de demanda vinculada ao funcionamento regular do órgão, cuja atuação foi ampliada após sua reestruturação administrativa, refletindo no aumento de ações formativas, de integração entre equipes e de mobilização institucional.

Os eventos possuem relevante importância operacional e administrativa, pois contribuem para a atualização de conhecimentos, padronização de procedimentos, alinhamento entre equipes e fortalecimento da atuação conjunta em situações de risco, emergência e desastres.

Nesse contexto, o fornecimento de gêneros alimentícios, bebidas, refeições prontas e materiais de apoio mostra-se necessário para garantir condições adequadas de permanência, organização e aproveitamento das atividades, especialmente em eventos com duração prolongada.

A ausência de contratação pode comprometer a execução da agenda institucional, prejudicar a participação dos envolvidos e afetar a qualidade das ações desenvolvidas, além de gerar improvisações logísticas, aquisições fragmentadas e aumento de custos administrativos.

Sob a ótica do interesse público, a contratação contribui para o fortalecimento da política municipal de proteção e defesa civil, ao assegurar melhores condições para a capacitação e articulação das equipes responsáveis pela atuação em cenários críticos.

O fornecimento parcelado, conforme a demanda, possibilita maior controle do consumo, evita desperdícios e garante atendimento adequado às necessidades da Administração.

Dessa forma, a contratação mostra-se necessária, adequada e alinhada às finalidades institucionais, promovendo maior eficiência administrativa, continuidade das ações e melhoria na qualidade dos eventos realizados.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste no fornecimento parcelado, sob demanda, de gêneros alimentícios, bebidas, refeições prontas e materiais de apoio ao serviço de alimentação, destinados ao atendimento dos eventos institucionais promovidos pela Coordenadoria Municipal de Proteção e Defesa Civil, incluindo solenidades, cursos, capacitações, reuniões, encontros técnicos e demais atividades oficiais.

O objetivo é garantir suporte alimentar e logístico adequado à realização dos eventos, possibilitando a permanência dos participantes, a organização das atividades e o melhor aproveitamento das ações institucionais, especialmente no contexto da ampliação das atividades do órgão após sua reestruturação administrativa.

O fornecimento abrange itens para coffee break, recepção e refeições completas, conforme a duração e a necessidade de cada evento, incluindo salgados, doces, lanches, bolos, pizzas, água mineral, refrigerantes, chá, café, bolachas, açúcar, refeições completas em marmitex com sobremesa e talheres descartáveis, além de copos descartáveis e guardanapos.

O levantamento de mercado identificou que os fornecedores locais atuam de forma segmentada, não sendo comum a oferta integral de todos os itens por uma única empresa. Dessa forma, a solução adotada prevê a **contratação por item**, com execução parcelada e possibilidade de participação de múltiplos fornecedores, garantindo maior aderência à realidade do mercado local, ampliação da competitividade e redução de riscos de desabastecimento.

Para ampliar a transparência e fomentar a participação de fornecedores locais e regionais, poderá ser utilizado **Aviso de Manifestação de Interesse (AMI)**, permitindo o mapeamento da capacidade de atendimento do mercado e a validação das condições de fornecimento.

A execução ocorrerá conforme o planejamento dos eventos, mediante emissão de solicitações formais contendo os itens, quantitativos, locais, datas e horários de entrega, não havendo formação de estoque, mas sim atendimento ajustado à demanda efetiva da Administração.

Compete às contratadas o preparo (quando aplicável), porcionamento, acondicionamento, transporte e entrega dos produtos, em conformidade com as especificações do processo e com as normas sanitárias vigentes, assegurando qualidade, higiene, integridade e segurança alimentar.

Os itens deverão ser entregues em condições adequadas de consumo, com embalagens apropriadas, íntegras e dentro do prazo de validade, observando os padrões mínimos de qualidade, apresentação e conservação. A logística deverá assegurar pontualidade, especialmente em relação aos horários estabelecidos para os eventos.

O recebimento será realizado pela Administração mediante conferência das quantidades, qualidade, apresentação, validade e conformidade com o solicitado, podendo haver recusa total ou parcial em caso de irregularidades, com substituição sem ônus pela contratada em prazo compatível com a urgência do evento.

A solução não envolve fornecimento de bens permanentes, instalação ou manutenção, tratando-se de bens de consumo imediato. Há, contudo, necessidade de suporte operacional durante a execução, incluindo reposição de itens faltantes, substituição de produtos rejeitados e correção de eventuais falhas de entrega.

Dessa forma, a solução proposta assegura o atendimento contínuo e eficiente das necessidades da Administração, com foco na qualidade dos produtos, segurança sanitária, compatibilidade com o mercado local e adequado suporte às atividades institucionais da Defesa Civil ao longo do período de execução contratual.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá atender aos requisitos técnicos, operacionais, de desempenho e normativos a seguir, observadas as especificações mínimas do objeto e a necessidade de preservação da ampla competitividade, vedada a imposição de exigências excessivas ou restritivas.

O objeto consiste no **fornecimento parcelado**, sob demanda, de gêneros alimentícios, bebidas, refeições prontas e materiais de apoio ao serviço de alimentação, conforme solicitações formais da Administração e de acordo com a programação dos eventos institucionais.

Os produtos fornecidos deverão ser próprios para consumo, apresentar qualidade compatível com o uso pretendido e, no caso de alimentos preparados, serem frescos e produzidos em condições adequadas de higiene, conservação e segurança alimentar. Não serão aceitos itens com sinais de deterioração, odor impróprio, aspecto inadequado, contaminação, sujidade, violação de embalagem ou prazo de validade vencido.

Os **requisitos mínimos** de acondicionamento e apresentação incluem:

- salgados fritos e assados acondicionados em caixas de papelão limpas, com tampa e forminhas individuais;
- docinhos artesanais fornecidos em forminhas adequadas e com acondicionamento apropriado ao transporte;
- cachorros-quentes embalados individualmente;
- bolos e pizzas de tabuleiro devidamente porcionados, quando solicitado;
- refeições completas em marmitex com capacidade aproximada de 1.100 ml, contendo, no mínimo, arroz, feijão, proteína (mínimo de 100 g) e acompanhamentos, com peso total não inferior a 500 g, acompanhadas de sobremesa e talheres descartáveis;
- bebidas e produtos industrializados em embalagens originais, íntegras, lacradas, com rotulagem regular e dentro do prazo de validade.

As embalagens deverão ser limpas, íntegras, adequadas ao contato com alimentos, resistentes ao transporte e capazes de preservar a qualidade e a segurança dos produtos, devendo estar devidamente vedadas quando necessário.

Como requisito operacional, a contratada deverá dispor de capacidade logística para realizar o preparo (quando aplicável), separação, porcionamento, acondicionamento, transporte e entrega dos itens nos locais, datas e horários definidos pela Administração, garantindo sua disponibilização em

tempo hábil para consumo durante os eventos. Deverá ainda assegurar a integridade, higiene, conservação e, quando aplicável, a manutenção da temperatura adequada dos alimentos, especialmente no caso de itens perecíveis.

É permitida a subcontratação parcial do objeto para atividades acessórias ou complementares, como transporte ou fornecimento de itens específicos, desde que previamente autorizada pela Administração. A subcontratação não exclui a responsabilidade da contratada principal, que permanecerá integralmente responsável pela execução contratual. Eventuais subcontratadas deverão atender às exigências legais e sanitárias aplicáveis.

Como requisito de desempenho, os itens deverão observar os padrões mínimos de qualidade, peso, volume, rendimento, composição, porcionamento e apresentação definidos no descritivo, admitidas apenas variações ordinárias que não comprometam a finalidade do fornecimento. Deverá ser assegurada a conformidade entre os itens solicitados e os efetivamente entregues.

Produtos em desacordo com as especificações, com quantidade inferior à solicitada, com validade inadequada ou em condições impróprias deverão ser recusados, cabendo à contratada sua substituição imediata ou em prazo compatível com a urgência do evento, sem ônus adicional.

Como requisito normativo, a contratada deverá possuir atividade econômica compatível com o objeto e cumprir integralmente a legislação aplicável, especialmente as normas sanitárias relativas à manipulação, preparo, armazenamento, transporte e comercialização de alimentos, mantendo durante toda a execução contratual as condições de habilitação exigidas.

A fiscalização será realizada por gestor e fiscais designados pela Administração, competindo-lhes verificar, no recebimento e durante a execução, a conformidade dos itens quanto à qualidade, quantidade, apresentação, acondicionamento, integridade, validade, temperatura (quando aplicável) e pontualidade da entrega.

Quanto à sustentabilidade, deverá ser dada preferência ao uso de embalagens recicláveis ou de menor impacto ambiental, desde que mantidas a segurança alimentar e a adequada conservação dos produtos, bem como ao fornecimento de materiais descartáveis em quantidade compatível com a necessidade, evitando desperdícios.

Não serão exigidas amostras, garantia contratual ou assistência técnica, em razão da natureza do objeto, caracterizado como fornecimento de consumo imediato.

Como requisito desejável, poderá ser considerada a capacidade da empresa de atender demandas variáveis e adotar soluções logísticas que contribuam para maior eficiência na entrega e redução de perdas, sem prejuízo dos requisitos mínimos obrigatórios.

5. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base nos quantitativos definidos para atendimento dos eventos institucionais da Coordenadoria Municipal de Proteção e Defesa Civil e nos valores unitários apurados em pesquisa de mercado, buscando refletir a realidade local e regional de fornecimento.

Considerando a natureza dos itens a serem adquiridos, especialmente alimentos prontos, produtos perecíveis e materiais de apoio ao serviço de alimentação, reconhece-se que os preços podem variar em função de fatores como forma de preparo, porcionamento, acondicionamento, transporte, local de entrega e exigências sanitárias aplicáveis.

Assim, os valores estimados possuem caráter referencial, servindo de base para a análise de viabilidade da contratação, a reserva orçamentária e a definição do valor estimado do processo.

A metodologia adotada observou o disposto no art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

Como base principal, foram utilizadas referências extraídas de contratações similares realizadas pela Administração Pública, mediante consulta a plataformas oficiais, tais como o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e o sistema Licitacon, considerados objetos equivalentes ou semelhantes, compatíveis com as especificações técnicas, unidades de fornecimento e condições de execução pretendidas.

De forma complementar, realizou-se consulta ao mercado local, inclusive por meio de contatos telefônicos com fornecedores da região, com a finalidade de verificar a aderência dos preços públicos à realidade local.

Essas consultas subsidiárias não compuseram diretamente a cesta de preços, mas foram utilizadas como parâmetro de validação da compatibilidade dos valores obtidos nas bases públicas.

O levantamento de mercado também evidenciou particularidade relevante no âmbito local, consistente na atuação segmentada dos fornecedores.

Verificou-se que parte das empresas atua prioritariamente no fornecimento de marmitas ou de itens isolados, sem abranger integralmente os produtos típicos de coffee break.

Em razão dessa limitação, a Administração optou por submeter a demanda a Aviso de Manifestação de Interesse, como medida destinada a ampliar a competitividade, fomentar a participação de fornecedores locais e regionais e confirmar a aderência dos valores estimados às condições efetivamente praticadas no mercado.

A memória de cálculo foi estruturada por item, com indicação da unidade de fornecimento, quantitativo estimado, preço médio unitário e subtotal correspondente, conforme tabela a seguir:

Item	Unidade	Quantidade estimada	Preço médio unitário	Subtotal
Salgados variados	Cento	65	R$ 192,00	R$ 12.480,00
Docinhos	Cento	50	R$ 161,74	R$ 8.087,00
Cachorro-quente embalado individualmente	Unidade	320	R$ 11,41	R$ 3.651,20
Bolo simples	Unidade	60	R$ 34,23	R$ 2.053,80
Bolo de tabuleiro	Unidade	40	R$ 51,82	R$ 2.072,80
Pizza caseira de tabuleiro	Unidade	40	R$ 95,58	R$ 3.823,20
Copo de água mineral 200 ml	Unidade	300	R$ 1,10	R$ 330,00
Garrafa de água mineral sem gás 500 ml	Unidade	300	R$ 1,22	R$ 366,00
Garrafa de água mineral com gás 500 ml	Unidade	200	R$ 1,43	R$ 286,00
Refrigerante 2	Unidade	120	R$ 10,93	R$ 1.311,60

litros sabor cola				
Refrigerante 2 litros sabor laranja	Unidade	120	R$ 9,80	R$ 1.176,00
Refrigerante 2 litros sabor guaraná	Unidade	120	R$ 8,74	R$ 1.048,80
Refrigerante 2 litros zero ou diet sabor cola	Unidade	60	R$ 12,40	R$ 744,00
Refrigerante 2 litros zero ou diet sabor guaraná	Unidade	60	R$ 9,04	R$ 542,40
Chá solúvel em sachê	Caixa	100	R$ 8,50	R$ 850,00
Café torrado e moído em pó 500 g	Pacote	60	R$ 32,09	R$ 1.925,40
Bolacha salgada tipo cream cracker	Pacote	120	R$ 6,73	R$ 807,60
Bolacha doce	Pacote	140	R$ 7,34	R$ 1.027,60
Açúcar cristal 2 kg	Pacote	16	R$ 9,92	R$ 158,72
Refeição completa em marmitex com sobremesa	Unidade	150	R$ 28,95	R$ 4.342,50
Copo plástico descartável de 200 ml	Pacote	80	R$ 8,19	R$ 655,20
Guardanapo de papel descartável	Pacote	120	R$ 2,72	R$ 326,40
Total estimado	-	-	-	R$ 48.066,22

Com base nessa memória de cálculo, o valor estimado total da contratação corresponde a **R$ 48.066,22** (quarenta e oito mil sessenta e seis reais e vinte e dois centavos) resultado da soma dos subtotais apurados para os itens previstos.

O valor global estimado da contratação corresponde a R$ 48.066,22, resultante da soma dos valores totais estimados por item.

Esse montante foi definido com base na métrica de média dos preços válidos coletados, conforme relatório emitido em 23/04/2026, e traduz estimativa compatível, em caráter preliminar e referencial, com a dimensão da demanda administrativa e com as condições de mercado então verificadas.

Na composição da estimativa, foram consideradas as particularidades do objeto, especialmente a necessidade de preparo, porcionamento, acondicionamento, transporte e entrega, bem como as exigências mínimas de qualidade, apresentação, higiene, embalagem, integridade e, quando aplicável, conservação térmica.

Tais elementos influenciam diretamente a formação dos preços de mercado e justificam a adoção de parâmetros compatíveis com a execução efetiva do objeto.

Ressalta-se, por fim, que o valor estimado registrado nesta etapa possui natureza preliminar e referencial, devendo ser validado na fase de instrução processual, mediante a juntada formal da pesquisa de preços aos autos e a consolidação das referências utilizadas, em observância às exigências legais e regulamentares aplicáveis.

A submissão prévia da demanda a Aviso de Manifestação de Interesse também poderá contribuir para confirmar a exequibilidade da estimativa e o grau de aderência dos preços às condições efetivamente praticadas pelo mercado apto ao atendimento da contratação.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

A execução do objeto ocorrerá de forma parcelada, sob demanda, conforme a programação dos eventos institucionais promovidos pela Coordenadoria Municipal de Proteção e Defesa Civil, ao longo do período de vigência contratual.

O fluxo de execução compreende as etapas de planejamento da demanda pela Administração, emissão de solicitação formal, preparo e separação dos itens, porcionamento, acondicionamento, transporte, entrega, conferência, recebimento e eventual substituição de produtos recusados.

Para cada evento, a Administração definirá os itens, quantitativos, local, data e horário de entrega, formalizando a demanda por meio de requisição, ordem de fornecimento ou instrumento equivalente.

Considerando a segmentação do mercado local, a execução será estruturada por item, admitindo-se a contratação de múltiplos fornecedores, sendo cada contratado responsável exclusivamente pelos itens que lhe forem adjudicados. Tal modelagem visa ampliar a competitividade, garantir maior aderência à capacidade operacional dos fornecedores e reduzir riscos de desabastecimento.

Compete às contratadas realizar o preparo (quando aplicável), porcionamento, acondicionamento, transporte e entrega dos produtos, em conformidade com as especificações contratuais e normas sanitárias vigentes, assegurando qualidade, higiene, integridade e segurança alimentar.

Os alimentos deverão ser entregues em condições adequadas de consumo, devidamente porcionados e acondicionados, observando-se, entre outros: salgados em caixas com tampa e forminhas; docinhos acondicionados adequadamente; cachorros-quentes embalados individualmente; bolos e pizzas porcionados; e refeições em marmitex de aproximadamente 1.100 ml, acompanhadas de sobremesa e talheres descartáveis. As bebidas e produtos industrializados deverão estar em embalagens originais, íntegras e dentro do prazo de validade.

Os materiais de apoio, como copos descartáveis e guardanapos, deverão ser fornecidos em quantidade compatível com cada evento, observando-se o princípio da economicidade.

As entregas deverão ocorrer com pontualidade, em tempo hábil para utilização nos eventos, cabendo às contratadas adotar logística adequada à preservação da qualidade dos produtos e, quando aplicável, da temperatura dos alimentos.

O acompanhamento da execução será realizado por gestor e fiscais designados. Compete à Administração planejar os eventos, formalizar as demandas, indicar os locais e horários de entrega e realizar a conferência dos itens. Às contratadas compete atender tempestivamente às solicitações, cumprir os prazos estabelecidos e promover, sem ônus adicional, a reposição ou substituição de itens em caso de inconformidades.

O recebimento dos produtos será realizado mediante verificação de quantidade, qualidade, apresentação, validade, acondicionamento, pontualidade e conformidade com o solicitado, podendo haver recusa total ou parcial de itens inadequados, com obrigatoriedade de substituição imediata ou em prazo compatível com a urgência do evento.

Em razão da natureza da contratação, o fornecimento poderá ocorrer por meio de empenho estimativo, com execução condicionada à efetiva demanda dos eventos, respeitados os limites orçamentários.

Considerando a existência de procedimento licitatório na modalidade pregão em andamento para parte dos itens, a execução desta contratação deverá ser compatibilizada com o referido processo, de modo que, após sua homologação, os itens nele contemplados passem a ser adquiridos por meio do novo instrumento contratual, deixando de ser demandados no âmbito desta contratação, na extensão correspondente.

ENDEREÇO: Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço

Av. Guilherme kurtz, n° 1065 Itaara – Rio Grande do Sul

A execução será considerada satisfatória quando houver o atendimento integral das solicitações emitidas, sem pendências, assegurando a qualidade dos produtos e o adequado suporte aos eventos.

Permanecerá a obrigação de suporte operacional durante toda a execução, incluindo reposições, ajustes e correção de falhas, sempre que necessário ao pleno atendimento das demandas da Administração.

O encerramento contratual ocorrerá após o cumprimento integral das demandas, regularização de eventuais ocorrências e recebimento definitivo dos fornecimentos realizados.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

Condições de execução e entrega

A execução do objeto ocorrerá de forma parcelada e sob demanda, conforme a programação dos eventos institucionais promovidos pela Coordenadoria Municipal de Proteção e Defesa Civil.

Para cada evento, a Administração definirá os itens, quantitativos, local, data e horário de entrega, formalizando a solicitação por meio de requisição ou ordem de fornecimento.

As entregas deverão ocorrer nos locais indicados pela Administração, em especial na sede situada na Av. Guilherme Kurtz, nº 1065, Itaara/RS, ou em outro local previamente informado, sempre em tempo hábil para utilização durante os eventos.

Os itens classificados entre os itens 7 e 22, compreendendo refrigerantes, águas, bolachas, café, açúcar, guardanapos, copos descartáveis e demais produtos industrializados ou de maior prazo de validade, serão adquiridos de forma parcelada, mediante aproximadamente 4 (quatro) pedidos ao longo do período de 12 (doze) meses, conforme a necessidade da Administração.

Já os itens 1 a 6, por se tratarem de produtos alimentícios artesanais e preparados, com menor prazo de validade e necessidade de fabricação próxima à data de consumo, deverão ser produzidos e entregues conforme a demanda específica de cada evento, mediante solicitação prévia da Administração com antecedência mínima de 7 (sete) dias úteis.

Em razão da natureza do objeto, não se aplica prazo fixo de entrega em dias corridos, devendo a contratada observar rigorosamente o cronograma informado em cada solicitação, garantindo pontualidade, adequada organização logística e condições apropriadas de conservação e transporte dos produtos.

Caso não seja possível o atendimento no prazo estabelecido, a contratada deverá comunicar previamente a Administração, com antecedência mínima de 4 (quatro) dias, salvo situações excepcionais devidamente justificadas.

Obrigações quanto à qualidade e substituição

Os produtos deverão ser entregues em conformidade com as especificações do Termo de Referência, devidamente acondicionados, em condições adequadas de higiene, conservação e consumo.

Itens entregues em desacordo com as especificações, com indícios de deterioração, fora do prazo de validade ou em quantidade inferior à solicitada poderão ser recusados, total ou parcialmente.

Nesses casos, a contratada deverá promover a **substituição ou regularização imediata**, ou em prazo compatível com a urgência do evento, **sem ônus adicional para a Administração**.

O recebimento não exclui a responsabilidade da contratada quanto à qualidade, segurança alimentar e adequação dos produtos fornecidos.

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAARA
GABINETE DO PREFEITO

Fiscalização e gestão contratual

A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por servidores formalmente designados, nos termos da Lei nº 14.133/2021, compreendendo:

- **Gestor do contrato:** responsável pela coordenação geral da execução, controle de prazos, interlocução com as contratadas e adoção das providências administrativas;
- **Fiscais do contrato (titular e suplente):** responsáveis pelo acompanhamento das entregas, verificação do cumprimento das especificações, atesto do recebimento e registro de ocorrências.

Designações:

Fiscal provisório: Décio Martins Dias – Matrícula 17620-1

Fiscal titular: Adriams Victor Hostym – Matrícula 30899-1

Fiscal suplente: Marcos Antonio Bonfim Sudério – Matrícula 17248-1

Gestor do contrato: Deivid Vincent Rezer Alves – Matrícula 15504-16

Forma de acompanhamento da execução

Considerando a contratação por item e a possibilidade de múltiplos fornecedores, o acompanhamento será realizado de forma individualizada por item, fornecedor e evento.

A fiscalização abrangerá, no mínimo:

- verificação de quantidade e qualidade dos itens;
- apresentação e acondicionamento;
- integridade das embalagens;
- prazo de validade;
- temperatura adequada (quando aplicável);
- atendimento às condições sanitárias;
- pontualidade da entrega.

O controle da execução contratual será realizado por meio de ordens de fornecimento, registros de entrega, checklists de recebimento, termos de ocorrência e relatórios de fiscalização. Considerando tratar-se de fornecimento parcelado pelo período de 12 (doze) meses, a fiscalização ocorrerá de forma contínua e individualizada, a cada pedido emitido pela Administração e a cada nota fiscal apresentada por fornecedor.

Para cada solicitação de fornecimento, será realizada a conferência dos itens entregues, abrangendo quantidade, qualidade, apresentação, acondicionamento, validade, integridade das embalagens e conformidade com as especificações contratuais, sendo emitido o respectivo termo de recebimento provisório.

Após a verificação da regular execução do fornecimento e da conformidade dos produtos com o Termo de Referência, a proposta e a ordem de fornecimento, será realizado o recebimento definitivo correspondente, vinculado à respectiva nota fiscal.

A fiscalização também compreenderá a análise da compatibilidade entre os itens solicitados e efetivamente entregues, da observância dos prazos e condições de entrega, bem como da documentação necessária para fins de liquidação da despesa e pagamento.

Tratamento de inconformidades e sanções

As ocorrências serão classificadas conforme seu impacto (leves, médias ou graves) e registradas pela fiscalização.

Constituem hipóteses de irregularidade, entre outras:

- atraso na entrega;
- fornecimento em desacordo com as especificações;
- não substituição de itens recusados;
- fornecimento de produtos impróprios para consumo;
- inexecução parcial ou total.

Poderão ser aplicadas sanções como advertência, multa e, nos casos mais graves, impedimento de licitar e contratar, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

Condições para pagamento

O pagamento ficará condicionado:

- ao recebimento definitivo dos itens;
- ao atesto da fiscalização;
- ao cumprimento dos níveis mínimos de serviço;
- à inexistência de pendências na execução.

Poderá haver glosa proporcional em caso de falhas não sanadas.

Considerações finais

A execução será considerada satisfatória quando houver o atendimento integral das solicitações, com qualidade, pontualidade e conformidade com as exigências estabelecidas.

O modelo adotado assegura o controle contínuo da execução, a rastreabilidade das ocorrências, a avaliação objetiva do desempenho das contratadas e a adequada prestação de suporte aos eventos institucionais da Defesa Civil.

8. ENTREGA, RECEBIMENTO E DE PAGAMENTO

A entrega dos itens deverá ocorrer nos locais, datas e horários previamente indicados pela Administração, conforme cada solicitação formal de fornecimento emitida para atendimento dos eventos institucionais da Coordenadoria Municipal de Proteção e Defesa Civil.

Caberá a cada contratada assegurar que os produtos sob sua responsabilidade sejam disponibilizados em tempo hábil para consumo, devidamente acondicionados, em conformidade com as especificações do Termo de Referência, da proposta e da ordem de fornecimento correspondente.

Considerando que a contratação será por item, com execução parcelada e possibilidade de adjudicação a vários fornecedores, as entregas poderão ocorrer de forma individual ou concomitante, conforme a composição da demanda de cada evento.

Nessa hipótese, cada fornecedor responderá pelo cumprimento das obrigações relativas aos itens que lhe tenham sido adjudicados, inclusive quanto a prazo, qualidade, acondicionamento, substituição e regularização de inconformidades.

8.1 RECEBIMENTO

O recebimento dos bens ocorrerá em duas etapas:

Recebimento provisório:

Realizado de forma sumária no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou documento equivalente, pelo responsável pela fiscalização, para verificação inicial da conformidade com o solicitado.

Recebimento definitivo:

O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade, quantidade e conformidade dos itens com as especificações do Termo de Referência, da proposta e da ordem de fornecimento, mediante atesto da fiscalização.

Os itens poderão ser rejeitados, total ou parcialmente, inclusive antes do recebimento provisório, quando entregues em desacordo com as exigências estabelecidas.

Para os **itens 7 a 22**, a contratada deverá promover a substituição às suas expensas no prazo de **até 5 (cinco) dias**, contados da notificação da Administração. Já em relação aos **itens 1 a 6**, por se tratarem de alimentos artesanais, perecíveis e destinados ao consumo imediato durante os eventos institucionais, **a substituição deverá ocorrer no mesmo dia do evento, em prazo compatível com a necessidade da Administração**, de forma a não comprometer a realização das atividades programadas, sem ônus adicional.

O prazo para solução de inconsistências na execução do objeto ou saneamento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, verificadas durante a análise prévia à liquidação da despesa, não será computado para fins de recebimento definitivo.

O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil da contratada pela qualidade, segurança e adequação dos produtos fornecidos, nem sua responsabilidade pela perfeita execução contratual, inclusive quanto a vícios, defeitos, falhas de acondicionamento, irregularidades sanitárias ou desconformidades constatadas posteriormente. Somente serão recebidos definitivamente os itens que atenderem integralmente às exigências estabelecidas.

8.2 MEDIÇÃO

A medição para fins de pagamento será realizada com base nos itens efetivamente fornecidos, entregues e aceitos definitivamente pela Administração, conforme cada solicitação de fornecimento.

Em razão do regime de execução parcelada e por demanda, não haverá medição fixa mensal, sendo considerada a execução real por evento atendido.

Na hipótese de múltiplos fornecedores, a medição será individualizada por contratado, conforme os itens por ele fornecidos.

8.3 LIQUIDAÇÃO

Recebida a nota fiscal ou documento equivalente, terá início o prazo de até 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação da despesa, prorrogável por igual período.

Para a liquidação, será verificado se o documento apresentado contém os elementos essenciais, tais como:

- data de emissão;
- identificação do contrato e do órgão contratante;
- descrição dos itens fornecidos;
- valor a pagar;
- eventuais retenções tributárias.

A nota fiscal deverá estar acompanhada da comprovação da regularidade fiscal da contratada, mediante consulta ao SICAF ou outros meios legais.

Eventuais inconsistências suspenderão o prazo de liquidação até sua regularização.

Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como a data de emissão, os dados do contrato e do órgão contratante, o período respectivo de execução, o valor a pagar e eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser acompanhada da comprovação da regularidade fiscal da contratada, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais competentes ou à documentação prevista no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

8.4 PAGAMENTO

O pagamento será realizado por meio de **empenho estimativo**, considerando a natureza variável e sob demanda da contratação.

O prazo para pagamento será de até **10 (dez) dias úteis**, contados da finalização da liquidação da despesa.

O pagamento será efetuado por meio de ordem bancária, em conta indicada pela contratada.

Será considerada como data do pagamento o dia da emissão da ordem bancária.

Havendo pluralidade de fornecedores, o pagamento será realizado de forma individualizada, conforme os itens efetivamente entregues e definitivamente recebidos por cada contratado.

Nos casos de múltiplos fornecedores, os pagamentos serão realizados de forma individualizada, conforme os itens efetivamente entregues e aceitos.

8.5 DISPOSIÇÕES COMPLEMENTARES

Quando do pagamento:

- serão realizadas as retenções tributárias previstas na legislação aplicável;
- empresas optantes pelo Simples Nacional deverão comprovar essa condição para fins de não retenção dos tributos abrangidos.

O pagamento ficará condicionado:

- ao recebimento definitivo dos itens;
- ao atesto da fiscalização;
- à inexistência de pendências na execução;
- à regularidade da documentação fiscal.

Havendo erro na nota fiscal, falha na execução ou necessidade de substituição de itens, o pagamento ficará suspenso até a regularização, sem ônus para a Administração.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAARA
GABINETE DO PREFEITO

A seleção dos fornecedores será realizada por **dispensa de licitação**, com fundamento na Lei nº 14.133/2021, considerando a natureza do objeto e as circunstâncias da contratação, observados os princípios da legalidade, isonomia, transparência e economicidade.

Como medida de ampliação da competitividade e de transparência, será promovido **Aviso de Manifestação de Interesse (AMI)**, com o objetivo de divulgar a demanda, possibilitar a participação de fornecedores do ramo e identificar a capacidade de atendimento do mercado local e regional.

O critério de julgamento adotado será o de **menor preço por item**, tendo em vista que se trata de objeto com especificações objetivas e padronizadas, permitindo a comparação direta entre propostas e a seleção da opção mais vantajosa para a Administração.

A contratação será estruturada **por item e com execução parcelada**, admitindo-se a seleção de **múltiplos fornecedores**, de acordo com os itens para os quais apresentarem proposta e forem classificados. Tal modelagem visa ampliar a concorrência, compatibilizar a contratação com a realidade do mercado — caracterizado pela atuação segmentada dos fornecedores — e reduzir riscos de desabastecimento.

Para fins de habilitação, serão exigidos documentos compatíveis com a natureza da contratação, compreendendo, no mínimo:

- comprovação de existência jurídica e regularidade cadastral (CNPJ e ato constitutivo);
- regularidade fiscal, social e trabalhista, nos termos da legislação vigente;
- demonstração de atividade compatível com o objeto;
- quando aplicável, comprovação de atendimento às exigências sanitárias pertinentes ao fornecimento de alimentos.

A exigência de qualificação técnica e econômico-financeira será limitada ao estritamente necessário, considerando tratar-se de fornecimento de bens comuns, de consumo imediato e com baixo grau de complexidade, de modo a não restringir indevidamente a competitividade.

Os fornecedores selecionados deverão manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas, assegurando regularidade e capacidade para o cumprimento das obrigações assumidas.

O valor total estimado da contratação, considerando o conjunto de itens descritos no item 4 – Estimativa das Quantidades, é de **R$ 48.066,22 (quarenta e oito mil sessenta e seis reais e vinte e dois centavos).**

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de dotação orçamentária própria do orçamento vigente, vinculada ao atendimento das necessidades da Coordenadoria Municipal de Proteção e Defesa Civil, observada a disponibilidade financeira e orçamentária do exercício.

Para melhor visualização, o enquadramento orçamentário da despesa fica assim evidenciado:

Órgão: 02 – Gabinete do Prefeito

Unidade Orçamentária: 02.01 – Apoio Administrativo

Atividade: 2004 – Manutenção das Atividades da Defesa Civil

Dotação/Elemento de Despesa: 3.3.90.30 – Material de Consumo (55)

Despesa Desdobrada: 3.3.90.30.15 – Material para Festividades e Homenagens (1745)

Fonte de Recursos: 1500 – Recurso não vinculado de Impostos

O enquadramento acima é compatível com a natureza do objeto, por se tratar de aquisição de bens de consumo destinados ao apoio alimentar e logístico de solenidades, cursos, capacitações, encontros técnicos e demais atividades oficiais promovidas pela Administração.

A contratação ficará condicionada à prévia verificação da existência de saldo suficiente na dotação correspondente, bem como à emissão da respectiva reserva orçamentária e do empenho, nos termos da legislação vigente.

Havendo disponibilidade orçamentária bastante, a despesa poderá ser regularmente processada e executada dentro do exercício financeiro.

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAARA
GABINETE DO PREFEITO

Na hipótese de insuficiência de dotação ou de saldo orçamentário, a contratação somente poderá ser formalizada após a adoção das providências administrativas cabíveis para reforço da dotação, mediante abertura de crédito adicional, observadas as normas de direito financeiro e orçamentário aplicáveis, vedada a assunção de obrigação sem a correspondente cobertura orçamentária.

Itaara, 30 de abril de 2026.

_____

Zenir Dos Santos Oliveira

Vice-prefeito

Coordenador Municipal de Defesa Civil

_____

Deivid Vincent Rezer Alves

Gestor da contratação

_____

Décio Martins Dias

Fiscal provisório

_____

Adriams Victor Hostym

Fiscal definitivo

_____

Marcos Antonio Bonfim Sudério

Fiscal suplente da contratação

_____

Márcia Crauss

ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAARA
GABINETE DO PREFEITO

Agente Administrativo Auxiliar

Elaboração do TR