

### ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN/RS

**SECRETARIAS DEMANDANTES:** Secretaria Municipal de Educação e Cultura.

- 1. **NECESSIDADE:** Registro de Preços para futura aquisição de gêneros alimentícios destinados à preparação da merenda escolar, a fim de atender às necessidades da Rede Municipal de Ensino do Município de Frederico Westphalen/RS.
- 1.1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE: A presente contratação, por meio de Registro de Preços, mostra-se necessária para garantir o fornecimento contínuo e regular de gêneros alimentícios destinados à preparação da merenda escolar da Rede Municipal de Ensino do Município de Frederico Westphalen/RS. A alimentação escolar desempenha papel fundamental no processo de ensino e aprendizagem, contribuindo para a promoção da saúde, da nutrição adequada e do melhor rendimento dos estudantes. Assim, a aquisição planejada e organizada dos gêneros alimentícios assegura o atendimento regular dos cardápios elaborados pelas nutricionistas responsáveis, evitando descontinuidade no fornecimento e garantindo a qualidade dos serviços prestados. A adoção do sistema de Registro de Preços justifica-se pela possibilidade de aquisições parceladas, de acordo com a necessidade das unidades escolares, conferindo maior economia, eficiência administrativa e adequação orçamentária, além de permitir a seleção de fornecedores que ofereçam melhores condições de fornecimento e qualidade dos produtos.
- **2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:** O Município de Frederico Westphalen está em vias de elaboração do Plano de Contratações Anual 2025.

## 3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- a) O objeto possui natureza de fornecimento de bens comuns, uma vez que seus padrões de qualidade e desempenho podem ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6°, inciso XII, da Lei Federal nº 14.133/2021.
- **b)** A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, sob a forma de Registro de Preços eletrônico, com critério de julgamento do tipo menor preço por item, nos termos dos arts. 6°, inciso XLI, 17, § 2°, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.
- c) Para o fornecimento dos gêneros alimentícios pretendidos, os eventuais interessados deverão comprovar atuação em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar a documentação exigida para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 e 67 da Lei Federal nº 14.133/2021.
- d) O objeto da presente contratação não se enquadra como bem ou serviço de luxo, conforme disposto no Decreto Federal nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

## 3.1. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO OBJETO

a) A contratada deverá realizar a entrega dos produtos diretamente nas Escolas Municipais e na Secretaria Municipal de Educação e Cultura, conforme solicitação



formalizada pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura, indicando quantidades, locais, datas e horários, juntamente com a nota fiscal.

- b) A contratada deverá entregar semanalmente, sempre nas segundas-feiras, no turno da manhã, os gêneros alimentícios perecíveis e o leite integral UHT, diretamente nas dependências das escolas municipais.
- c) A contratada deverá entregar os gêneros alimentícios não perecíveis conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação e Cultura, no depósito da alimentação escolar, ficando ciente de que produtos entregues em desacordo com as condições estipuladas serão devolvidos, devendo ser substituídos por novos, às expensas da contratada.
- d) A contratada deverá observar que o prazo máximo para a entrega dos produtos será de 05 (cinco) dias, contados a partir da emissão da autorização de entrega, a qual poderá ser enviada por e-mail.
- e) A contratada deverá sujeitar-se à conferência e recebimento dos produtos, em quantidade e qualidade, pelo Diretor(a) ou Merendeira da escola solicitante e/ou por funcionário designado pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura ou pela nutricionista do Município.
- f) A contratada deverá justificar previamente qualquer ocorrência que impossibilite a realização da entrega no prazo estabelecido, sob pena de aplicação das penalidades contratuais cabíveis.
- g) A contratada deverá descarregar os produtos no local indicado pelo contratante, responsabilizando-se integralmente por eventuais danos causados durante o transporte e a descarga.
- **h)** A contratada deverá garantir o acondicionamento adequado dos produtos, observando que embalagens violadas, com vazamentos, produtos manchados, sujos, mofados, enferrujados, danificados, vencidos ou com aparência duvidosa não serão aceitos.
- i) A contratada deverá substituir, às suas expensas, os produtos recusados pelo contratante, observando que o mero recebimento não implica aceitação definitiva.
- j) A contratada deverá assegurar que o recebimento provisório ou definitivo não exclui sua responsabilidade pela qualidade e validade dos produtos, nem seu dever profissional de executar o contrato dentro dos limites estabelecidos em lei.
- **k)** A contratada deverá substituir imediatamente qualquer produto que não atenda às exigências contratuais, após comunicação formal da contratante.
- I) A contratada deverá ceder à fiscalização do Setor de Vigilância Sanitária do Município, caso persista o fornecimento de produtos em desacordo com o contrato, sujeitando-se às penalidades previstas em lei e às responsabilidades legais decorrentes.
- **m)** A contratada deverá fornecer verduras e legumes de boa qualidade, em tamanho médio padronizado, isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos, parasitas, larvas ou outros animais, umidade externa anormal, odores ou sabores estranhos, bem como de enfermidades.
- n) A contratada deverá acondicionar verduras e legumes em embalagens novas e adequadas, que não provoquem danos ou lesões capazes de comprometer a aparência e utilização do produto.
- o) A contratada deverá entregar os produtos em embalagens contendo, obrigatoriamente, a identificação do produto e a data de validade.
- **4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:** O quantitativo estimado para a contratação pretendida é o correspondente com a tabela abaixo:



Item	Quant EMEF	Quant EMEI	Especificações
1.	-	1500 uni.	ABACAXI Características: 1ª qualidade, tamanho grande, cor e formação uniformes, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Embalado em caixa apropriada.
2.	200 pcts	-	AÇÚCAR CRISTAL  Características: Acondicionado em pacotes de 5 kg. Obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto, cor, cheiro e sabor característico. Isento de sujidades e parasitas. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.
3.	50 kg	50 kg	ALHO Características: Aspecto físico em cabeça, in natura, tamanho grande, boa qualidade, fírme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, isento de sujidades, parasitas e larvas, sem presença de brotos.
4.	-	150pct	AVEIA EM FLOCOS FINOS  Características: Rótulo isento de impurezas, mofos, umidade grumos e odores estranhos, com qualidade e procedência definidas, dentro da embalagem original e atóxica, contendo informações claras de identificação, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura e datas de fabricação e validade.
5.	80 kg	50 kg	AMIDO DE MILHO Características: Embalagem de 1 kg. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da entrega.
6	. 500 pcts	500 pcts	ARROZ TIPO 1 Características: Embalagem de 5 Kg. Tipo 1, branco, longo fino, constituídos de grãos inteiros, com umidade permitida en lei, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir data de entrega Deverá apresentar registro no Ministério da Agricultura.
7	. 500 kg	500 kg	BATATA INGLESA Características: Graúda, de 1ª qualidade, íntegra e fresca, ser ruptura, sem brotação, machucados e sujidades. Com etiquet de pesagem.
8	3. 150 kg	150 kg	BISCOITO DE POLVILHO DE BATATA-DOCE: Características: Pacotes de 01 kg. Produto vegano, ser aroma, sem corante e sem lactose. Cada porção de 30g dever conter aproximadamente: 91 kcal de valor energético, 0,2g de



			proteínas, 17g de carboidratos, 2,4g de gordura total, 1g de fibras alimentares. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
9.	100 kg	100 kg	BISCOITO DOCE SEM AÇÚCAR  Características: Pacotes de 01 kg. Produto vegano, sem aroma, sem corante e zero lactose. Biscoito de batata-doce, banana, uva passa e tâmara. Cada porção de 30g deverá conter aproximadamente: 101 kcal de valor energético, 0,2g de proteínas, 17g de carboidratos, 3,8g de gordura total, 0,7g de fibras alimentares. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
10	50kg	50 kg	CACAU EM PÓ 100%  Características: Pacotes de 1 kg. Contendo apenas cacau em pó solúvel. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
11	-	200 tb	CANELA EM RAMO: Características: Canela em ramo, cascas sãs, limpas e secas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Tubos de 12 gramas.
12	1500 Kg	1500 Kg	CARNE DE GADO MOÍDA Características: De 1ª qualidade, aspecto próprio (cor, cheiro e sabor próprio), firme e superfície sem limosidade, sem gordura excessiva, livre de sujidades, larvas e parasitas. Não pode conter cartilagem, couro, pelos e ossos. Acondicionada em embalagem plástica de 1 kg ou 2 kg cada, flexível, atóxica, resistente, transparente, com rótulo contendo a identificação da empresa, registro no SIF ou SISPOA ou SIM e identificação do tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.
13	700kg	700kg	CEBOLA Características: Convencional ou ecológico, nova, sem réstia, seca, de 1° qualidade, tamanho médio, com casca sã e sem rupturas, uniformes, firmes, sem amolecimento e mofos, odor agradável.
14	1 -	150 tubo	CRAVO DA ÍNDIA Características: Tubos de 15 gramas. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
1:	5 180 pcts.	180 pcts.	COLORAU Características: Embalagem de 500 gramas. Tipo vermelhão, em pó, fino, homogêneo. Data de validade mínima de 06 (seis)



			meses a contar a partir da data de entrega.
16	-	300 tubos	ERVA DOCE Características: Tubos de 10 gramas. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
17	-	150 pcts	FARINHA DE TRIGO Características: Pacotes de 5kg. Especial, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, cada porção de 50g deverá conter aproximadamente: 170 kcal de calor energético, 4,9g de proteínas, 36g de carboidratos, 0,7g de gordura total, 1,6g de fibras alimentares e 75 ug de ácido fólico. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
18	-	80 pcts	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL Características: Pacotes de 1kg. 100% integral, cada porção de 50g deverá conter aproximadamente: 161 kcal de valor energético, 5,9g de proteínas, 32g de carboidratos, 1,2g de gordura total, 5,1g de fibras alimentares. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
19	-	80 kg	FARINHA DE AVEIA Características: Pacotes de 1kg. Cada porção de 50g deverá conter aproximadamente: 180 kcal de valor energético, 8,2g de proteínas, 29g de carboidratos, 3,4g de gordura total, 3,6g de fibras alimentares. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
20	200kg	200kg	FARINHA DE MILHO, SEM GLÚTEN Características: Média, enriquecida com ferro e ácido fólico, pacotes de 1kg.
21	-	300 uni.	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ Características: Latas de 100g. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
22	1500kg	1500kg	FRANGO (COXA E SOBRE COXA)  Características: De 1 <sup>a</sup> qualidade, sem dorço, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas.  Deverá apresentar inspeção sanitária.
23	500kg	2000kg	FRANGO (PEITO DE FRANGO) Características: De 1ª qualidade, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Deverá apresentar inspeção sanitária.
24	2000lit	-	IOGURTE



			Características: Fermentada, com polpa de fruta, em <u>sabores</u> <u>sortidos</u> . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, deverá atender as especificações técnicas da ANVISA. Embalagem de 1 litro
25	4.000 litros		LEITE (Longa Vida) Características: Tipo integral, UHT, embalagem longa vida, de 01 litro.
26	-	150 pcts	<b>LEITE EM PÓ Características:</b> Em pó. Embalagem de 400 gramas. Cada porção de 25 gramas deverá conter aproximadamente: 122 kcal de valor energético, 6g de proteínas, 10g de carboidratos, 6,5g de gordura total e 250mg de cálcio.
27	-	840 litros	LEITE ZERO LACTOSE  Características: Tipo integral, UHT, embalagem longa vida, de 1 litro.
28	-	100 litros	<b>LEITE DE SOJA Características:</b> Original, com 0% de colesterol, livre de conservantes artificiais. Em embalagem longa vida, de 1 litro. Porção de 200 ml deve conter aproximadamente 78 kcal de valor energético e 5,2 g de proteínas.
29	500 pcts	500 pcts	<b>LENTILHA Características:</b> Embalagem de 500 gramas. Classe média, tipo 1, safra nova, 1ª qualidade, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso e sujidades. Porção de 60 gramas deverá conter aproximadamente 200 kcal de valor energético, 36 gramas de carboidratos, 14 gramas de proteínas. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.
30	) 1000 kg	2000 kg	MANGA Características: fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.
3	1 250 pcts	250 pcts	MASSA TIPO ESPAGUETE Características: com ovos, pacotes de 500g. Ingredientes:



sémola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais: urucum e cúrcuma. Deverá conter no mínimo 290 kcal de valor energético, no máximo 1,3g de gordura total.  MASSA TIPO RIGATONI Características: com ovos, pacotes de 500g. Ingredientes: sémola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais. Deverá conter no mínimo 275 kcal de valor energético, no máximo 1,3g de gordura total e no máximo 8,6g de proteína.  MASSA TIPO CABELO DE ANJO Características: com ovos, pacotes de 500g. Ingredientes: sémola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais: urucum e cúrcuma. Deverá conter no mínimo 290 kcal de valor energético, no máximo 1,0g de gordura total e no mínimo 290 kcal de valor energético, no máximo 1,0g de gordura total e no mínimo 290 kcal de valor energético, no máximo 1,3g de gordura total e no mínimo 290 kcal de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais. Deverá conter no mínimo 275 kcal de valor energético, no máximo 1,3g de gordura total e no máximo 8,6g de proteína.  MASSA DE ARROZ Características: pacotes de 500gr. Sem glúten e sem ovos. Tipo espaguete.  MASSA DE ARROZ Características: pacotes de 500gr. Sem glúten e sem ovos. Tipo espaguete.  MASSA DE ARROZ Características: pacotes de 500gr. Sem glúten e sem ovos. Tipo espaguete.  MAÇÃ NACIONAL: Características: pacotes de 500gr. Sem glúten e sem ovos. Tipo espaguete.  MAÇÃ NACIONAL: Características: pacotes de 500gr. Sem glúten e sem ovos. Tipo espaguete.  MAÇÃ NACIONAL: Características: pacotes de 500gr. Sem glúten e sem ovos. Tipo espaguete.  MAÇÃ NACIONAL: Características: pacotes de 500gr. Sem glúten e sem ovos. Tipo espaguete.  MAÇÃ NACIONAL: Características: pacotes de 500gr. Sem glúten e sem ovos. Tipo espaguete.				
Características: com ovos, pacotes de 500g. Ingredientes: sémola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais. Deverá conter no mínimo 275 kcal de valor energético, no máximo 1,3g de gordura total e no máximo 8,6g de proteína.  MASSA TIPO CABELO DE ANJO Características: com ovos, pacotes de 500g. Ingredientes: sémola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais: urucum e cúrcuma. Deverá conter no mínimo 290 kcal de valor energético, no máximo 1,0g de gordura total e no mínimo 2g de fibras alimentares.  MASSA TIPO PARAFUSO Características: com ovos, pacotes de 500g. Ingredientes: sémola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais. Deverá conter no mínimo 275 kcal de valor energético, no máximo 1,3g de gordura total e no máximo 8,6g de proteína.  MASSA DE ARROZ Características: pacotes de 500gr. Sem glúten e sem ovos. Tipo espaguete.  MAÇÃ NACIONAL: Características: Gala, tipo 2 (unidade de 150 gramas em média, necessárias devidos os cálculos nutricionais). Produto in natura, espécie vermelha, nacional, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, deve apresentar-se integra, sem manchas, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades.  MAMÃO FORMOSA Características: Fruta in natura, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.				corantes naturais: urucum e cúrcuma. Deverá conter no mínimo
Características: com ovos, pacotes de 500g. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais: urucum e cúrcuma. Deverá conter no mínimo 290 kcal de valor energético, no máximo 1,0g de gordura total e no mínimo 2g de fibras alimentares.  MASSA TIPO PARAFUSO Características: com ovos, pacotes de 500g. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais. Deverá conter no mínimo 275 kcal de valor energético, no máximo 1,3g de gordura total e no máximo 8,6g de proteína.  MASSA DE ARROZ Características: pacotes de 500gr. Sem glúten e sem ovos. Tipo espaguete.  MACĂ NACIONAL: Características: Gala, tipo 2 (unidade de 150 gramas em média, necessárias devidos os cálculos nutricionais). Produto in natura, espécie vermelha, nacional, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, deve apresentar-se integra, sem manchas, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades.  MAMÃO FORMOSA Características: Fruta in natura, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	32		400 pcts	Características: com ovos, pacotes de 500g. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais. Deverá conter no mínimo 275 kcal de valor energético, no máximo 1,3g de gordura total e no máximo 8,6g
Características: com ovos, pacotes de 500g. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais. Deverá conter no mínimo 275 kcal de valor energético, no máximo 1,3g de gordura total e no máximo 8,6g de proteína.  MASSA DE ARROZ Características: pacotes de 500gr. Sem glúten e sem ovos. Tipo espaguete.  MAÇÃ NACIONAL: Características: Gala, tipo 2 (unidade de 150 gramas em média, necessárias devidos os cálculos nutricionais). Produto in natura, espécie vermelha, nacional, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, deve apresentar-se íntegra, sem manchas, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades.  MAMÃO FORMOSA Características: Fruta in natura, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	33	-	200 pcts	Características: com ovos, pacotes de 500g. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais: urucum e cúrcuma. Deverá conter no mínimo 290 kcal de valor energético, no máximo 1,0g de gordura total
Características: pacotes de 500gr. Sem glúten e sem ovos.  Tipo espaguete.  MAÇÃ NACIONAL: Características: Gala, tipo 2 (unidade de 150 gramas em média, necessárias devidos os cálculos nutricionais). Produto in natura, espécie vermelha, nacional, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, deve apresentar-se íntegra, sem manchas, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades.  MAMÃO FORMOSA Características: Fruta in natura, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	34		400 pcts	Características: com ovos, pacotes de 500g. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, corantes naturais. Deverá conter no mínimo 275 kcal de valor energético, no máximo 1,3g de gordura total e no máximo 8,6g
Características: Gala, tipo 2 (unidade de 150 gramas em média, necessárias devidos os cálculos nutricionais). Produto in natura, espécie vermelha, nacional, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, deve apresentar-se íntegra, sem manchas, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades.  MAMÃO FORMOSA Características: Fruta in natura, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	35	-	40 pcts	Características: pacotes de 500gr. Sem glúten e sem ovos.
Características: Fruta in natura, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	36		3000 kg	Características: Gala, tipo 2 (unidade de 150 gramas em média, necessárias devidos os cálculos nutricionais). Produto in natura, espécie vermelha, nacional, de 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, deve apresentar-se íntegra, sem manchas, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, estar livre de
38 1000kg 2000kg <b>MELÃO</b>	37	2000kg	2000kg	Características: Fruta in natura, de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do
	38	1000kg	2000kg	MELÃO



			Características: De 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes desenvolvida e maduro, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel.
39	500 uni.	500 uni.	<b>ÓLEO DE SOJA Características:</b> Extraído da soja por processo de refinamento, obtido de espécie vegetal, isento de substâncias estranhas.  Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega do produto. Embalagem Pet com 900 ml.
40	10kg	10kg	ORÉGANO Características: Embalagem 500g. Deverá ser constituído por folhas de espécies vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio.
41	-	1500 DÚZIAS	OVOS COLONIAIS  Características: de galinha, selecionados, de 1ª qualidade, com cascas limpas, intactas, sem trincas ou rachaduras; isentos de sujidades, parasitas ou larvas; livres de lesões de ordem física, mecânica ou biológica. Deverão ser acondicionados em embalagens apropriadas, limpas e resistentes (caixas plásticas ou de papelão próprias para transporte de ovos), contendo identificação do fornecedor e data da postura.
42	350KG	350KG	PÃO DE CACHORRO-QUENTE  Características: Características: aspecto de massa cozida, preparados a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado.
43	-	20 uni	PÃO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE Características: Ingredientes: produto a base de farinha de arroz. Não poderá conter lactose e glúten. Características técnicas: pães sem glúten fatiado, de variados sabores (batata, aipim, cenoura), com gergelim ou linhaça, indicado para alunos com doença celíaca. Embalagem: intacta, acondicionada em saco de polietileno transparente, 450 gramas por pacote.
44	-	150 pcts	POLVILHO DOCE Características: Polvilho doce, tipo 1, embalagem de 500 gramas contendo identificação e procedência, informações nutricionais e lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.



45	-	150 pcts	POLVILHO AZEDO Características: Polvilho azedo, tipo 1, embalagem de 500 gramas contendo identificação e procedência, informações nutricionais e lote. Prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.
46	700 Kg	700 kg	PERNIL SUÍNO Características: De 1ª qualidade, aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, livre de sujidades, larvas e parasitas. Deverá apresentar inspeção sanitária. Não pode conter cartilagem, couro, pelos e ossos. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, resistente, transparente, com rótulo contendo a identificação da empresa, registro no SIF ou SISPOA ou SIM e identificação do tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.
47	300 pcts	100pct	SAGU Características: Embalagem de 500 gramas. Origem de mandioca, tipo 1. Livre de sujidades e materiais não pertencentes a espécie. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega.
48	200 kg	200 kg	SAL Características: Refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagem de sais de iodo de acordo com a legislação federal específica. Livre de sujidades e materiais não pertencentes à espécie. Pacotes de 1Kg.
49	-	150 pcts	TAPIOCA – GOMA DE MANDIOCA HIDRATADA Características: Goma pronta para tapioca, embalagem de 500 gramas. Ingredientes: fécula de mandioca e água. Sendo 100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten. Não precisa peneirar. Solta. Macia. Embalagem plástica e resistente, com identificação, rótulo, informação nutricional, data de fabricação e de validade de no mínimo 6 meses.
50	1200kg	1200kg	TOMATE Características: In natura, 1ª qualidade, tamanho médio, deverá apresentar grau médio de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com polpa firme e intacta, isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, livres de resíduos de fertilizantes, sujidades parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes.
51	100	100	TORRADINHA ZERO AÇÚCAR



	pcts	pcts	Características: Pacotes de 01 kg. Produto sem corante e sem aroma. Cada porção de 30g deverá conter aproximadamente: 105 kcal de valor energético, 1,3g de proteínas, 22g de carboidratos, 1,6g de gordura total, 0,8g de fibras alimentares. Data de validade mínima de 06 (seis) meses a contar a partir da data de entrega.
52	200 uni	200 uni.	VINAGRE DE MAÇÃ  Características: De maçã, garrafas de 750 ml. Prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega do produto.

- **4.1.** O orçamento da Administração é sigiloso, com fundamento no art. 24 da Lei nº 14.133/2021, e será tornado público apenas e imediatamente após o encerramento do envio de lances.
- 5. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO: Foram avaliadas as alternativas disponíveis no mercado para atendimento da demanda. A primeira possibilidade seria a aquisição direta, por dispensa de licitação em razão do valor, hipótese prevista no art. 75, II, da Lei nº 14.133/2021. Contudo, tal medida não se mostra adequada, pois o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar é contínuo, periódico e supera os limites legais, inviabilizando o uso dessa forma de contratação. Outra alternativa seria a realização de licitações pontuais a cada necessidade de compra, o que, embora juridicamente viável, resultaria em aumento de burocracia, maior tempo de tramitação dos processos e risco de desabastecimento nas unidades escolares. Também se avaliou a possibilidade de adoção do pregão convencional, sem utilização do Sistema de Registro de Preços, modalidade que permitiria a contratação em entrega única ou em lotes definidos previamente; no entanto, essa opção reduziria a flexibilidade de aquisições parceladas, podendo gerar desperdício de alimentos, dificuldades de armazenamento e maior comprometimento orçamentário. Diante disso, a alternativa mais adequada consiste na adoção do Sistema de Registro de Preços, que possibilita a seleção prévia de fornecedores e a formalização de ata para futuras aquisições de forma parcelada, conforme a demanda das escolas, garantindo maior planejamento, eficiência administrativa, economia de escala e regularidade no fornecimento dos alimentos.
- **6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:** Estima-se para a contratação almejada o valor total de R\$ 674.148,70 ( Seiscentos e setenta e quatro mil, cento e quarenta e oito reais e setenta centavos )
- 7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO: A solução proposta para atender à necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar consiste na realização de procedimento licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, em forma de Registro de Preços, com critério de julgamento do tipo menor preço por item. A adoção do Sistema de Registro de Preços permitirá que a Administração planeje e organize a contratação de forma centralizada, selecionando previamente fornecedores que atendam aos requisitos técnicos, higiênico-sanitários e de qualidade exigidos pela legislação vigente. A ata de registro possibilitará a realização de aquisições futuras, de maneira parcelada e conforme a



demanda efetiva das unidades escolares, evitando desperdícios, reduzindo custos com armazenamento e assegurando maior eficiência orçamentária. Dessa forma, a solução contempla não apenas a garantia de fornecimento contínuo e regular dos alimentos, mas também a segurança alimentar dos estudantes, o atendimento às orientações técnicas das nutricionistas responsáveis e a observância dos princípios da economicidade, eficiência e planejamento, que regem a atuação administrativa.

# 8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

- 8.1. 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. No caso em análise, a natureza do objeto, aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar, revela-se perfeitamente compatível com a divisão em itens, de acordo com a especificidade de cada produto. Essa forma de parcelamento favorece a participação de um maior número de fornecedores, especialmente aqueles especializados em determinados gêneros alimentícios, ampliando a competitividade, assegurando melhores condições de preço e qualidade, e evitando a concentração do fornecimento em um único participante. Além disso, a adoção do Registro de Preços permite que as contratações sejam realizadas de forma parcelada, conforme a demanda das unidades escolares, garantindo maior eficiência administrativa, planejamento orçamentário e segurança no abastecimento contínuo da rede de ensino.
- 9. RESULTADOS PRETENDIDOS: Com a presente contratação, pretende-se assegurar o fornecimento contínuo, regular e de qualidade dos gêneros alimentícios necessários à preparação da merenda escolar da Rede Municipal de Ensino, garantindo que todos os estudantes tenham acesso diário a refeições nutritivas e adequadas, em conformidade com os cardápios elaborados pelas nutricionistas responsáveis. Busca-se, ainda, proporcionar maior eficiência administrativa, por meio da centralização das aquisições em sistema de Registro de Preços, o que possibilita economia de escala, planejamento orçamentário e flexibilidade nas entregas conforme a demanda real das unidades escolares. Outro resultado almejado é a ampliação da competitividade entre fornecedores, favorecendo a obtenção de melhores preços e condições de fornecimento, ao mesmo tempo em que se assegura o cumprimento de padrões higiênico-sanitários e de segurança alimentar. Dessa forma, o processo contribui diretamente para a promoção da saúde dos alunos, para a melhoria do rendimento escolar e para o cumprimento da função social da alimentação escolar como instrumento de inclusão e de garantia de direitos fundamentais.

## 10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

- a) Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração. Nos termos do art. 117, § 3º da Lei nº 14.133/2021, fica designada a Sra. Juliana Piaia Nutricionista, para acompanhar e fiscalizar a entrega dos itens, e determinar o que for necessário para a regularização dos problemas localizados, ou outro servidor designado para a função.
- b) 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. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES: Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os meios necessários para o fornecimento e entrega dos gêneros alimentícios podem ser supridos apenas com a contratação ora proposta. O fornecimento pretendido é autônomo e prescinde de contratações correlatas ou interdependentes, sendo suficiente, por si só, para assegurar o atendimento da alimentação escolar da Rede Municipal de Ensino.
- 12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS: A contratação em questão pode gerar impactos ambientais relacionados, de forma geral, ao transporte, ao acondicionamento e ao descarte de embalagens. Tais efeitos, embora presentes, são considerados de baixa relevância e podem ser mitigados por meio da adoção de práticas adequadas de logística, armazenamento e destinação final dos resíduos. Assim, entende-se que não há impactos significativos que inviabilizem a contratação, desde que observadas medidas preventivas e corretivas usuais.

Frederico Westphalen/RS, 22 de setembro de 2025.

Maristela Piovesan Freitas Secretaria Municipal de Educação e Cultura

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes deste Estudo Técnico Preliminar, e considerando a previsão orçamentária existente, declaro viável a presente contratação.

Frederico Westphalen/RS, 22 de setembro de 2025.

Orlando Girardi, Prefeito Municipal