

## MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

### ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

#### MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN/RS

**SECRETARIAS DEMANTANTES:** Secretaria Municipal da Saúde  
Secretaria Municipal de Esporte, Juventude e Lazer  
Secretaria Municipal de Obras, Viação e Serviços Urbanos  
Secretaria Municipal da Indústria Comércio e Turismo  
Secretaria Municipal de Assistência Social e Habitação  
Secretaria Municipal de Meio Ambiente  
Secretaria Municipal da Agricultura  
Secretaria Municipal da Fazenda  
Secretaria Municipal de Educação e Cultura  
Secretaria Municipal de Administração.

**NECESSIDADE DA ADMINISTRAÇÃO:** Registro de preços para futura aquisição de lanches prontos e gêneros alimentícios para as Secretarias do Município de Frederico Westphalen/RS.

**1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:** A contratação de empresa para fornecimento de lanches prontos e gêneros alimentícios destinados às Secretarias do Município de Frederico Westphalen justifica-se pela necessidade de assegurar a adequada conservação, qualidade e segurança dos alimentos ofertados no âmbito das atividades institucionais. Os lanches são utilizados em reuniões, capacitações, eventos institucionais, visitas técnicas e demais ações promovidas pelas Secretarias Municipais, constituindo apoio essencial ao regular desenvolvimento dessas atividades. Considerando tratar-se de alimentos perecíveis, sua produção, manipulação, transporte e conservação demandam rigorosos cuidados técnicos, especialmente no que se refere ao tempo de entrega, à manutenção da temperatura adequada e às condições sanitárias de armazenamento até o momento do consumo. Tais requisitos são indispensáveis para prevenir riscos de contaminação, deterioração dos produtos e comprometimento da qualidade alimentar. Nesse contexto, a contratação visa garantir que os fornecedores possuam estrutura adequada de produção, logística eficiente de entrega, capacidade de atendimento tempestivo às demandas, observância às boas práticas de manipulação de alimentos e condições adequadas para a preservação da qualidade dos produtos até o momento da entrega. A adequada organização logística e o cumprimento das normas sanitárias vigentes são fatores essenciais para assegurar a segurança alimentar e a qualidade dos lanches fornecidos. Dessa forma, a contratação pretendida atende ao interesse público, assegurando a continuidade das atividades institucionais das Secretarias Municipais, a economicidade dos recursos públicos, o controle da qualidade dos alimentos e a manutenção de padrões adequados de higiene, conservação e segurança alimentar, garantindo o pleno atendimento das demandas do Município.

**2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:** A presente contratação está prevista no Plano Anual de Contratações do Município de Frederico



## MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

Westphalen para o exercício de 2026, com programação inicial para o mês de abril. Todavia, considerando a necessidade administrativa verificada e a possibilidade de antecipação do procedimento licitatório, opta-se e pela instauração do presente Pregão, pelo Sistema de Registro de Preços, visando à eventual aquisição de lanches para atendimento das demandas das Secretarias Municipais.

A antecipação da contratação não compromete o planejamento institucional, mantendo-se alinhada às diretrizes estabelecidas no Plano Anual de Contratações e aos princípios da eficiência, do planejamento e da continuidade dos serviços públicos.

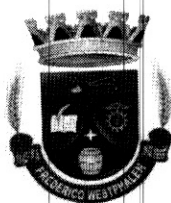
### **3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:**

- a) A presente contratação possui natureza de bem e ou serviço comum, conforme previsto no art. 6º, inciso XIII, da Lei Federal nº 14.133/2021, uma vez que os padrões de qualidade e desempenho do objeto, podem ser definidos de forma objetiva no edital, por meio de especificações usuais de mercado.
- b) A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na forma Eletrônica, com critério de julgamento pelo menor preço, conforme disposto nos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34 da Lei Federal nº 14.133/2021.
- c) Os interessados deverão comprovar que exercem atividade compatível com o objeto da licitação, além de apresentar toda a documentação exigida para fins de habilitação jurídica, técnica, regularidade fiscal e trabalhista, conforme estabelecido nos artigos 62 e 66 da Lei nº 14.133/2021.
- d) O objeto desta contratação, não se enquadra como bem ou serviço de luxo, nos termos do Decreto Federal nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

### **4. DAS CONDIÇÕES DA EXECUÇÃO DO OBJETO:**

- a) A contratada deverá realizar a entrega dos lanches prontos e gêneros alimentícios juntamente com a respectiva nota fiscal, no local designado pela Secretaria Municipal solicitante, conforme datas e solicitações previamente encaminhadas, observando o prazo máximo de até 03 (três) horas de antecedência em relação ao horário solicitado.
- b) A contratada deverá assegurar que todos os alimentos sejam embalados individualmente, utilizando produtos frescos, próprios para consumo e do dia da produção, em conformidade com as especificações e padrões de qualidade exigidos.
- c) A contratada deverá comunicar e justificar previamente ao contratante qualquer ocorrência que impossibilite a realização da entrega no prazo e horário estabelecidos, sob pena de aplicação das penalidades e multas previstas no contrato e na legislação vigente.
- d) A contratada deverá garantir o adequado acondicionamento dos alimentos no momento da entrega, sendo passíveis de recusa aqueles que apresentarem embalagens violadas, aspecto inadequado, mau cheiro ou qualquer condição que não condiga com a qualidade licitada ou com a quantidade requerida.
- e) A contratada deverá substituir, às suas expensas e de forma imediata, os alimentos que vierem a ser recusados pela Administração, ficando expressamente consignado que o mero recebimento não caracteriza aceitação definitiva dos produtos.

**5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:** Os quantitativos estimados para a presente contratação são os constantes na tabela abaixo:



### MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

Item	Descrição	Quant.	Unid.	Secretaria solicitante
1.	<b>BOLO SALGADO DE FRANGO</b> Características: Bolo salgado à base de massa leve e macia, com recheio de frango desfiado e temperado, acrescido de ingredientes como milho, ervilha, cenoura e temperos naturais. Produzido com ovos, farinha de trigo, leite e óleo vegetal. Assado até atingir textura úmida e sabor equilibrado. Produto fresco, pronto para consumo, embalado de forma higiênica e adequada à conservação.	1.150	KG	Educação - 200 Assist. Social - 120 Saúde - 360 Administração - 100 Ind. e Comércio - 200 Fazenda - 30 Obras - 10 Agricultura - 20 Esporte - 100 Meio Ambiente - 10
2.	<b>BOLO DE LARANJA COM COBERTURA</b> <b>Características:</b> Bolo elaborado com massa fofa e sabor natural de laranja, preparado com farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, óleo vegetal e suco natural ou essência de laranja. Possui cobertura de glacê ou calda açucarada com sabor de laranja, conferindo brilho e sabor cítrico suave. Produto fresco, assado e pronto para consumo.	500	KG	Educação - 90 Assist. Social - 50 Saúde - 190 Administração - 50 Ind. e Comércio - 80 Fazenda - 20 Obras - 10 Agricultura - 10
3.	<b>BISCOITO SALGADO SABOR ORIGINAL</b> <b>Características:</b> Biscoito salgado tipo “cracker”, sabor original. Produto crocante, leve e de sabor suave, elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal e fermentos químicos. Embalado individualmente, em pacotes com 6 unidades, acondicionados em embalagens intactas e higienizadas, com informações legíveis sobre data de fabricação, validade e lote. O produto deve estar <b>dentro do prazo de validade mínima de 6 meses</b> , livre de umidade, sujidades e	720	PCT	Educação - 180 Assist. Social - 50 Saúde - 180 Administração - 50 Ind. e Comércio - 80 Fazenda - 100 Obras - 10 Agricultura - 20 Esporte - 50



### MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

	deformações, pronto para consumo imediato. Pacote com até 150g.			
4.	<b>BOLO SABOR CHOCOLATE COM COBERTURA DE CHOCOLATE</b> <b>Características:</b> Bolo elaborado com massa macia e sabor de chocolate, preparado com farinha de trigo, açúcar, ovos, leite, óleo vegetal e cacau em pó. Possui cobertura cremosa de chocolate, proporcionando sabor intenso e textura suave. Produto assado, fresco e pronto para consumo, embalado de forma higiênica e segura, garantindo a integridade e conservação até o momento do consumo. Deve apresentar boa aparência, coloração uniforme, aroma agradável e estar <b>livre de contaminantes, umidade excessiva ou alterações de sabor e odor.</b>	680	KG	Educação - 150 Assist. Social - 150 Saúde - 120 Administração - 80 Ind. e Comércio - 80 Fazenda - 20 Obras - 10 Agricultura - 10 Esporte - 50 Meio Ambiente - 10
5.	<b>BOLO SABOR CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE</b> <b>Característica:</b> Bolo elaborado com massa macia e úmida, à base de cenoura fresca, farinha de trigo, açúcar, ovos, óleo vegetal e fermento químico. Possui cobertura cremosa de chocolate, proporcionando sabor equilibrado e agradável. Produto assado, fresco e pronto para consumo, embalado de forma higiênica e segura, garantindo a integridade e conservação até o momento do consumo. Deve apresentar boa aparência, coloração característica, aroma agradável e estar <b>livre de contaminantes, umidade excessiva ou alterações de sabor e odor.</b>	740	KG	Educação - 200 Assist. Social - 150 Saúde - 180 Administração - 80 Ind. e Comércio - 80 Fazenda - 20 Obras - 10 Agricultura - 10 Meio Ambiente - 10
6.	<b>CACHORRO – QUENTE</b>	2.880	KG	Educação - 900



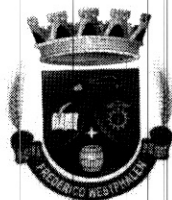
**MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS**

	<p><b>Características:</b> Lanche tipo cachorro-quente, composto por <b>pão macio próprio para hot dog, salsicha tipo viena cozida e molho à base de tomate</b>, podendo conter temperos naturais (cebola, alho, cheiro-verde, milho, ervilha, entre outros). O produto deve ser preparado de forma higiênica, pronto para consumo, com todos os ingredientes em boas condições de qualidade e dentro do prazo de validade.</p> <p>O pão deve estar fresco, sem ressecamento ou umidade excessiva, e a salsicha deve estar devidamente aquecida no momento da montagem. Deve conter acompanhamento de batata palha. Deve ser <b>embalado individualmente</b>, de forma adequada à conservação e transporte, garantindo a integridade e a segurança alimentar do produto.</p>			<p>Assist. Social - 200 Saúde - 260 Administração - 200 Ind e Comércio- 200 Fazenda - 300 Obras - 100 Agricultura - 200 Esporte – 500 Meio Ambiente – 20</p>
7.	<p><b>PASTEL ASSADO DE CARNE</b> <b>Características:</b> Pastel assado, elaborado com massa macia e levemente dourada, à base de farinha de trigo óleo vegetal, ovos, leite e sal. Recheado com carne bovina moída, previamente refogada e temperada com condimentos naturais (cebola, alho, sal, cheiro-verde e outros temperos a gosto). O produto deve ser <b>assado, não frito</b>, apresentando-se com textura firme, sabor agradável e boa aparência, livre de queimaduras, umidade excessiva ou alterações de cor e odor. Deve ser <b>fornecido fresco, pronto para consumo</b>, embalado de forma higiênica e segura, garantindo a conservação e integridade até o momento da entrega.</p>	2.190	KG	<p>Educação - 250 Assist. Social - 220 Saúde - 310 Administração - 300 Ind. e Comércio-300 Fazenda - 300 Obras - 100 Agricultura - 200 Esporte – 200 Meio Ambiente – 10</p>
8.	<b>BISCOITO DE MILHO E SOJA</b>	90	KG	Educação - 40



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

	Características: farinha de trigo, mistura de soja pré-cozida enriquecida com vitaminas e sais minerais, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, fermento químico, sal, lecitina de soja e aroma natural de milho. Embalagem 500mg, características fisiológicas 100g, valor calórico total 473KCAL.			Saúde - 50
9.	<b>SANDUÍCHE EMBALADO EM UNIDADE</b> Características: 01 pão Frances fresco (produzido na data de entrega), com peso mínimo de 100gr; margarina cremosa com sal; 1 fatia de presunto sem gordura; 1 fatia de queijo tipo prato ou mussarela; 1 folha de alface; 1 rodela de tomate. Na entrega acondicionada em caixa térmica.	2.320	KG	Educação - 500 Assist. Social - 270 Saúde - 250 Administração - 200 Ind. e Comércio - 300 Fazenda - 100 Obras - 100 Agricultura - 200 Esporte - 400
10.	<b>BOLACHA CASEIRA DE MANTEIGA</b> Características: bolacha caseira de manteiga, produzida de forma artesanal ou semi-artesanal, elaborada com ingredientes de primeira qualidade. Deve apresentar textura macia ou levemente crocante, com sabor característico de manteiga e aroma agradável, sem presença de odores ou sabores estranhos. Produto destinado ao consumo alimentar humano, devendo obedecer às normas vigentes de segurança alimentar. Farinha de trigo; Manteiga ou margarina de qualidade superior (especificar se exige “manteiga 100%”); Açúcar refinado; Ovos; Fermento químico; embalagem de 1kg.	970	KG	Educação - 80 Assist. Social - 60 Saúde - 190 Administração - 50 Ind. e Comércio - 80 Fazenda - 300 Obras - 50 Agricultura - 100 Esporte - 50 Meio Ambiente - 10
11.	<b>BOLACHA CASEIRA DE MEL</b> Características: Bolacha caseira de mel, produzida de forma artesanal ou semi-artesanal, elaborada com ingredientes de qualidade superior. Deve ter sabor característico de mel, textura macia ou	830	KG	Educação - 80 Assist. Social - 60 Saúde - 300 Ind. e Comércio - 100 Fazenda - 100 Obras - 50



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

	levemente crocante, cor dourada e aroma agradável, própria para consumo humano. Produto deve atender às normas da ANVISA e Boas Práticas de Fabricação. Embalagem <b>primária lacrada</b> , própria para alimentos, contendo <b>1 kg</b> de produto.			Agricultura - 100 Esporte - 30 Meio Ambiente - 10
12.	<b>ROSQUINHAS DE POLVILHO ASSADAS</b>  Características: Rosquinhas de polvilho assadas, produzidas conforme boas práticas de fabricação, elaboradas com ingredientes de qualidade, apresentando textura leve, crocante e sabor. Formato de rosquinhas regulares; Cor branca a levemente dourada, uniforme; Textura crocante e leve; isentas de queimaduras, umidade excessiva ou partes deformadas. Pacote de 180g.	515	PCT	Educação - 45 Saúde - 270 Administração - 50 Ind. e Comércio - 50 Fazenda - 100
13.	<b>BOLACHA SALGADA MIGNON CROCH</b> Características: Bolacha salgada tipo mignon, crocante, produzida com ingredientes de qualidade, apresentando sabor levemente salgado, textura firme e estaladiça, destinada ao consumo humano. O produto deve estar embalado individualmente e atender às normas sanitárias vigentes. Pacote com 200g.	410	PCT	Educação - 50 Saúde - 240 Administração - 50 Ind. e Comércio - 50 Esporte - 20
14.	<b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO(PARA PASSAR)</b> Características: Café torrado e moído, tipo tradicional, próprio para preparo por infusão (filtro/coador), elaborado a partir de grãos de café selecionados, submetidos a processo de torra e moagem adequada, apresentando sabor e aroma característicos, sem adição de impurezas ou substâncias estranhas. Embalagem: a vácuo, 500g, validade máxima 12 meses, a partir da data	542	UN	Educação - 120 Assist. Social - 30 Saúde - 50 Administração - 50 Ind. e Comércio - 80 Fazenda - 100 Obras - 30 Agricultura - 30 Esporte - 50 Meio Ambiente - 02



### MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

	entregada pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e de validade estampadas no rotulo da embalagem.			
15.	<b>CAFÉ COM LEITE, ACODICIONADO EM TÉRMICAS</b> Características: Café com leite recém preparado, destinado ao consumo imediato, servido quente e acondicionado em garrafas térmicas ou recipientes adequados para manter a temperatura e a qualidade sensorial da bebida. Produto deve ser elaborado com ingredientes de boa qualidade, observando normas de higiene e manipulação de alimentos, de acordo com as legislações vigentes.	826	L	Educação - 200 Assist. Social - 20 Saúde - 450 Administração - 50 Ind. e Comércio - 50 Fazenda - 20 Obras - 10 Agricultura - 20 Meio Ambiente - 06
16.	<b>SUCO DE 1 LITRO(CAIXINHA)</b> Características: Produto alimentício líquido, sabor a definir (laranja, uva, maçã ou outros), pronto para consumo, acondicionado em embalagem cartonada asséptica de 1 litro. Elaboração a partir de polpa ou concentrado de fruta, podendo conter adição de açúcar conforme legislação vigente. O produto deve apresentar cor, aroma e sabor característicos da fruta, livre de odores, sabores estranhos, partículas ou sedimentos incompatíveis com o produto. Deve estar dentro das normas sanitárias brasileiras, com fabricação e envase em ambiente controlado e regularizado.	590	UN	Educação - 100 Assist. Social - 120 Administração - 20 Ind. e Comércio - 100 Fazenda - 50 Obras - 30 Agricultura - 80 Esporte - 80 Meio Ambiente - 10
17.	<b>ADOÇANTE DIETÉTICO EM GOTAS(100ML)</b> Características: Adoçante dietético líquido, próprio para substituição do açúcar convencional, indicado para uso em bebidas e alimentos. Apresentado em frasco plástico de	132	FR	Educação - 10 Saúde - 36 Administração - 50 Ind. e Comércio - 10 Fazenda - 10 Esporte - 15 Meio Ambiente - 01



### MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

	100 ml, com gotejador e tampa de segurança. Elaborado com edulcorantes aprovados pela legislação brasileira (como sacarina sódica, ciclamato de sódio, sucralose, estévia ou outros), proporcionando alto poder adoçante com baixo teor calórico. O produto deve apresentar sabor característico, boa solubilidade, ausência de impurezas e garantir adoçamento eficiente em pequenas quantidades.			
18.	<b>BALA MASTIGAVEL SORTIDA (500G)</b> Características: Bala mastigável sortida, própria para consumo direto, em sabores variados (frutas ou similares), apresentadas individualmente embaladas para garantir higiene e conservação. Produto entregue em <b>pacote de 500 g</b> , devidamente lacrado e identificado.	1.880	PCT	Educação - 100 Assist. Social - 200 Administração - 50 Ind. e Comércio - 1.500 Fazenda: - 10 Esporte - 20
19.	<b>SUCO DE LARANJA EM CAIXINHA (200ML)</b> Características: Bebida à base de suco de laranja, pronta para consumo, acondicionada em <b>embalagem cartonada tipo longa vida (Tetra Pak) de 200 ml</b> , com canudo acoplado. Produto destinado ao consumo direto, próprio para distribuição em escolas, eventos, repartições públicas e demais serviços.	2.325	CX	Assist. Social - 50 Saúde - 2.000 Fazenda - 25 Obras - 50 Agricultura - 100 Esporte - 100
20.	<b>BOMBOM DE CHOCOLATE PRETO(PACOTE DE 1KG)</b> Características: Bombons sabor chocolate preto, casquinha de wafer na parte interna e creme de amendoim, prontos para consumo, produzidos com cobertura de chocolate meio amargo ou amargo (conforme fabricante). Apresentados <b>embalados individualmente</b> , acondicionados em <b>pacote de 1 kg</b> devidamente lacrado e identificado. Produto indicado para	466	PCT	Educação - 100 Assist. Social - 30 Administração - 50 Ind. e Comércio - 200 Fazenda - 5 Obras - 10 Agricultura - 20 Esporte - 50 Meio Ambiente - 01



MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

	consumo em geral, distribuição em escolas, eventos, órgãos públicos e atendimento ao público. Embalagem interna: Unidades embaladas individualmente.			
21.	<b>ÁGUA MINERAL NATURAL EM COPO (200ml)</b> Características: Água mineral natural, potável, própria para consumo humano, envasada em copos plásticos descartáveis de 200 ml, selados, garantindo segurança, higiene e qualidade. Produto isento de cor, odor e sabor estranhos, proveniente de fonte devidamente autorizada pelos órgãos competentes.	23.700	UN	Educação - 7.000 Assist. Social - 400 Saúde - 3.000 Ind. e Comércio -5.000 Fazenda - 500 Obras - 300 Agricultura - 400 Administração -5.000 Esporte- 2.000 Meio Ambiente – 100
22.	<b>PASTELZINHO FRITO DE FRANGO</b> Características: Pastelzinho frito, elaborado com massa fina e crocante, recheado com frango desfiado temperado, próprio para consumo imediato. Produto preparado em óleo adequado para frituras, escorrido e apresentado em porções conforme necessidade do contratante. Indicado para coffee breaks, eventos, recepções e serviços de alimentação. De 30g a 40g a unidade.	4.600	UN	Educação - 2.000 Assist. Social - 400 Administração - 200 Ind. e Comércio -500 Fazenda - 300 Obras - 200 Agricultura - 500 Esporte – 400 Meio Ambiente – 100
23.	<b>RISOLES ASSADO DE FRENGO</b> Características: Risoles assado, elaborado com massa macia e dourada, recheado com frango desfiado temperado, preparado conforme normas de higiene e segurança alimentar. Produto pronto para consumo, indicado para coffee breaks, eventos, merendas e serviços de alimentação. De 30g a 40g a unidade.	4.600	UN	Educação - 2.000 Assist. Social - 400 Administração - 400 Ind. e Comércio - 500 Fazenda - 300 Obras - 200 Agricultura - 400 Esporte – 300 Meio Ambiente – 100
24.	<b>PASTELZINHO ASSADO DE CARNE</b> Características: Pastelzinho assado, produzido com massa macia e levemente dourada, recheado com carne moída temperada, cozida e preparada conforme normas de higiene e segurança alimentar. Produto pronto para consumo, ideal para coffee breaks,	4.600	UN	Educação - 2.000 Assist. Social - 400 Administração - 400 Ind. e Comércio - 500 Fazenda - 300 Obras - 200 Agricultura - 400 Esporte– 300 Meio Ambiente – 100



**MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS**

	recepções, eventos e serviços de alimentação. De 30g a 40g a unidade.			
25.	<b>RISOLES FRITO DE CARNE</b> Características: Risoles frito, preparado com massa fina e crocante, recheado com <b>carnemóida temperada</b> , cozida e elaborada conforme normas de higiene e segurança alimentar. Produto pronto para consumo, ideal para coffee breaks, eventos, recepções e serviços de alimentação. De 30g a 40g a unidade.	4.400	UN	Educação - 2.000 Assist. Social - 400 Administração - 200 Ind. e Comércio - 500 Fazenda - 300 Obras - 200 Agricultura - 400 Esporte - 300 Meio Ambiente - 100
26.	<b>CANUDINHOS RECHEADOS (SALGADOS)</b> Características: Canudinhos salgados recheados, produzidos com massa crocante e firme, preenchidos com recheio cremoso (pode ser frango, carne, presunto e queijo, maionese temperada ou outro conforme solicitação do contratante). Produto pronto para consumo, ideal para coffeebreaks, eventos, recepções e serviços de alimentação. Entregues em embalagens apropriadas, garantindo higiene, integridade e frescor. De 30g a 40g a unidade.	4.100	UN	Educação - 2.000 Assist. Social - 400 Administração - 200 Fazenda - 300 Obras - 200 Agricultura - 400 Esporte - 500 Meio Ambiente - 100
27.	<b>MINI HAMBÚRGUER</b> Características: Mini hambúrguer produzido com carne bovina moída, temperada, moldada em formato circular e submetida a cocção (assado ou grelhado). Produto de textura macia, sabor característico, pronto para aquecimento e consumo. Acondicionado em embalagem apropriada que garanta conservação, higiene e integridade até o uso.	3.900	UN	Educação - 2.000 Assist. Social - 200 Administração - 200 Fazenda - 300 Obras - 200 Agricultura - 400 Esporte - 500 Meio Ambiente - 100



**MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS**

<b>28.</b>	<p><b>COXINHA FRITA (FRANGO)</b>            Características: Coxinha frita elaborada com massa à base de farinha de trigo e caldo temperado, moldada em formato cônico, recheada com frango desfiado temperado. Produto com casca crocante, interior macio e sabor característico. Fornecida já frita, pronta para aquecimento e consumo, acondicionada em embalagem adequada que garanta higiene, conservação e integridade até o momento do uso. De 30g a 40g a unidade.</p>	4.300	UN	Educação - 2.000 Assist. Social - 200 Administração - 200 Ind. e Comércio - 500 Fazenda - 300 Obras - 200 Agricultura - 400 Esporte - 400 Meio Ambiente - 100
<b>29.</b>	<p><b>COXINHA FRITA (CARNE)</b>            Características: Coxinha frita produzida com massa à base de farinha de trigo e caldo temperado, moldada em formato cônico, recheada com carne bovina moída previamente refogada e temperada. Produto de textura crocante por fora e macia por dentro, com sabor característico. Fornecida já frita, pronta para aquecimento e consumo, acondicionada em embalagem adequada que garanta higiene, conservação e integridade até o momento do uso. De 30g a 40g a unidade.</p>	3.850	UN	Educação - 2.000 Assist. Social - 200 Administração - 150 Fazenda - 300 Obras - 200 Agricultura - 400 Esporte - 500 Meio Ambiente - 100
<b>30.</b>	<p><b>ENROLADINHO DE SALSICHA</b>            Características: Enroladinho produzido com massa à base de farinha de trigo, água e temperos, envolvendo salsicha tipo hot dog em seu interior. Produto moldado em formato cilíndrico, empanado e frito em óleo quente até obter coloração dourada. Textura crocante por fora e macia por dentro, com sabor característico. Fornecido já frito, pronto para aquecimento e consumo, acondicionado em embalagem adequada que garanta higiene, conservação e integridade até o momento do uso. De 30g a 40g a unidade.</p>	4.600	UN	Educação - 2.000 Assist. Social - 200 Administração - 200 Ind. e Comércio - 500 Fazenda - 300 Obras - 300 Agricultura - 500 Esporte - 500 Meio Ambiente - 100
<b>31.</b>	<p><b>Barquete de presunto/queijo e pickles</b>            Características: Barquete salgada, elaborada com massa crocante e assada,</p>	4.100	UN	Educação - 2.000 Assist. Social - 200 Administração - 200



**MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS**

	em formato de pequena embarcação. Recheio composto por mistura de presunto e queijo finamente picados, acrescidos de picles selecionados, garantindo sabor equilibrado. Produto preparado com ingredientes frescos, seguindo boas práticas de manipulação, apresentando textura uniforme, aroma suave e aparência limpa. Tamanho individual, peso aproximado entre 20 g e 40 g por unidade.			Fazenda - 300 Obras - 300 Agricultura - 500 Esporte – 500 Meio Ambiente – 100
<b>32.</b>	<b>CROQUETE DE CARNE</b> Características: Croquete produzido com massa à base de carne bovina moída cozida e temperada, misturada a farinha e condimentos até formar textura uniforme. Moldado em formato cilíndrico ou ovalado, empanado e frito até atingir coloração dourada. Produto de interior macio e sabor característico de carne temperada. Fornecido já frito, pronto para aquecimento e consumo, acondicionado em embalagem apropriada que garanta higiene, conservação e integridade até o momento do uso. De 30g a 40g a unidade.	4.400	UN	Educação - 2.000 Assist. Social - 200 Administração - 100 Ind. e Comércio - 500 Fazenda - 300 Obras - 300 Agricultura - 500 Esporte – 400 Meio Ambiente – 100
<b>33.</b>	<b>FOLHADOS VARIADOS</b> Características: Folhados confeccionados com massa folhada à base de farinha de trigo, manteiga ou gordura vegetal, resultando em camadas leves e crocantes após cocção. Recheios variados, podendo incluir frango, queijo, presunto e queijo, carne ou outros sabores especificados pelo contratante. Produto assado, com coloração dourada e sabor característico de massa folhada. Acondicionado em embalagem apropriada que garanta conservação, higiene e integridade até o momento do consumo. De 30g a 40g a unidade.	5.200	UN	Educação - 3.000 Assist. Social - 400 Administração - 200 Fazenda - 300 Obras - 300 Agricultura - 500 Esporte – 400 Meio Ambiente – 100
<b>34.</b>	<b>BOLINHO DE QUEIJO</b> Características: Bolinho elaborado com massa à base de farinha de trigo e temperos, recheado com queijo ou	4.600	UN	Educação - 2.000 Assist. Social - 400 Administração - 100 Ind. e Comércio - 500



### MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

	<p>mistura de queijos de boa qualidade. Moldado em formato esférico, empanado e frito até obter coloração dourada. Produto de exterior crocante e interior macio e cremoso, com sabor característico de queijo. Fornecido já frito, pronto para aquecimento e consumo, acondicionado em embalagem adequada que garanta higiene, conservação e integridade até o momento do uso. De 30g a 40g a unidade.</p>			Fazenda - 300 Obras - 300 Agricultura - 500 Esporte - 400 Meio Ambiente - 100
35.	<p><b>ESFIRRA DE FRANGO</b> Características: Produto alimentício salgado, confeccionado com massa macia e assada, em formato triangular ou oval, recheado com frango desfiado temperado, de sabor equilibrado. A massa deve ser preparada com farinha de trigo, água, óleo vegetal, fermento biológico e sal. O recheio deve ser composto por frango cozido e desfiado, temperado com ingredientes como cebola, tomate, cheiro-verde, alho e especiarias, apresentando textura úmida e homogênea. A esfirra deve ser assada em forno, apresentando cor dourada uniforme, massa íntegra, sem queimaduras e sem excesso de umidade. Produto entregue fresco, dentro do prazo de validade estabelecido pelo fabricante, acondicionado de forma higiênica, respeitando as normas de segurança alimentar. De 30g a 40g a unidade.</p>	4.000	UN	Educação - 2.000 Assist. Social - 200 Administração - 200 Fazenda - 300 Obras - 300 Agricultura - 500 Esporte - 400 Meio Ambiente - 100
36.	<p><b>ESFIRRA DE CARNE</b> Características: Produto alimentício salgado, confeccionado com <b>massa macia e assada</b>, em formato triangular ou oval, recheado com <b>carne bovina moída temperada</b>. A massa deve ser preparada com farinha de trigo, água, óleo vegetal, fermento biológico e sal. O recheio deve ser composto por <b>carne bovina moída</b>, refogada e temperada com cebola, tomate, alho, cheiro-verde e especiarias, apresentando textura úmida, homogênea e sabor equilibrado. A esfirra deve ser <b>assada em forno</b>,</p>	3.600	UN	Educação - 2.000 Fazenda - 300 Obras - 300 Agricultura - 500 Esporte - 400 Meio Ambiente - 100



**MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS**

	apresentando coloração dourada uniforme, massa íntegra, sem queimaduras, sem umidade excessiva e sem vazamento do recheio. De 30g a 40g a unidade.			
37.	<b>BOLO SECO</b> Características: sabor baunilha, apresentação em kg.	436	KG	Saúde - 206 Ind. e Comércio - 80 Educação - 150
38.	<b>CUCA SIMPLES</b> Características: apresentação em kg.	531	KG	Saúde - 201 Ind. e Comércio - 80 Educação - 200 Assist. Social - 50
39.	<b>BOLINHO FRITO</b> Características: tipo caça virada, apresentação em kg.	1.126	KG	Saúde - 396 Ind. e Comércio - 80 Educação - 200 Esporte - 400 Assist. Social - 50
40.	<b>BOLACHA CASEIRA</b> Características: de nata com cobertura e merengue em embalagem de 1kg.	550	KG	Saúde - 220 Ind. e Comércio - 80 Educação - 200 Assist. Social - 50
41.	<b>BISCOITO</b> Características: sortido doce sem recheio, apresentação em pacote contendo 1kg.	500	PCT	Saúde - 220 Ind. e Comércio - 80 Educação - 200
42.	<b>CHÁS EMBALADOS EM CAIXAS</b> Características: contendo 10 sachês, pesando 10 gramas cada sachê (sabores diversos).	730	CX	Saúde - 500 Administração - 20 Ind. e Comércio - 80 Educação - 120 Meio Ambiente - 10
43.	<b>ÁGUA MINERAL COM GÁS</b> Características: acondicionado em fardo com 12 unidades de 500 ml.	1.160	Fardo	Saúde - 120 Administração - 100 Ind. e Comércio - 100 Fazenda - 250 Obras - 100 Agricultura - 100 Educação - 150 Esporte - 120 Assist. Social - 100 Meio Ambiente - 20
44.	<b>ÁGUA MINERAL SEM GÁS</b> Características: acondicionado em fardo com 12 unidades de 500 ml.	1.240	Fardo	Saúde - 200 Administração - 100 Ind. e Comércio - 200 Obras - 100



**MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS**

				Agricultura - 100 Educação - 300 Esporte - 120 Assist. Social – 100 Meio Ambiente – 20
45.	<b>AÇÚCAR CRISTAL PACOTE</b> Características: contendo 5 kg.	141	PCT	Saúde - 40 Ind. e Comércio - 10 Fazenda - 10 Obras - 50 Agricultura - 20 Assist. Social – 10 Meio Ambiente – 01
46.	<b>BOLO INDUSTRIALIZADO</b> Características: sabor chocolate embalado individualmente peso de 40g.	2.080	UN	Saúde - 2.000 Ind. e Comércio - 80
47.	<b>BANANA FRUTA NATURAL</b> Características: (caturreta ou prata), apresentação kg.	300	KG	Saúde - 300
48.	<b>BARRA DE CEREAL SABOR DIVERSOS</b> Características: peso unitário de 22g, apresentação em unidade.	2.000	UN	Saúde - 2.000
49.	<b>REFRIGERANTE</b> Características: embalagem contendo 2 litros - sabores diversos.	3.830	Embalagem	Saúde - 2.000 Administração - 50 Fazenda - 300 Obras - 30 Agricultura - 50 Educação - 1.000 Esporte - 300 Assist. Social - 100
50.	<b>ÁGUA MINERAL COM GÁS GARRAFA</b> Características: pet 2 Litro.	200	UN	Fazenda - 100 Esporte - 100

5.1. 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.

**6. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO:** Quanto às alternativas disponíveis no mercado, verifica-se que há ampla oferta de fornecedores aptos a atender a demanda por lanches prontos e gêneros alimentícios, incluindo padarias, confeitarias, mercados, supermercados, atacadistas, empresas especializadas em alimentação coletiva e estabelecimentos do ramo alimentício em geral. Os produtos demandados são de fabricação comum, amplamente comercializados e de fácil acesso, não se tratando de itens exclusivos ou



## MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

que dependam de tecnologia específica ou fornecedor único. O fornecimento pode ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade das Secretarias Municipais, respeitando padrões usuais de qualidade, higiene e segurança alimentar exigidos pela legislação sanitária vigente. Observa-se ainda que o mercado dispõe de diversas marcas, modelos e composições de lanches e gêneros alimentícios, possibilitando competição efetiva entre os licitantes e a obtenção de preços compatíveis com os praticados no mercado local e regional. Dessa forma, a adoção do sistema de registro de preços mostra-se adequada, pois permite flexibilidade nas aquisições, economicidade para a Administração e atendimento contínuo das demandas, considerando a imprevisibilidade das quantidades exatas a serem consumidas ao longo do período de vigência da ata.

**7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:** A contratação de empresa no fornecimento de lanches prontos e gêneros alimentícios destinados às Secretarias do Município de Frederico Westphalen/RS tem como objetivo garantir a disponibilidade contínua e eficiente desses produtos, atendendo às demandas administrativas e operacionais das secretarias com agilidade, transparência e economicidade. O uso do Registro de Preços permite que as aquisições sejam realizadas conforme a necessidade, sem obrigatoriedade de compra imediata de grandes volumes, oferecendo flexibilidade no planejamento orçamentário e operacional. A solução abrange tanto os lanches prontos, destinados ao consumo em eventos, reuniões e atividades das secretarias, quanto os gêneros alimentícios básicos e perecíveis, utilizados na alimentação dos servidores ou em programas municipais, assegurando eficiência logística, gestão transparente, otimização de recursos públicos e flexibilidade contratual.

**8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:** Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, as licitações devem observar o princípio do parcelamento, sempre que tecnicamente viável e economicamente vantajoso para a Administração Pública. O § 1º do mesmo artigo prevê que, ao aplicar o parcelamento, a Administração deve considerar a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de múltiplos contratos, as vantagens da redução de custos com a divisão do objeto em itens, e o dever de ampliar a competição, evitando a concentração de mercado. No presente caso se mostra tecnicamente viável e economicamente vantajoso o parcelamento da contratação.

**9. RESULTADOS PRETENDIDOS:** Os resultados pretendidos com a contratação incluem a garantia de fornecimento contínuo e confiável de alimentos, atendendo de forma eficiente às demandas administrativas e operacionais das secretarias. Busca-se promover a otimização dos recursos públicos, por meio da aquisição planejada e econômica, evitando desperdícios e possibilitando compras conforme a real necessidade. Espera-se ainda assegurar transparência e legalidade em todo o processo de aquisição, por meio da utilização do pregão eletrônico, garantindo ampla competitividade e conformidade com a legislação vigente. Além disso, pretende-se proporcionar flexibilidade e agilidade no atendimento às secretarias, permitindo que diferentes setores do município tenham acesso rápido a lanches e gêneros alimentícios conforme suas demandas específicas. Em suma, os resultados visam combinar eficiência logística, gestão responsável de recursos públicos e atendimento de qualidade às necessidades das secretarias municipais.



## MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS

### 10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:

**10.1.** Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração. Nos termos do art. 117, §3, da Lei nº 14.133, de 2021, ficam designados os Secretários Municipais ou outra pessoa devidamente designada, para a função de acompanhar e fiscalizar a execução contratual.

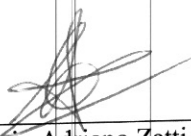
**10.2.** Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

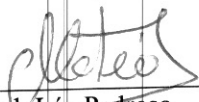
- a) realização de certificação de disponibilidade orçamentária;
- b) elaboração de minuta do contrato;
- c) encaminhamento do processo para análise jurídica;
- d) análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica com os ajustes indicados;
- e) publicação e divulgação;
- f) realização de empenho; e
- g) assinatura e publicação do contrato.


**11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:** Não foram localizadas contratações correlatas.


**12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS:** Não se aplica.

Frederico Westphalen 18 de março de 2026.

  
Cassio Adriano Zatti  
Secretário Municipal de Saúde

  
Mack Léo Pedroso  
Secretário Municipal de Esporte, Juventude e Lazer

  
José Armando Grassi  
Secretário Municipal de Obras, Viação e Serviços Urbanos

  
Diego Bertoletti da Rocha  
Secretário Municipal de Indústria, Comércio e Turismo



**MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN – RS**

*Helenice Aparecida Derkoski Dalla Nora*

Helenice Aparecida Derkoski Dalla Nora  
Secretária Municipal de Assistência Social e Habitação

*Vanderlei Rodrigues de Matos*

Vanderlei Rodrigues de Matos  
Secretário Municipal do Meio Ambiente

*Julio Carlos Rosatto*

Julio Carlos Rosatto  
Secretário Municipal de Agricultura

*Adriana Pavan*

Adriana Pavan  
Secretária Municipal da Fazenda

*Maristela Piovesan Freitas*

Maristela Piovesan Freitas  
Secretária Municipal de Educação e Cultura

*Ernesto Tarcisio Baggio*

Ernesto Tarcisio Baggio  
Secretário Municipal da Administração