PREFEITURA MUNICIPAL DE CANELA
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, ESPORTE E LAZER

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2026/7218

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Município de Canela/RS
Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer
Necessidade da Administração: aquisição de gêneros alimentícios para a produção de alimentação escolar da rede municipal de ensino, no âmbito da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O objeto do presente Estudo é a aquisição de gêneros alimentícios para a produção de alimentação escolar da rede municipal de ensino, no âmbito da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer, através de licitação, adotando-se como procedimento o Sistema de Registro de Preços – SRP, do tipo menor preço.

Trata-se de aquisição considerada comum, cujo padrão de desempenho e qualidade podem ser definidos por meio de especificações usuais do mercado, para atender a necessidade de consumo.

Aqui, consideramos que o fornecimento de alimentação escolar, para a rede municipal, é disponibilizado por esta Secretaria; direito este garantido para os alunos da educação básica pública e dever do Estado; sendo promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009; conforme, ainda, preconizado pelo FNDE, esta ação objetiva “contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo”.

Cabe aqui salientar que estes itens já foram adquiridos em exercícios anteriores; como a alimentação escolar é um serviço prestado de forma contínua, e a fim de preservar a continuidade do fornecimento, por se tratar de objeto essencial à realização da oferta de alimentação nas escolas, a aquisição visa atender a necessidade durante um ano, prorrogável por mais um, a contar da homologação do processo.

É uma solicitação de alta prioridade, uma vez que já está próximo do vencimento o último registro de preços homologado com essa finalidade.

2. ALINHAMENTO ENTRE A AQUISIÇÃO E O PLANEJAMENTO

A aquisição pretendida está prevista no Plano de Contratações Anual do Município de Canela/RS, estando assim alinhada com o planejamento desta Administração.

Deise Vaccari
003.116.350-59
02/06/2026 09:18:34

Denise Gabrieli De Oliveira
015.261.140-11
Prof Magist Hab Educ Infan
02/06/2026 09:22:04

Gilberto Tegner
437.010.940-04
Vice-prefeito
02/06/2026 09:55:01

Este documento possui assinaturas digitais ou eletrônicas.
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://servicosonline.canela.rs.gov.br:8181/sys568/publico/autenticidade-documento.xhtml e informe o código: D6EFA5EB

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

Item	Descrição Complementar
ABACATE - kg	Médio amadurecimento, firme, íntegro, sem a presença de parasitas e sujidades.
ABACAXI PÉROLA OU HAVAÍ - un	Primeira qualidade. Apresentação: frutos maduros, sem palhas, com coroa, unidades com peso médio de 1,3kg. Padrão CEASA.
ABOBRINHA ITALIANA OU BRASILEIRA - kg	Primeira qualidade. Apresentação: íntegra e sem manchas.
AÇÚCAR BRANCO CRISTALIZADO - 5kg	Embalagens íntegras e que contenham data de validade e fabricação. Produto com validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.
AÇÚCAR MASCAVO - 500g	Embalagens íntegras de 500g, que contenham data de validade e fabricação. Produto com validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.
ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO - 80g	Embalagens de 80ml. Produzido com 100% de stévia. Produto com validade mínima de 2 (dois) anos a partir da data de entrega.
AIPIM DESCASCADO - kg	Novo, firme e íntegro. Embalagens: sacos plásticos transparentes, pesando em média de 1kg a 5kg.
ALFACE LISA OU CRESPA - un	Folhas íntegras e sem manchas. Tamanho do molho padrão CEASA.
ALHO - kg	Primeira qualidade. Firme e sem broto. Peso médio por unidade 35 a 50g.
AMEIXA NACIONAL - kg	Primeira qualidade, frutos íntegros e firmes; aroma, cor e sabor próprios da espécie/variedade; maturação média, sem sujidades. Tamanho padrão CEASA.
AMIDO DE MILHO - kg	Embalagens de 1kg, e que contenham data de fabricação e validade. Produto com validade mínima de 8 (oito) meses após data de entrega.
APRESUNTADO FATIADO SEM CAPA DE GORDURA - kg	Deve ser entregue em embalagem plástica limpa, transparente, resistente, original do fabricante. O rótulo deve estar conforme legislação vigente, com identificação, procedência, data de fabricação e data de validade, visíveis. A entrega deve ser realizada com carro refrigerado em temperatura adequada para embutidos fatiados. O entregador deve estar devidamente uniformizado. Registro obrigatório: SIF, SIN ou SISPOA.
ARROZ BRANCO TIPO 1 - 5kg	Sem sujidades, isento de pragas atendendo as normas e legislações sanitárias. Embalagens de 5kg, íntegras, o rótulo deve estar conforme legislação vigente, com identificação, procedência, data de fabricação e data de validade, visíveis. A data de validade deve ser de no mínimo 8 (oito) meses a partir da data de entrega.
ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 - 5kg	Parboilizado, longo, novo, constituído de grãos inteiros e sadios. Sem sujidades, isento de pragas atendendo as normas e legislações sanitárias. Embalagens de 5kg, íntegras, o rótulo deve estar conforme legislação vigente, com identificação, procedência, data de fabricação e data de validade, visíveis. A data de validade deve ser de no mínimo 8 (oito) meses a partir da data de entrega.
:RC · kg	Tip 1, parboilizado, longo, novo, constituído de grãos inteiros e s, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, ades e mistura de outras espécies, isento de parasitas,

Deise Vaccari
003.116.350-59
02/06/2026 09:18:34
Denise Gabrieli De Oliveira
015.261.140-11
Prof Magist Hab Educ Infan
02/06/2026 09:22:04
Gilberto Tegner
437.010.940-04
Vice-prefeito
02/06/2026 09:55:01

Este documento possui assinaturas digitais ou eletrônicas.
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://servicosonline.canela.rs.gov.br:8181/sys568/publico/autenticidade-documento.xhtml e informe o código: D6EFA5EB

	fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas a saúde. Produto com registro no Ministério da Agricultura. Embalagens de 1kg, íntegras e resistentes. O rótulo deve estar conforme legislação vigente, com identificação, procedência, data de fabricação e data de validade, visíveis. A data de validade deve ser de no mínimo 8 (oito) meses a partir da data de entrega.
ATUM RALADO AO NATURAL COM CALDO VEGETAL - 170g	Ingredientes: atum, água, caldo vegetal e sal. Embalagens de 170g. O rótulo deve estar conforme legislação vigente, com identificação, procedência, data de fabricação e data de validade, visíveis. A data de validade deve ser de no mínimo 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Registro obrigatório: SIF.
AVEIA EM FLOCOS FINOS - 500g	Pacotes de 500g que contenham data de fabricação e validade. O rótulo deve estar conforme legislação vigente, com identificação, procedência, data de fabricação e data de validade, visíveis. A data de validade deve ser de no mínimo 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Valor calórico por porção de 40g: 140Kcal, 23g de carboidratos, 6g de proteínas, 3g de gorduras totais e 4g de fibras totais.
BANANA BRANCA - kg	Médio amadurecimento, firmes e sem manchas. Peso por unidade - em média 125g.
BATATA DOCE - kg	Novas, firmes e íntegras. Padrão CEASA.
BATATA INGLESA - kg	Branca ou vermelha - nova, firme e sem brotos. Padrão CEASA.
BEBIDA À BASE DE AMÊNDOAS - L	Sabor original. Bebida à base de amêndoas, sem lactose, para dietas com restrição à proteína do leite de vaca. O envase deve ser realizado assepticamente e embalagem tetra brik. Prazo de validade de no mínimo 4 (quatro) meses a partir da data de fabricação.
BEBIDA À BASE DE SOJA - L	Sabor original. Bebida à base de proteína de soja, sem lactose. Para dietas com restrição à proteína do leite de vaca. O envase deve ser realizado assepticamente e embalagem tetra brik. Prazo de validade de no mínimo 4 (quatro) meses a partir da data de fabricação.
BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE - 900ml	Produto lácteo resultante da mistura de leite e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), gordura vegetal, leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base láctea representa pelo menos 51% do total de ingredientes do produto. Além do leite e soro de leite a bebida láctea pode ou não conter gordura vegetal, leite fermentado, fermentos lácteos e outros produtos alimentícios (polpa de frutas e mel). SABORES: pêssego, morango, maçã, coco e salada de frutas. Embalagens plásticas de 900ml. A entrega deve ser feita com temperatura adequada em carro refrigerado. O entregador deve estar devidamente uniformizado. Registros obrigatórios: SIF/SISPOA.
BERGAMOTA COMUM - kg	Firme, íntegra, sem manchas e médio amadurecimento.
BETERRABA - kg	Tamanho médio - sem folhas, íntegras e firmes.
BISCOITO DE ARROZ SEM GLÚTEN - 150g	Pacotes de no mínimo 150g, que contenham data de fabricação e validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Feito à base de arroz. Sem glúten, sem lactose e vegano. Sem corantes e aromas artificiais. Para consumo de celíacos e/ou alérgicos a glúten, produzido sem risco de contaminação. As características gerais do produto deverão atender as normas e legislação sanitária.
BISCOITO DOCE COLONIAL MAISENA - 400g	Pacotes com 400g, tipo colonial, contendo nata na composição. Devem conter data de fabricação e validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Gordura hidrogenada (trans) igual a 0g. As terísticas gerais do produto deverão atender as normas e ação sanitária.

Deise Vaccari
003.116.350-59
02/06/2026 09:18:34

Denise Gabrieli De Oliveira
015.261.140-11
Prof Magist Hab Educ Infan
02/06/2026 09:22:04

Gilberto Tegner
437.010.940-04
Vice-prefeito
02/06/2026 09:55:01

Este documento possui assinaturas digitais ou eletrônicas.
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://servicosonline.canela.rs.gov.br:8181/sys568/publico/autenticidade-documento.xhtml e informe o código: D6EFA5EB

BISCOITO DOCE DE MEL COM COBERTURA DE CHOCOLATE - 400g	Pacotes com 400g, com dupla embalagem, que contenham data de fabricação e validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Gordura hidrogenada (trans) igual a 0g. As características gerais do produto deverão atender as normas e legislação sanitária.
BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN - 100g	Pacotes de no mínimo 100g, que contenham data de fabricação e validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Sem glúten, sem lactose e vegano. Sem corantes e aromas artificiais. Para consumo de celíacos e/ou alérgicos a glúten, produzido sem risco de contaminação. As características gerais do produto deverão atender as normas e legislação sanitária.
BISCOITO DOCE SORTIDO - 400g	Pacotes com 400g, com dupla embalagem, que contenham data de fabricação e validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Gordura hidrogenada (trans) igual a 0g. As características gerais do produto deverão atender as normas e legislação sanitária.
BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - 400g	Pacotes com 400g, com dupla embalagem, que contenham data de fabricação e validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Gordura hidrogenada (trans) igual a 0g. As características gerais do produto deverão atender as normas e legislação sanitária.
BISCOITO DOCE TIPO MAISENA INTEGRAL - 400g	Pacotes com 400g, com dupla embalagem, que contenham data de fabricação e validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Gordura hidrogenada (trans) igual a 0g. Ingrediente principal: farinha de trigo integral. As características gerais do produto deverão atender as normas e legislação sanitária.
BISCOITO DOCE TIPO MARIA - 400g	Pacotes com 400g, com dupla embalagem, que contenham data de fabricação e validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Gordura hidrogenada (trans) igual a 0g. As características gerais do produto deverão atender as normas e legislação sanitária.
BISCOITO DOCE TIPO MARIA INTEGRAL - 400g	Pacotes com 400g, com dupla embalagem, que contenham data de fabricação e validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Gordura hidrogenada (trans) igual a 0g. Ingrediente principal: farinha de trigo integral. As características gerais do produto deverão atender as normas e legislação sanitária.
BISCOITO DOCE TIPO PALITO DE CHOCOLATE - 400g	Pacotes com 400g, com dupla embalagem, que contenham data de fabricação e validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Gordura hidrogenada (trans) igual a 0g. As características gerais do produto deverão atender as normas e legislação sanitária.
BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - 400g	Pacotes com 400g, com dupla embalagem, que contenham data de fabricação e validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Gordura hidrogenada (trans) igual a 0g. As características gerais do produto deverão atender as normas e legislação sanitária.
BRÓCOLIS - un	Firmes, íntegros e sem manchas. Peso médio por unidade 1kg. Tamanho padrão CEASA.
CACAU EM PÓ - 200g	Chocolate em pó puro (cacau sem adição de açúcar). Validade de no mínimo 12 (doze) meses, e data de fabricação não superior a 30 dias.
CAFÉ EM PÓ - 500g	Torrado e moído tradicional - que contenham data de fabricação e validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Obrigatório o selo de pureza ABIC.
CANELA EM PÓ - 500g	Embalagens de 500g, íntegras, e que contenham data de fabricação e validade mínima de 8 (oito) meses a contar da data de entrega.
CAQUI - kg	Paulista, Japonês ou Chocolate. Íntegro, firme, sem mancha e médio grau de maturação. Peso médio por unidade 120 a 150g. Padrão CEASA.

Deise Vaccari
003.116.350-59
02/06/2026 09:18:34

Denise Gabrieli De Oliveira
015.261.140-11
Prof Magist Hab Educ Infan
02/06/2026 09:22:04

Gilberto Tegner
437.010.940-04
Vice-prefeito
02/06/2026 09:55:01

Este documento possui assinaturas digitais ou eletrônicas.
Para verificar a validade das assinaturas, acesse **https://servicosonline.canela.rs.gov.br:8181/sys568/publico/autenticidade-documento.xhtml** e informe o código: **D6EFA5EB**

CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA DE 1ª (PATINHO) - kg	Sem excesso de gorduras, cartilagens e outros, devendo conter no máximo 5% de gorduras.Deve ser entregue em embalagens íntegras transparentes, não à vácuo, e em pacotes de no máximo 2kg. O rótulo deve estar conforme legislação vigente, com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo e local de origem. A entrega deve ser realizada com carro refrigerado em temperatura adequada para carnes congeladas (-12ºC a -18ºC), sem sinais de descongelamento. Registro em planilha com medição de temperatura a cada 2h, planilha entregue ao setor de Nutrição para monitoramento. O entregador deve estar devidamente uniformizado. Registro obrigatório: SIF, SIN, SISPOA ou SUSAF.
CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA DE 2ª (PALETA) - kg	Deve ser entregue em embalagem limpa, transparente, em pacotes de 1kg, não a vácuo. Sem excesso de gorduras, cartilagens e outros, devendo conter no máximo 10% de gorduras. O rótulo deve estar conforme legislação vigente, com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo e local de origem. A entrega deve ser realizada com carro refrigerado em temperatura adequada para carnes congeladas (-12ºC a -18ºC), sem sinais de descongelamento. Registro em planilha com medição de temperatura a cada 2h, planilha entregue ao setor de Nutrição para monitoramento. O entregador deve estar devidamente uniformizado. Registro obrigatório: SIF, SIN, SISPOA ou SUSAF.
CARNE BOVINA EM CUBOS CONGELADA DE 1ª (PATINHO) - kg	Cubos de carne de paleta desossada, sem excesso de gorduras, cartilagens e outros, devendo conter no máximo 5% de gorduras. Deve ser entregue em embalagem limpa, transparente, em pacotes 1kg, não a vácuo. O rótulo deve estar conforme legislação vigente, com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo e local de origem. A entrega deve ser realizada com carro refrigerado em temperatura adequada para carnes congeladas (-12ºC a -18ºC), sem sinais de descongelamento. Registro em planilha com medição de temperatura a cada 2h, planilha entregue ao setor de Nutrição para monitoramento. O entregador deve estar devidamente uniformizado. Registro obrigatório: SIF, SIN, SISPOA ou SUSAF.
CARNE BOVINA EM ISCAS CONGELADA DE 1ª (PATINHO) - kg	Iscas de carne de paleta desossada, sem excesso de gorduras, cartilagens e outros, devendo conter no máximo 5% de gorduras. Deve ser entregue em embalagem limpa, transparente, em pacotes de 1kg, não a vácuo. O rótulo deve estar conforme legislação vigente, com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo e local de origem. A entrega deve ser realizada com carro refrigerado em temperatura adequada para carnes congeladas (-12ºC a -18ºC), sem sinais de descongelamento. Registro em planilha com medição de temperatura a cada 2h, planilha entregue ao setor de Nutrição para monitoramento. O entregador deve estar devidamente uniformizado. Registro obrigatório: SIF, SIN, SISPOA ou SUSAF.
CARNE SUÍNA EM CUBOS CONGELADA - kg	Deve ser entregue em embalagem limpa, transparente, em pacotes de 1 kg, não a vácuo. Sem excesso de gorduras. O rótulo deve estar conforme legislação vigente, com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo e local de origem. A entrega deve ser realizada com carro refrigerado em temperatura adequada para carnes congeladas (-12ºC a -18ºC), sem sinais de descongelamento. Registro em planilha com medição de temperatura a cada 2h, planilha entregue ao setor de Nutrição para oramento. O entregador deve estar devidamente uniformizado. tro obrigatório: SIF, SIN, SISPOA ou SUSAF.

Deise Vaccari
003.116.350-59
02/06/2026 09:18:34

Denise Gabrieli De Oliveira
015.261.140-11
Prof Magist Hab Educ Infan
02/06/2026 09:22:04

Gilberto Tegner
437.010.940-04
Vice-prefeito
02/06/2026 09:55:01

Este documento possui assinaturas digitais ou eletrônicas.
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://servicosonline.canela.rs.gov.br:8181/sys568/publico/autenticidade-documento.xhtml e informe o código: D6EFA5EB

CEBOLA BRANCA - kg	Íntegras, firmes e sem brotos. Padrão CEASA.
CENOURA - kg	Tamanho médio. Sem folhas, íntegro e firme. Padrão CEASA.
CEREAL DE MILHO (BOLA DE CHOCOLATE) - kg	Deve ser entregue em embalagem plástica limpa, transparente, resistente, original do fabricante, em pacotes de 1kg. O rótulo deve estar conforme legislação vigente, com identificação, procedência, data de fabricação e data de validade, visíveis. A data de validade deve ser de no mínimo 8 (oito) meses a partir da data de entrega.
CHÁ (CAMOMILA, ERVA CIDREIRA OU ERVA DOCE) – cx 10 sachês	Camomila, erva cidreira ou erva doce. Embalagem primária: sachês. Embalagem secundária: caixa de papelão com 10 sachês que contenham data de fabricação e validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.
CHÁ CÍTRICO OU FLORES E FRUTAS – cx 10 sachês	Cítrico ou flores e frutas. Embalagem primária: sachês. Embalagem secundária: caixa de papelão com 10 sachês que contenham data de fabricação e validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.
CHÁ DE FRUTAS VERMELHAS – cx 10 sachês	Sabor frutas vermelhas. Embalagem primária: sachês. Embalagem secundária: caixa de papelão com 10 sachês que contenham data de fabricação e validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.
CHÁ DE HORTELÃ – cx 10 sachês	Sabor hortelã. Embalagem primária: sachês. Embalagem secundária: caixa de papelão com 10 sachês que contenham data de fabricação e validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.
CHÁ DE MAÇÃ – cx 10 sachês	Sabor maçã. Embalagem primária: sachês. Embalagem secundária: caixa de papelão com 10 sachês que contenham data de fabricação e validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.
CHOCOLATE EM PÓ COM AÇÚCAR MASCAVO - kg	Composto por no mínimo 50% de cacau, e açúcar mascavo. Validade de no mínimo 12 (doze) meses, e data de fabricação não superior a 30 dias.
CHUCHU - kg	Médio amadurecimento, firmes e íntegros. PADRÃO CEASA
COLORAU OU COLORÍFICO - 500g	Deve ser entregue em embalagem limpa, transparente, em pacotes de 500g. Produto que contenha rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade de 8 (oito) meses a contar da data de entrega. Registro obrigatório: SIF.
COUVE MANTEIGA - mo	Folhas verdes e íntegras. Tamanho do molho padrão CEASA.
COUVE-FLOR - un	Sem folhas verdes, firmes, íntegros e sem manchas. Peso médio por unidade 1kg - TAMANHO PADRÃO CEASA.
CRAVO - 20g	Embalagens de no máximo 20g, íntegras e que contenham data de fabricação e validade mínima de 8 (oito) meses a contar da data de entrega.
ERVILHA EM CONSERVA - 300g	Embalagens de 300g, sem amassos e ferrugens e que contenham data de fabricação e validade. Produto com validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega. As características gerais do produto deverão atender normas e legislações sanitárias.
ESPINAFRE - mo	Folhas íntegras, firmes e sem manchas. Tamanho do molho padrão CEASA.
ESSÊNCIA DE BAUNILHA - 960ml	Líquida, embalagens de 960 ml, íntegras e resistentes. O rótulo deve estar conforme legislação vigente, com identificação, procedência, data de fabricação e data de validade, visíveis. A data de validade deve ser de no mínimo 8 (oito) meses a partir da data de entrega.
EXTRATO DE TOMATE - PURA POLPA - 350g	Embalagens de 350g. Preparado com frutos maduros, sem pele e sementes. É tolerada a adição de 1% de açúcar e 5% de cloreto de sódio, isento de fermentações, sem amassos e ferrugens, que contenham data de fabricação e validade mínima de 8 (oito) meses a [illegible] da data de entrega. As características gerais do produto deverão [illegible]er a Portaria n.º 1 - DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e [illegible]ações sanitárias.

Deise Vaccari
003.116.350-59
02/06/2026 09:18:34

Denise Gabrieli De Oliveira
015.261.140-11
Prof Magist Hab Educ Infan
02/06/2026 09:22:04

Gilberto Tegner
437.010.940-04
Vice-prefeito
02/06/2026 09:55:01

Este documento possui assinaturas digitais ou eletrônicas.
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://servicosonline.canela.rs.gov.br:8181/sys568/publico/autenticidade-documento.xhtml e informe o código: D6EFA5EB

FARINHA DE AVEIA - 250g	Deve ser entregue em embalagem limpa, transparente, em pacotes de 250g. Produto que contenha rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. As características gerais do produto deverão atender a Portaria n.º 1 - DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias. Registro obrigatório: SIF.
FARINHA DE MANDIOCA - kg	Pacotes de 1kg, contendo farinha de mandioca tipo 1, seca, branca e com registro no Ministério da Agricultura constante do rótulo e/ou da embalagem. Produto com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
FARINHA DE MILHO (MÉDIA REFINAÇÃO) - kg	Deve ser entregue em embalagem limpa, transparente, em pacotes de 1kg. Produto que contenha rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade de 6 (seis) meses a contar da data de entrega. As características gerais do produto deverão atender a Portaria n.º 1 - DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias. Registro obrigatório: SIF.
FARINHA DE TRIGO ESPECIAL REFINADA - 5kg	Embalagem de 5kg. Pacotes íntegros e que contenham data de fabricação e validade. Produto com validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Farinha de trigo é produto obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo *triticum vulgare*, beneficiado, designado por "farinha" ou "farinha de trigo" e classificada de acordo com as suas características. As características gerais do produto deverão atender a Portaria n.º 1 - DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - 1kg	Produto que contenha data de fabricação e validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. As características gerais do produto deverão atender a Portaria n 1 - DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.
FEIJÄO DE COR TIPO 1 - kg	Sem sujidades, com no mínimo 90% dos grãos na cor característica, inteiros sem umidade, bolor e não torrado. Embalagens de no máximo 1kg que contenham data de fabricação e validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega. O limite máximo para impurezas será de 2%. Deverá estar isento de pragas e atender a Portaria n.1 - DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.
FEIJÄO PRETO TIPO 1 - 1kg	Sem sujidades, mínimo 90% dos grãos na cor característica, inteiros sem umidade, bolor e não torrado. Embalagens de no máximo 1kg que contenham data de fabricação e validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega. O limite máximo para impurezas será de 2%. Deverá estar isento de pragas e atender a Portaria n.1 - DINAL/MS de 28/01/87 e demais normas e legislações sanitárias.
FERMENTO BIOLÓGICO SECO - 125g	Íntegros, sem amassos e ferrugens, que contenham data de fabricação e validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Ingrediente fundamental: levedura de cerveja.
FERMENTO QUÍMICO - 100g	Embalagem de 100g. Íntegras, sem amassos e ferrugem, que contenham data de fabricação e validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio.

Este documento possui assinaturas digitais ou eletrônicas.
Para verificar a validade das assinaturas, acesse **https://servicosonline.canela.rs.gov.br:8181/sys568/publico/autenticidade-documento.xhtml** e informe o código: **D6EFA5EB**

Deise Vaccari
003.116.350-59
02/06/2026 09:18:34

Denise Gabrieli De Oliveira
015.261.140-11
Prof Magist Hab Educ Infan
02/06/2026 09:22:04

Gilberto Tegner
437.010.940-04
Vice-prefeito
02/06/2026 09:55:01

FÍGADO BOVINO - kg	Sem nervuras e outros - deve ser entregue em embalagens íntegras, transparentes, não à vácuo, e em pacotes de no máximo 2kg. O rótulo deve estar conforme legislação vigente, com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo e local de origem. A entrega deve ser realizada com carro refrigerado em temperatura adequada para carnes congeladas (-12ºC a -18ºC), sem sinais de descongelamento. Registro em planilha com medição de temperatura a cada 2h, planilha entregue ao setor de Nutrição para monitoramento. O entregador deve estar devidamente uniformizado. Registro obrigatório: SIF, SIN, SISPOA ou SUSAF.
FLOCOS DE MILHO SEM AÇÚCAR / INTEGRAIS - kg	Ingredientes: Produto elaborado a base de milho, sal e extrato de malte. O produto deverá estar enriquecido com vitaminas (A, C E COMPLEXO B) e minerais (FERRO E ZINCO). Os cereais flocados, inflados e/ou laminados deverão atender as normas e legislações sanitárias. Embalagens de plástico de 1kg, e que contenham data de fabricação e validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.
FRANGO CONGELADO (COXA E SOBRECOXA SEM DORSO) - kg	Deve ser entregue em embalagens plásticas, resistentes, íntegras e em pacotes com peso de no máximo 1kg, sem machucados, pele rasgada e ossos quebrados. O rótulo deve estar conforme legislação vigente, com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo, local de origem e não poderá ter validade inferior a 6 (seis) meses. A entrega deve ser feita com carro refrigerado em temperatura adequada para carnes congeladas (-12ºC a -18ºC), sem sinais de descongelamento. Registro em planilha com medição de temperatura a cada 2h, planilha entregue ao setor de Nutrição para monitoramento. O entregador deve estar devidamente uniformizado. Registro obrigatório: SIF, SIN, SISPOA ou SUSAF.
IOGURTE - 900ml	Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, a fermentação se realiza obrigatoriamente com cultivos protosimbióticos (*Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus*), aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. A base láctea representa pelo menos 70% do total de ingredientes do produto final. Sabores: pêssego, morango, maçã, coco e salada de frutas. Embalagens plásticas de 900ml. A entrega deve ser feita com temperatura adequada em carro refrigerado. O entregador deve estar devidamente uniformizado. Registros obrigatórios: SIF/SISPOA.
LARANJA SUCO, CÉU OU COMUM - kg	Firme, íntegras, sem manchas e médio amadurecimento. Peso médio por unidade 120 a 125g.
LEITE INTEGRAL LONGA VIDA UHT - L	Padronização da gordura em 3% homogeneizado e pasteurizado pelo processo UHT (ultra-alta temperatura). O envase deve ser realizado assepticamente em embalagens tetra brik. Prazo de validade de no mínimo 4 (quatro) meses a partir da data de fabricação. Registro obrigatório: SIF.
LEITE SEMIDESNATADO LONGA VIDA UHT - L	Padronização de gordura entre 1,5% e 1,9%, homogeneizado e pasteurizado pelo processo UHT (ultra-alta temperatura). O envase deve ser realizado assepticamente e embalagem tetra brik. Prazo de validade de no mínimo 4 (quatro) meses a partir da data de fabricação. Registro obrigatório: SIF.
ITE -AD RO IT -	Padronização de gordura entre 1,5% e 2%, homogeneizado e urizado pelo processo UHT (ultra-alta temperatura). Deverá r a enzima lactase. O envase deve ser realizado assepticamente

Deise Vaccari
003.116.350-59
02/06/2026 09:18:34

Denise Gabrieli De Oliveira
015.261.140-11
Prof Magist Hab Educ Infan
02/06/2026 09:22:04

Gilberto Tegner
437.010.940-04
Vice-prefeito
02/06/2026 09:55:01

Este documento possui assinaturas digitais ou eletrônicas.
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://servicosonline.canela.rs.gov.br:8181/sys568/publico/autenticidade-documento.xhtml e informe o código: D6EFA5EB

	e embalagem tetra brik. Prazo de validade de no mínimo 4 (quatro) meses a partir da data de fabricação. Registro obrigatório: SIF.
LENTILHA TIPO 1 - 400g	Sem sujidades, mínimo 90% dos grãos na cor característica, inteiros sem umidade, bolor, sem pragas e não torrado. O limite máximo para impurezas será de 2%. Produto que contenha rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade de 8 (oito) meses a contar da data de entrega.
LIMAO (TIPO TAITI) - kg	Apresentação: firme, íntegro, sem manchas e médio amadurecimento, peso médio por unidade 40 a 50g.
MAÇÄ NACIONAL - kg	Médio amadurecimento, firmes e sem manchas. Peso médio por unidade 100g.
MAMÄO - kg	Médio amadurecimento, íntegras e sem manchas. Peso mínimo por unidade 1kg.
MANGA - kg	Médio amadurecimento, íntegras e sem manchas. Tamanho padrão CEASA.
MANTEIGA SEM SAL - 500g	Sem sal. Produzida a partir de creme de leite fresco. Embalagens de 500g, íntegras e que contenham dados de identificação do produto, marca do fabricante, peso líquido e data de fabricação e validade (esta de no mínimo 8 (oito) meses a partir da data de entrega). O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10ºc ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto (de modo que as embalagens não estejam estufadas ou alteradas).
MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA COM OVOS - 500g	Tipo parafuso, penne, espaguete, talharim, cabelo de anjo, rigatone, conchinha e letrinha. Pacotes íntegros de 500g, que contenham rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade de 8 (oito) meses a contar da data de entrega. As características gerais do produto deverão atender as normas e legislações sanitárias. Registro obrigatório: SIF.
MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA COM VEGETAIS - 500g	Tipo parafuso ou farfalle. Contendo dois ou mais vegetais desidratados (espinafre, cenoura, tomate, beterraba e/ou feijão). Sem corantes artificiais. Pacotes íntegros de 500g, que contenham rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade de 8 (oito) meses a contar da data de entrega. As características gerais do produto deverão atender as normas e legislações sanitárias. Registro obrigatório: SIF.
MASSA ALIMENTÍCIA INTEGRAL - 500g	Tipo parafuso, penne, espaguete e talharim. Deverá obrigatoriamente ser produzida a partir de farinha de trigo integral. Pacotes íntegros de 500g, que contenham rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade de 8 (oito) meses a contar da data de entrega. As características gerais do produto deverão atender as normas e legislações sanitárias. Registro obrigatório: SIF.
MASSA ALIMENTÍCIA SEM GLÚTEN - 500g	Tipo parafuso, penne, espaguete e talharim. Deverá obrigatoriamente ser produzida a partir de farinha de arroz ou milho. Zero glúten. Pacotes íntegros de 500g, que contenham rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade de 8 (oito) meses a contar da data de entrega. As características gerais do produto deverão atender as normas e legislações sanitárias. Registro obrigatório: SIF.
MELANCIA - kg	Primeira qualidade. Frutas maduras, íntegras, com peso mínimo de 4kg.
MELÃO ESPANHOL AMARELO - kg	Primeira qualidade. Frutas maduras, íntegras, padrão CEASA.

Deise Vaccari
003.116.350-59
02/06/2026 09:18:34

Denise Gabrieli De Oliveira
015.261.140-11
Prof Magist Hab Educ Infan
02/06/2026 09:22:04

Gilberto Tegner
437.010.940-04
Vice-prefeito
02/06/2026 09:55:01

Este documento possui assinaturas digitais ou eletrônicas.
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://servicosonline.canela.rs.gov.br:8181/sys568/publico/autenticidade-documento.xhtml e informe o código: D6EFA5EB

MILHO EM CONSERVA - 300g	Embalagens de 300g, sem amassos e ferrugens, que contenham data de fabricação e validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega. As características gerais do produto deverão atender normas e legislações sanitárias.
MILHO PARA PIPOCA - 500g	TIPO 1 - Preparado com matéria prima limpa, isenta de matérias terrosas, parasitas e detritos animais ou vegetais, com máximo de 15% de umidade. Embalagem de 500g que contenham data de fabricação e validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega. As características gerais do produto deverão atender normas e legislações sanitárias.
MILHO VERDE EM ESPIGA - bdj com 3 un	In natura, de 1ª qualidade. Grau médio de amadurecimento, com grãos bem desenvolvidos e próprio para consumo, sem palhas. Isento de matérias terrosas, parasitas ou fungos. Tamanho das espigas no padrão CEASA.
MORANGA CABUTIÁ - kg	Íntegras e firmes. Peso médio por unidade 2kg. Padrão CEASA.
ÓLEO DE SOJA - 900ml	Embalagem plástica de 900 ml, sem amassos e ferrugens, que contenham data de fabricação e validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Os óleos deverão obedecer aos seguintes critérios de qualidade para óleos comestíveis: A) apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. B) serão obtidos de matérias-primas, de origem vegetal em bom estado sanitário. C) apresentar-se-ão isentos de substâncias estranhas à sua composição e, de componentes indicativos de alteração do produto ou de emprego de tecnologia de fabricação inadequada.
ORÉGANO - 80g	Embalagens de 80g, íntegras, e que contenham data de fabricação e validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.
OVOS BRANCOS - dz	Tamanho médio. Íntegros, sem rachaduras e sem sujidades na casca - Entregue em embalagens que contenham registro, data de postura e validade. Produto com no máximo 10 (dez) dias de seleção.
PÃO FRANCÊS - kg	Unidades de 50g cada (aproximadamente), deve ser fabricado com matéria prima de 1ª qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. O pão queimado ou malcozido será rejeitado. Fica proibida a fabricação de pão com o emprego de material corante ou outras farinhas, como também o emprego de farelo de qualquer espécie. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. As características gerais do produto deverão atender as normas e legislação sanitária.
PÃO MASSA DOCE - kg	Unidades de 50g cada (aproximadamente). Valor nutricional por porção de 50g: 113Kcal, 28g de carboidratos, 4g de proteínas e 1,5 de gorduras totais. Sem adição de gorduras hidrogenadas. Validade: máximo 3 (três) dias após a data de fabricação. As características gerais do produto deverão atender as normas e legislação sanitária.
PEITO DE FRANGO CONGELADO - kg	Deve ser entregue em embalagem limpa, transparente, em pacotes de 1 kg, não a vácuo. Sem excesso de gorduras e cartilagens. O rótulo deve estar conforme legislação vigente, com identificação, procedência, data de fabricação e data de validade, visíveis. A data de validade deve ser de no mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A entrega deve ser feita com carro refrigerado para carnes congeladas (-12ºC a -18ºC), sem sinais de descongelamento. Registro em planilha com medição de temperatura a cada 2h, planilha entregue ao setor de Nutrição para monitoramento. O entregador deve estar devidamente uniformizado. Registro obrigatório: SIF, SIN, SISPOA ou SUSAF.
PIN - k	eira qualidade. Apresentação: íntegro, sem manchas, frescos, tipo a.

Deise Vaccari
003.116.350-59
02/06/2026 09:18:34
Denise Gabrieli De Oliveira
015.261.140-11
Prof Magist Hab Educ Infan
02/06/2026 09:22:04
Gilberto Tegner
437.010.940-04
Vice-prefeito
02/06/2026 09:55:01

Este documento possui assinaturas digitais ou eletrônicas.
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://servicosonline.canela.rs.gov.br:8181/sys568/publico/autenticidade-documento.xhtml e informe o código: D6EFA5EB

PÊRA NACIONAL - kg	Primeira qualidade, frutos íntegros e firmes; aroma, cor e sabor próprios da espécie/variedade; maturação média, sem sujidades. Tamanho padrão CEASA.
PÊSSEGO IN NATURA - kg	Branco ou amarelo - de 1ª qualidade, íntegros e firmes; aroma, cor e sabor próprios da espécie/variedade; maturação média, sem sujidades. Tamanho padrão CEASA.
PIMENTÃO - kg	Verde, amarelo ou vermelho - íntegro e sem manchas. Peso médio por unidade 90 a 100g.
QUEIJO FATIADO - TIPO LANCHE - kg	Deve ser entregue em embalagem plástica limpa, transparente, lacrada, original do fabricante. O rótulo deve estar conforme legislação vigente, com identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, prazo máximo de consumo e local de origem. A entrega deve ser feita com carro refrigerado em temperatura adequada para embutidos. Registro em planilha com medição de temperatura a cada 2h, planilha entregue ao setor de Nutrição para monitoramento. O entregador deve estar devidamente uniformizado. Registro obrigatório: SIF, SIN ou SISPOA.
RABANETE - kg	Firmes e íntegros. 1ª qualidade, de tamanho padrão CEASA, raiz firme e cor característica.
REPOLHO BRANCO - kg	Íntegro e sem manchas. Tamanho padrão CEASA.
REQUEIJÃO CREMOSO - 200g	Requeijão cremoso, produzido com leite pasteurizado, levemente salgado, consistência cremosa. Não serão aceitos produtos "tipo requeijão", "sabor requeijão", "cobertura cremosa culinária sabor requeijão" ou quaisquer outros que não sejam especificamente o produto original. Entregue em embalagem atóxica, limpa, não violada, resistente, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Fabricação máxima de 15 (quinze) dias antes da data de entrega na unidade requisitante. Validade de no máximo 60 (sessenta) dias.
REQUEIJÃO CREMOSO - 1,8kg	Requeijão cremoso, produzido com leite pasteurizado, levemente salgado, consistência cremosa. Não serão aceitos produtos "tipo requeijão", "sabor requeijão", "cobertura cremosa culinária sabor requeijão" ou quaisquer outros que não sejam especificamente o produto original. Entregue em embalagem atóxica, limpa, não violada, resistente, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Fabricação máxima de 15 (quinze) dias antes da data de entrega na unidade requisitante. Validade de no máximo 60 (sessenta) dias.
SAL IODADO - 1kg	Refinação média. Embalagens de 1kg, íntegras e que contenham data de fabricação e validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.
SARDINHA EM ÓLEO VEGETAL - 130g	Latas de 130g sem amassos, vazamentos e ferrugens, que contenham data de fabricação e validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Valor nutricional: no mínimo 18g de proteína em 100kcal do produto drenado. Registro obrigatório: SIF.
SOBRECOXA DE FRANGO)NC	Deve ser entregue em embalagens plásticas, resistentes, íntegras e em pacotes com peso de no máximo 1kg, sem machucados, pele da e ossos quebrados. O rótulo deve estar conforme legislação te, com identificação completa do produto, data de fabricação, de validade, prazo máximo de consumo, local de origem e não

Deise Vaccari
003.116.350-59
02/06/2026 09:18:34
Denise Gabrieli De Oliveira
015.261.140-11
Prof Magist Hab Educ Infan
02/06/2026 09:22:04
Gilberto Tegner
437.010.940-04
Vice-prefeito
02/06/2026 09:55:01

Este documento possui assinaturas digitais ou eletrônicas.
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://servicosonline.canela.rs.gov.br:8181/sys568/publico/autenticidade-documento.xhtml e informe o código: D6EFA5EB

	poderá ter validade inferior a 6 (seis) meses. A entrega deve ser feita com carro refrigerado em temperatura adequada para carnes congeladas (-12ºC a -18ºC), sem sinais de descongelamento. Registro em planilha com medição de temperatura a cada 2h, planilha entregue ao setor de Nutrição para monitoramento. O entregador deve estar devidamente uniformizado. Registro obrigatório: SIF, SIN, SISPOA ou SUSAF.
TEMPERO VERDE - mo	Salsa e cebolinha. Folhas íntegras e sem manchas. Tamanho do molho padrão CEASA.
TOMATE PAULISTA OU LONGA VIDA - kg	Médio amadurecimento - íntegro e sem manchas. Tamanho padrão CEASA.
UVA - kg	Branca ou rosada. Apresentação: primeira qualidade, peso mínimo por cacho 170g.
VINAGRE DE MAÇÄ - 750ml	Embalagens plásticas, íntegras e que contenham data de fabricação e validade. Produto com validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega.

A contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, com critério de julgamento por menor preço, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021.

O prazo de vigência será de 1 (um) ano, podendo ser prorrogado por igual período, com renovação do quantitativo – se comprovado o preço vantajoso – nos termos do art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Para fornecimento/prestação dos serviços pretendidos os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar documentos, a título de habilitação, nos termos do art. 62 e 66, da Lei nº 14.133/2021:

HABILITAÇÃO JURÍDICA:

a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
c) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);
d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
e) Inscrição do ato constitutivo no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de Diretoria em exercício;
f) Se a Licitante for ME/EPP: Prova de Inscrição no regime tributário ME ou EPP, conforme estabelece o artigo terceiro da Lei complementar nº123, de 14/12/2006.

HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

a) Comprovante de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

Deise Vaccari
003.116.350-59
02/06/2026 09:18:34

Denise Gabrieli De Oliveira
015.261.140-11
Prof Magist Hab Educ Infan
02/06/2026 09:22:04

Gilberto Tegner
437.010.940-04
Vice-prefeito
02/06/2026 09:55:01

Este documento possui assinaturas digitais ou eletrônicas.
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://servicosonline.canela.rs.gov.br:8181/sys568/publico/autenticidade-documento.xhtml e informe o código: D6EFA5EB

b) Prova de regularidade perante a Fazenda federal, estadual e municipal do domicílio ou sede do licitante, e com o Município de Canela/RS, nos termos do art. 193 do Código Tributário Nacional, ou outra equivalente, na forma da lei;
c) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
d) Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho.

HABILITAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em prazo não superior a 180 (cento e oitenta) dias da data designada para a apresentação do documento.

Na fase de julgamento, poderá ser solicitada, ao licitante provisoriamente vencedor, antes da homologação do processo licitatório, amostra dos produtos cotados, para análise e aceitação ou não dos mesmos, pela equipe de avaliação técnica desta Secretaria, de acordo com o § 2° do art. 42, dentro da Lei nº 14.133/2021. Caso o produto não obtenha aceitação suficiente para ser aprovado, serão analisados os colocados subsequentes, para ser determinado o vencedor do certame.

Os produtos cujos fornecimentos vierem a ser contratados deverão ser entregues após o recebimento do empenho – cuja emissão se dará conforme a necessidade da Secretaria – conforme segue:

- itens não perecíveis: periodicidade mensal (ou a cada 5 semanas), em datas previamente agendadas, de acordo com os cronogramas de entrega, que serão repassados em aproximadamente 10 dias antes da data de entrega da mercadoria;
- itens perecíveis: periodicidade semanal, sendo os itens hortifrutigranjeiros às segundas e/ou sextas-feiras, e as carnes e derivados perecíveis às sextas-feiras. Antecipadamente às entregas, os fornecedores receberão um resumo com as quantidades semanais previstas para o próximo cardápio de 5 semanas e, semanalmente às quartas-feiras, após as escolas terem feito seus ajustes e/ou cancelamentos semanais, o Departamento de Alimentação Escolar repassará aos fornecedores os cronogramas de entrega com os itens nas quantidades exatas, para entrega das mercadorias.

A entrega ocorrerá diretamente nas escolas, ponto a ponto, conforme endereços constantes do Anexo II do Termo de Referência – exceto em três escolas, localizadas no interior do município e CADIE/AEE, cujas quantidades serão recebidas no Departamento de Alimentação Escolar, localizado na sede da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer (Rua Borges de Medeiros, n° 926, Centro, Canela/RS), e distribuído posteriormente pela mesma.

O recebimento do objeto desta licitação será realizado por representante do município dentro das escolas, designado para este fim, que atestará a conformidade da entrega, sendo-lhe permitida a assistência de terceiros. O mesmo se dará mediante conferência dos itens previstos no cronograma de entrega, no que diz respeito à quantidade e qualidade, e posterior assinatura do mesmo, podendo ser recusado caso [illegible] al [illegible] cit[illegible]

Deise Vaccari
003.116.350-59
02/06/2026 09:18:34

Denise Gabrieli De Oliveira
015.261.140-11
Prof Magist Hab Educ Infan
02/06/2026 09:22:04

Gilberto Tegner
437.010.940-04
Vice-prefeito
02/06/2026 09:55:01

Este documento possui assinaturas digitais ou eletrônicas.
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://servicosonline.canela.rs.gov.br:8181/sys568/publico/autenticidade-documento.xhtml e informe o código: D6EFA5EB

A relação com a transportadora e o custo do frete serão de responsabilidade do fornecedor e não existe valor mínimo de compra para isenção do mesmo. O pagamento será creditado em nome do fornecedor, mediante ordem bancária/transferência em conta-corrente por ela indicada em até 15 dias úteis, contados a partir da data da entrada das faturas/notas fiscais (liquidação) no sistema de controle da Prefeitura. A mesma somente será efetuada pelo órgão após verificação do Cronograma de Entrega, que deverá estar totalmente assinado pelas escolas e compatível com o declarado na mesma.

Caso ocorra alguma das infrações previstas no art. 155 da Lei nº 14.133/2021, no decorrer da validade do registro de preços, serão aplicadas as sanções previstas no art. 156, da Lei acima referida.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Os quantitativos estimados para a aquisição pretendida têm como parâmetro a clientela da rede municipal, conforme números abaixo relacionados (tendo como referência o alunado considerado pelo PNAE para 2026):

- 28 cozinhas, nas 23 escolas e na unidade específica de Atendimento Educacional Especializado (AEE), onde é preparada toda a alimentação oferecida aos 4.359 alunos atendidos, desde a Educação Infantil até a EJA;
- o total diário é estimado em 13.123 refeições; a previsão, para o ano letivo de 2026, é de aproximadamente 2.624.650 refeições a serem servidas pela rede municipal, sendo quatro refeições/dia para a Educação Infantil, inteiramente em turno integral; três refeições/dia para o Ensino Fundamental, em turno integral até o 8° ano, e uma refeição/dia para o Ensino Fundamental, dos 9° anos, a EJA e o AEE, matriculados em turno parcial.

Cabe salientar aqui que as quantidades relacionadas para aquisição abrangem a cobertura das refeições acima citadas pelo período de um ano, a contar da homologação. Porém, alguns fatores práticos já interferiram – nos últimos exercícios – na efetivação destas aquisições, como, por exemplo, problemas nas entregas junto aos fornecedores – carecendo de penalidades e desclassificações, atrasando a compra; falta de disponibilidade de alguns itens, devido a fatores fortuitos, como desastres climáticos, entre outros. Há de se considerar ainda que o alunado considerado advém de uma previsão baseada no Educacenso do ano anterior – previsão essa utilizada como parâmetro pelo FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação), que pode sofrer ajustes durante o decorrer do ano letivo.

Para memória de cálculo, segue anexo a este ETP o Relatório Gerencial de aquisições realizadas dentro do Pregão Eletrônico 42/2024, durante o primeiro ano de sua homologação, que é um registro de preços com o mesmo objeto, realizado por esta Administração.

5. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

Conforme pesquisa de mercado realizada, para solução da necessidade administrativa, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, vislumbra-se possível, sob [illegible] a participação no certame de empresas cujo CNPJ [illegible] Nacional das Atividades Econômicas) – principais ou

Deise Vaccari
003.116.350-59
02/06/2026 09:18:34
Denise Gabrieli De Oliveira
015.261.140-11
Prof Magist Hab Educ Infan
02/06/2026 09:22:04
Gilberto Tegner
437.010.940-04
Vice-prefeito
02/06/2026 09:55:01

Este documento possui assinaturas digitais ou eletrônicas.
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://servicosonline.canela.rs.gov.br:8181/sys568/publico/autenticidade-documento.xhtml e informe o código: D6EFA5EB

secundários – que sejam compatíveis com a comercialização dos itens cotados, como por exemplo os códigos *47.12-1-00 – Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios – minimercados, mercearias e armazéns (Dispensada*); 47.24-5-00 – Comércio varejista de hortifrutigranjeiros; 46.39-7-01 – Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral; 47.29-6-99 – Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente; 47.22-9-01 – Comércio varejista de carnes – açougues; 10.91-1-01 – Fabricação de produtos de panificação industrial; 47.21-1-03 – Comércio varejista de laticínios e frios;* caso dos vencedores que participaram do último Pregão Eletrônico realizado para cobrir esta demanda. Tendo isto em vista, não serão indicados potenciais fornecedores, uma vez que são numerosas empresas que atendem a estes critérios.

Efetuadas com base no Decreto Municipal n.º 10.004/2023, que "Regulamenta a Lei nº 14.133, de 1° de abril de 2021, que dispõe sobre Licitações e Contratos Administrativos, no Município de Canela", as pesquisas de preço foram realizadas tanto conforme o inciso II do § 1° do art. 23 da Lei citada, onde é facultada a utilização como parâmetro para obtenção do valor estimado as *"contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente";* utilizando, nesse caso, a Ata atualmente vigente, do nosso Município – com os valores atualizados via reequilíbrio financeiro, quando solicitado, quanto pelo parâmetro preconizado no inciso III - *"(...) dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenham a data e hora de acesso"* – através de cotações disponíveis no *site* da CEASA-RS; no Portal de Compras Públicas, através de Atas homologadas em outros municípios, e também em *sites* de comércio compatíveis com o objeto. O resumo desta pesquisa está em planilha anexada neste expediente.

6. ESTIMATIVA PRELIMINAR DO VALOR DA AQUISIÇÃO

Estima-se, preliminarmente, o valor total de R$ 8.543.013,50 (oito milhões, quinhentos e quarenta e três mil e treze reais e cinquenta centavos), se considerarmos a quantidade total estimada x valor médio unitário apurado como referência.

Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado atualmente pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal n.º 10.004/2023, que "Regulamenta a Lei nº 14.133, de 1° de abril de 2021, que dispõe sobre Licitações e Contratos Administrativos, no Município de Canela".

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta é a de abertura de licitação, modalidade Pregão Eletrônico, adotando-se como procedimento o Sistema de Registro de Preços – SRP, do tipo menor preço, para aquisição de gêneros alimentícios, para as Escolas Municipais de Educação Infantil de Ensino Fundamental (turnos regular e integral), de AEE e da EJA,

Deise Vaccari
003.116.350-59
02/06/2026 09:18:34
Denise Gabrieli De Oliveira
015.261.140-11
Prof Magist Hab Educ Infan
02/06/2026 09:22:04
Gilberto Tegner
437.010.940-04
Vice-prefeito
02/06/2026 09:55:01

Este documento possui assinaturas digitais ou eletrônicas.
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://servicosonline.canela.rs.gov.br:8181/sys568/publico/autenticidade-documento.xhtml e informe o código: D6EFA5EB

no âmbito da Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Lazer, com itens entregues conforme especificações descritas no item 3 do presente estudo.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

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

Em vista disto, o princípio do parcelamento deverá ser aplicado à presente licitação, devendo ser organizada por itens individuais de modo que seja ampliada a fase de disputa entre os licitantes, tendo em vista que o certame realizado por item, sempre que o objeto for divisível – nesse caso, alimentos perecíveis e não perecíveis – permite ampla participação de licitantes, propiciando melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e ampliação de competitividade sem perda da economia de escala.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

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

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

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

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CERTAME LICITATÓRIO

Para a licitação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração.

Ademais, para que o pretendido certame licitatório 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 e equipe de apoio;
d) encaminhamento do processo para análise jurídica;
e) análise da manifestação jurídica e atendimento aos apontamentos constantes no parecer, mediante Nota Técnica, com os ajustes indicados;
f) publicação e divulgação do edital e anexos;
g) resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável;
h) realização do certame, com suas respectivas etapas, incluída a solicitação de
ost ne
om dju iblicação dos resultados;

Deise Vaccari
003.116.350-59
02/06/2026 09:18:34

Denise Gabrieli De Oliveira
015.261.140-11
Prof Magist Hab Educ Infan
02/06/2026 09:22:04

Gilberto Tegner
437.010.940-04
Vice-prefeito
02/06/2026 09:55:01

Este documento possui assinaturas digitais ou eletrônicas.
Para verificar a validade das assinaturas, acesse https://servicosonline.canela.rs.gov.br:8181/sys568/publico/autenticidade-documento.xhtml e informe o código: D6EFA5EB

j) realização de empenho.

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 a aquisição podem ser supridos apenas com a licitação ora proposta.

Os itens que se pretende adquirir, portanto, são autônomos e prescindem de contratações correlatas ou interdependentes.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

As escolas da rede municipal são orientadas de como proceder para minimizar os possíveis impactos ambientais decorrentes desta aquisição. Eles advêm, principalmente, dos restos de alimentos não consumidos pelos alunos, após servidas as refeições preparadas com os itens adquiridos; estes são descartados junto ao lixo orgânico das cozinhas escolares. Provêm também das embalagens que acondicionam os itens; estas deverão ser higienizadas e descartadas junto ao lixo reciclável. São trabalhadas as questões ambientais com a comunidade escolar, buscando evitar o desperdício de alimentos em todas as etapas de produção e consumo, e também o descarte correto.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar e seus anexos, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a contratação é viável, atendendo aos padrões e preços de mercado.

Canela, 1° de junho de 2026.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO
Gilberto Tegner *Secretário Municipal de Educação, Esporte e Lazer*
Denise Gabrieli de Oliveira *Diretora – Depto. de Alimentação Escolar* *Elaboração Técnica*
Deise Vaccari *Elaboração Administrativa*

Deise Vaccari
003.116.350-59
02/06/2026 09:18:34

Denise Gabrieli De Oliveira
015.261.140-11
Prof Magist Hab Educ Infan
02/06/2026 09:22:04

Gilberto Tegner
437.010.940-04
Vice-prefeito
02/06/2026 09:55:01

Este documento possui assinaturas digitais ou eletrônicas.
Para verificar a validade das assinaturas, acesse **https://servicosonline.canela.rs.gov.br:8181/sys568/publico/autenticidade-documento.xhtml** e informe o código: **D6EFA5EB**

PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

Tipo de Documento: Assinatura de Terceiro(s) (Documentos Gerais)

Descrição: Abertura de processo licitatório - aquisição de gêneros alimentícios

O documento acima foi proposto para assinatura eletrônica ou digital através da plataforma de assinatura **Portal de Assinaturas System.** Para verificar a autenticidade das assinaturas clique neste link **https://servicosonline.canela.rs.gov.br:8181/sys568/publico/autenticidade-documento.xhtml** e insira o Código CRC: **D6EFA5EB**.

Para acessar o link de assinatura, basta apontar a câmera de seu dispositivo móvel para a imagem abaixo: