



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

Secretaria/Órgão: Secretaria Municipal de Educação	
Sector Requiritante (Unidade/Setor/Depto): Setor de Nutrição e Alimentação Escolar	
Responsável pelos orçamentos referenciais: Renata Machado	Cargo: Oficial Administrativo
E-mail: compras-sme@novaprata.rs.gov.br	Telefone: (54) 3242-8237

1. Objeto da Contratação:
Registro de preços para futura e eventual aquisição parcelada de produtos de panificação e confeitaria, destinados à alimentação escolar da rede municipal de ensino do município de Nova Prata/RS.
2. Justificativa da necessidade da contratação (Motivação e objetivos da Contratação):
A contratação faz-se necessária devido às reformas que serão realizadas nos ambientes da cozinha/refeitório das Escolas Municipais de Ensino Fundamental (EMEF Guerino Somavilla e EMEF Padre Josué Bardin), no exercício de 2026. Como as reformas terão prazo de execução que adentram em dias letivos, será preciso a readequação do cardápio da Merenda Escolar, uma vez que os referidos espaços (cozinha/refeitório) estarão impossibilitados de uso para a manipulação de alimentos. Dessa forma, a aquisição de lanches prontos é necessária para suprir a demanda da Alimentação Escolar, durante o período da realização das reformas em cada Educandário, visto que, o Município, dentre outras atribuições, é responsável pela alimentação dos alunos durante a permanência destes em sala de aula. Nesse contexto, a solicitação através de registro de preços justifica-se pelo fato de ser aquisição eventual e futura, uma vez que a aquisição será realizada de

maneira parcelada, de acordo com o cardápio fornecido pela nutricionista da Secretaria Municipal de Educação e dependendo do andamento de cada reforma realizada.

Ressalta-se que, a ausência dos produtos de panificação e confeitaria poderá ocasionar a impossibilidade da oferta das refeições aos educandos.

3. Quantidade a ser contratada:

Item:	Descrição:	Unid:	Qtde total:
1	BAURU DE CARNE - Salgado assado com 100 a 120 gramas cada, feito de massa sovada (não folhada) enrolada e recheada com molho de carne bovina moída e queijo. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente.	Unid.	9.680
2	BAURU DE CARNE ZERO LACTOSE- Salgado assado com 100 a 120 gramas cada, feito de massa sovada (não folhada) enrolada e recheada com molho de carne bovina moída e queijo zero lactose. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE.	Unid.	132
3	BOLO DOCE SIMPLES (sabor chocolate, milho, cenoura e laranja). Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE.	Kg	3.098

4	BOLO SALGADO DE CARNE – Massa fofinha tipo bolo e cobertura de carne bovina moída com queijo. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente.	Kg	1.936
5	BOLO SALGADO DE CARNE ZERO LACTOSE – Massa fofinha tipo bolo e cobertura de carne bovina moída com queijo zero lactose. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE.	Kg	28
6	BOLO SALGADO DE FRANGO – Massa fofinha tipo bolo e cobertura de frango desfiado, queijo e milho. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente.	Kg	968
7	BOLO SALGADO DE FRANGO ZERO LACTOSE – Massa fofinha tipo bolo e cobertura de frango desfiado, queijo zero lactose e milho. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE.	Kg	14
8	ESFIRRA RECHEADA DE CARNE - Salgado assado com 100 a 120 gramas cada, feito de	Unid.	9.680

	massa sovada (não folhada) e recheada com molho de carne bovina moída. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE.		
9	ESFIRRA RECHEADA DE FRANGO - Salgado assado com 100 a 120 gramas cada, feito de massa sovada (não folhada) e recheada com frango. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE.	Unid.	9.680
10	PIZZA DE CARNE – salgado assado feito com massa de pizza com espessura média de 1cm e com cobertura de queijo e carne bovina moída, podendo ter legumes adicionados. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente.	Kg	1.936
11	PIZZA DE CARNE ZERO LACTOSE – salgado assado feito com massa de pizza com espessura média de 1cm e com cobertura de queijo zero lactose e carne bovina moída, podendo ter legumes adicionados. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta	Kg	28

	em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE.		
12	PIZZA DE FRANGO – salgado assado feito com massa de pizza com espessura média de 1cm e com cobertura de queijo e frango, podendo ter legumes adicionados. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente.	Kg	968
13	PIZZA DE FRANGO ZERO LACTOSE – salgado assado feito com massa de pizza com espessura média de 1cm e com cobertura de queijo zero lactose e frango, podendo ter legumes adicionados. Deve ser produzido no máximo um dia antes da entrega ou preferencialmente no dia. Deverá ter aparência de novo e ser macio, sem partes mal assadas ou abatumadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE.	Kg	14

4. Justificativa para a quantidade desejada:

Os quantitativos estimados para a contratação pretendida têm como parâmetro as projeções de consumo de cada escola conforme calendário acadêmico, cardápios elaborados e refeições servidas diariamente, bem como a quantidade de alunos já atendidos no mês de dezembro de 2025 e o crescimento médio anual de matrículas. Além disso, foram previstos quantitativos para 12 (doze) meses, considerando um possível atraso nas reformas, evitando, assim, a falta de merenda escolar para os referidos educandários.

O prazo de vigência do Pregão Eletrônico será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período.

5. Forma de entrega (total ou parcelada):

A forma de entrega será de acordo com o cronograma do Setor de Nutrição da Secretaria de Educação, sendo que o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento (entregas de duas a quatro vezes por semana) enquanto as reformas estiverem em andamento, e/ou os espaços não estiverem equipados de forma adequada para a manipulação de alimentos nas

Escolas. Além disso, a aquisição dos alimentos de forma parcelada garantirá a qualidade dos gêneros alimentícios, devido às escolas não possuírem local disponível para armazenar grandes quantidades dos mesmos.

6. Local da Entrega/Prestação de serviços:

Unidades Escolares:	Município:	Endereços:	Horário das Entregas:
EMEF Guerino Somavilla	Nova Prata	Rua Augusto Pestana, 305, Bairro Santa Cruz.	Turno da manhã: 7h- 08:30h; Turno da tarde: 13h-14h
EMEF Padre Josué Bardin	Nova Prata	Rua Madre Tereza de Calcutá, 80, Bairro São João Bosco.	Turno da manhã: 7h- 08:30h; Turno da tarde: 13h-14h

7. Previsão de data em que deve ser iniciada a prestação dos serviços, ou de entrega dos bens ou materiais.

A aquisição dos gêneros alimentícios iniciará a partir do início do ano letivo de 2026, se as obras já estiverem em andamento. Caso contrário, as entregas iniciarão concomitantemente ao início das obras.

O prazo de entrega, após o recebimento do empenho, é de até 10 (dez) dias corridos. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues de duas a quatro vezes por semana, conforme cronograma enviado por esta Secretaria.

8. Forma de pagamento (caso seja condição estipulada em proposta ou preponderante para a elaboração desta).

O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal juntamente com a planilha de recebimento assinada pela comissão de recebimento de gêneros alimentícios de cada escola. O pagamento será efetuado até 30 dias contados a partir do recebimento definitivo da nota fiscal, por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado. Quando efetuado o pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

9. Indicar o responsável pela fiscalização e ou recebimento do material e ou serviço.

- Comissão de Recebimento de Gêneros Alimentícios da Alimentação Escolar de cada escola

- Nome: Fabiana Baldin

Cargo: Nutricionista

- Nome: Josiele Kesties

Cargo: Nutricionista

Nova Prata, 5 de dezembro de 2025.

Andreia Guadagnin
Secretária Municipal de Educação.