



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº XX/2025

SECRETARIA: EDUCAÇÃO

DEPARTAMENTO: ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

OBJETO: 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.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE (JUSTIFICATIVA)

1.1. O objeto da presente licitação é o 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.

1.2. 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 EMEF e 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 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.

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

1.4. Enfatizamos que, a Secretaria Municipal de Educação tem buscado, incessantemente, atender as necessidades dos alunos das escolas da rede pública municipal, tentando encontrar o melhor atendimento da demanda e com o objetivo de atender ao que estabelecem as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e nos artigos 205 e 208 da Constituição Federal, na Lei Complementar 9.394, de 20 de dezembro de 1996, na Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, e suas alterações.

1.5. Tendo em vista se tratar de itens comuns, a contratação será realizada por meio de licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, por registro de preço, com critério de julgamento por menor preço por item, nos termos dos artigos 6º, inciso XLI, 17, § 2º, e 34, todos da Lei Federal nº 14.133/2021. A referida modalidade justifica-se pelo fato de ser aquisição variável e futura, assim como, por se tratar de gêneros alimentícios perecíveis, evitando assim o armazenamento de grandes quantidades, danificação e vencimento dos alimentos que eventualmente não forem utilizados.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

2.1. A contratação de produtos de panificação e confeitaria não está prevista no Plano de Contratações Anual do Município de Nova Prata, referente ao exercício de 2026, visto que, quando o referido plano foi elaborado, não havia a previsão de que a execução das obras adentraria o período letivo.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

Os bens têm natureza de bens comuns, tendo em vista que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser atendidos pelos disponíveis ao público em geral e 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.

3.1. Poderão participar do certame todos os interessados do ramo de atividade pertinente aos objetos da contratação.

3.1.1. Os itens deverão cumprir as características descritas nas especificações, conforme tabela inclusa no Anexo I deste estudo técnico.

3.1.2. Os produtos de panificação e confeitaria serão entregues de acordo com a necessidade e durante o ano letivo de 2026, respeitando o cronograma de entregas enviado pelo Setor de Nutrição e Alimentação Escolar, mediante emissão de Empenho, nas quantidades e datas estipuladas nestes e nos locais e horários descritos neste Estudo.

3.1.2.1. O prazo de entrega após o recebimento do empenho é de até 10 (dez) dias corridos.

3.1.3. Mesmo em caso de necessidade, o prazo de entrega não poderá ser prorrogado, uma vez que se trata de produto essencial.

3.2. Apresentação e Análise das Amostras

3.2.1. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar terá o prazo limite de 05 (cinco) dias úteis para a entrega da AMOSTRA, após comunicado pela Pregoeira na sessão pública. Serão exigidas amostras de todos os gêneros alimentícios.

3.2.2. A empresa que não apresentar as amostras no prazo estipulado será automaticamente desclassificada.

3.2.3. A(s) amostra(s) deverão ser entregues na Secretaria Municipal de Educação, localizada no seguinte endereço: Avenida Cônego Peres, nº 612 – sala 105 – Centro – Nova Prata/RS – CEP: 95320-000, no horário das 08:00 às 11:30h e das 13:30h até às 17:00h.

3.2.4. A(s) amostra(s) apresentadas deverão estar acompanhadas de documento em 02(duas) vias contendo os dados informativos, de acordo com as especificações técnicas descritas neste



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

Edital, estar embaladas e devidamente identificadas com nome e CNPJ da empresa, número do processo, número da licitação e descrição do objeto.

3.2.5. As amostras apresentadas deverão, obrigatoriamente, serem compatíveis com as características da proposta, sob pena de desclassificação.

3.2.6. A Secretaria Municipal de Educação se reserva o direito de aceitar ou não as amostras, independentemente da informação contida na proposta, caso não atendam às especificações exigidas, ou seja, de qualidade inferior ao que foi exigido no edital.

3.2.7. A avaliação das amostras será realizada pela Comissão de Avaliação constituída pelas servidoras titulares: Fabiana Baldin (Nutricionista), Josiele Kesties (Nutricionista) e Renata Machado (Oficial Administrativo), e respectivas servidoras suplentes: Marcia Luchini Mezzomo (Secretária Adjunta), Bruna Maschio (Coordenadora) e Lucilei Dall'Agnol (Coordenadora), que, em 02 (dois) dias úteis, após o recebimento das amostras enviarão, ao Setor de Licitações, parecer circunstanciado de que as mesmas estão ou não em conformidade com as especificações do instrumento convocatório, de acordo com os critérios estabelecidos no edital.

3.2.8. No caso de aprovação da Amostra, segundo análise pelas servidoras responsáveis, o pregoeiro passará à fase de análise dos documentos de habilitação.

3.2.9. No caso de desaprovação do(s) item(ns) apresentados, o pregoeiro desclassificará o licitante em questão e procederá à convocação do segundo classificado, e assim sucessivamente, até que seja(m) apresentado(s) amostras(s) de acordo com a especificação solicitada.

3.2.10. Após a análise, as amostras restantes não serão devolvidas ao fornecedor por se tratar de alimentos, os quais poderão ter sua integridade comprometida após a abertura das embalagens, ou por serem perecíveis.

3.3. Dos Critérios de Avaliação Das Amostras

3.3.1. As amostras apresentadas pela licitante vencedora serão avaliadas em estrita observância aos critérios de avaliação estabelecidos neste Estudo Técnico Preliminar.

3.3.2. Cada item constante apresentado receberá uma classificação conforme abaixo:

- I. **APROVADA** – quando o item da amostra estiver em conformidade com este Estudo Técnico Preliminar;
- II. **REPROVADA** – quando o item da amostra não estiver em conformidade com este Estudo Técnico Preliminar.

3.4. Qualificação Técnica

3.4.1. Para fornecimento/prestação dos serviços pretendidos, os eventuais interessados deverão:

3.4.1.1. Apresentar Atestado de capacidade técnica, que deve contemplar de forma satisfatória o fornecimento do objeto com as características semelhantes da presente licitação, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado onde constem de preferência os dados relativos ao contrato, indicando os itens entregues e relatando prestação de garantia



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

satisfatória;

a.1) Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

a.2) O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

3.4.1.2. Apresentar Alvará Sanitário com o CNAE correspondente ao objeto licitado e estar em vigor no corrente ano;

3.4.1.3. Apresentar Alvará de Localização;

3.4.1.4. Alvará de Prevenção e Proteção Contra Incêndio (APPCI)/Bombeiros.

4. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES

4.1. 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 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.

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.	9680
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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

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	3098
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	1936
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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

8	ESFIRRA RECHEADA DE CARNE - Salgado assado com 100 a 120 gramas cada, feito de 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.	Unid.	9680
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.	9680
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	1936
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 em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE.	Kg	28
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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

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 abatizadas. 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
----	---	----	----

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. Conforme pesquisa de mercado realizada, para solução da necessidade administrativa, objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, vislumbra-se possível, sob o aspecto técnico e econômico, a contratação de empresas do ramo alimentício, como supermercados, mercados e padarias.

5.2. Tais referências foram obtidas por meio de pesquisa de preço por orçamentação em empresas que são potenciais fornecedoras. Algumas destas, além de serem empresas locais e regionais, participaram da última licitação de gêneros alimentícios, e novos potenciais fornecedores que comercializam os demais gêneros alimentícios para atender a demanda. Além disso, foi realizada pesquisa de preço no site Licitacon e Banco de Preços.

5.3. A licitação tem como responsáveis pela pesquisa de preço a Nutricionista Fabiana Baldin e a Oficial Administrativa Renata Machado.

5.4. A série de preços coletados, bem como os orçamentos encontram-se em anexo. O método estatístico aplicado para a definição do valor estimado foi o valor médio para alguns itens (itens 03, 04, 06, 08, 09, 10 e 12), e a mediana para outros (itens 01, 02, 05, 07, 11 e 13). A média foi calculada para aqueles itens cujos valores de cotação apresentaram-se mais próximos. Por outro lado, a mediana foi calculada para aqueles itens cujos valores de cotação apresentaram uma diferença mais significativa. Em acoste (Anexo II), segue também as memórias de cálculo do valor estimado e documentos que lhe são suporte.

Observações:

O item 04 – Bolo salgado de carne, teve seu preço de orçamento do fornecedor Coser Padaria e Confeitaria LTDA desconsiderado, visto que estava com valor muito inferior às demais cotações.

O item 06 – Bolo salgado de frango, teve seu preço de orçamento do fornecedor Coser Padaria e Confeitaria LTDA desconsiderado, visto que estava com valor muito inferior às demais cotações.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

O item 08 – Esfirra recheada de carne, teve seu preço de orçamento do fornecedor Mercearia Central LTDA desconsiderado, visto que estava com valor muito inferior às demais cotações.

O item 09 – Esfirra recheada de frango, teve seu preço de orçamento do fornecedor Mercearia Central LTDA desconsiderado, visto que estava com valor muito inferior às demais cotações.

O item 10 – Pizza de carne, teve seu preço de orçamento do fornecedor Coser Padaria e Confeitaria LTDA desconsiderado, visto que estava com valor muito inferior às demais cotações.

O item 12 – Pizza de frango, teve seu preço de orçamento do fornecedor Coser Padaria e Confeitaria LTDA desconsiderado, visto que estava com valor muito inferior às demais cotações.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1. Estima-se para a contratação almejada para a Alimentação Escolar o valor total **R\$ 587.298,56** (quinhentos e oitenta e sete mil, duzentos e noventa e oito reais e cinquenta e seis centavos).

6.2. Para valores de referência dos gêneros alimentícios relacionados na solicitação, foram enviadas solicitações de orçamento aos fornecedores locais e regionais, escolhidos conforme pesquisa realizada pela Secretaria requisitante. A maioria destas empresas, além de serem empresas locais, participaram da última licitação de gêneros alimentícios, e outras foram selecionadas por atenderem a demanda dos itens. Além disso, foi utilizada como fonte de consulta de preços o site Licitacon e Banco de Preços. Também, ressalta-se que dentre os orçamentos solicitados para fornecedores locais, alguns não tiveram interesse em participar das cotações.

6.3. O levantamento de preços foi elaborado pela equipe técnica e nutricional da Secretaria Municipal de Educação.

6.4. Vislumbra-se que tal valor é compatível com o praticado pelo mercado correspondente, observando-se o disposto no Decreto Municipal n.º 9.380/2023, que “Institui o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito do Município de Nova Prata/RS.”, nos termos do art. 23, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.5. Após a realização do levantamento das necessidades desta Secretaria e de levantamento de preços de mercado têm-se as seguintes necessidades:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

Item	Descrição	Un.	Valor médio/mediana	Qtde total	Valor 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.	Un	R\$ 7,50	9680	R\$ 72.600,00
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.	Un	R\$ 7,00	132	R\$ 924,00
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	R\$ 32,80	3098	R\$ 101.614,40
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	R\$ 42,93	1936	R\$ 83.112,48



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

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	R\$ 48,00	28	R\$ 1.344,00
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	R\$ 42,68	968	R\$ 41.314,24
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	R\$ 48,00	14	R\$ 672,00
8	ESFIRRA RECHEADA DE CARNE - Salgado assado com 100 a 120 gramas cada, feito de 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.	Un	R\$ 8,90	9680	R\$ 86.152,00



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

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.	Un	R\$ 8,21	9680	R\$ 79.472,80
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	R\$ 40,66	1936	R\$ 78.717,76
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 em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE.	kg	R\$ 48,00	28	R\$ 1.344,00
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	R\$ 40,66	968	R\$ 39.358,88



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

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 abatizadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE.	kg	R\$ 48,00	14	R\$ 672,00
					R\$
					TOTAL 587.298,56

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1. A solução proposta é o registro de preços para os itens necessários para a alimentação escolar.

7.2. Os gêneros alimentícios para a alimentação escolar serão de consumo exclusivo dos alunos da rede municipal.

7.3. Os quantitativos de produtos da panificação e confeitaria a serem adquiridos têm uma previsão de atenderem a demanda de 12 (doze) meses, sendo que o prazo de vigência do Pregão Eletrônico será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período.

7.4. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues de duas a quatro vezes por semana, conforme a tabela abaixo, enquanto as reformas estiverem em andamento e/ou os espaços não estiverem equipados de forma adequada para a manipulação de alimentos. Também, as entregas deverão respeitar o cronograma que será enviado pela nutricionista.

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

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

8.1. A forma de entrega será parcelada, 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 dos alimentos nas Escolas. Além disso, a aquisição dos



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

alimentos de forma parcelada garantirá a qualidade dos gêneros alimentícios, devido às escolas não possuírem local disponível para armazenar grandes quantidades dos mesmos. Dessa forma, será registrado os valores, que no decorrer de 12 meses, serão adquiridos conforme a necessidade de cada escola, podendo o prazo de vigência ser prorrogado por igual período.

8.2. 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 os documentos a título habilitação, nos termos do art. 62 da Lei Federal nº 14.133/2021.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1. O resultado pretendido é atender a demanda das Escolas da Rede Municipal de Ensino (EMEF Guerino Somavilla e EMEF Padre Josué Bardin) que estarão em reformas na cozinha/refeitório, durante o ano letivo de 2026, visando garantir a oferta da Alimentação Escolar para os alunos dos referidos Educandários.

9.2. A forma de seleção que foi escolhida, busca assegurar a qualidade dos alimentos, boa procedência, bem como um melhor controle de armazenamento e de estoque.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

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

10.2. Atuarão como fiscais e gestores de contratos os seguintes servidores:

Andreia Guadagnin, Secretária Municipal de Educação, como Gestora do Contrato;
Fabiana Baldin e Josiele Kesties, ambas Nutricionistas, como Fiscais do Contrato.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

11.1. Para esta solução, há 3 (três) contratações que são correlatas, sendo elas:

Reforma da Cozinha/Refeitório da EMEF Guerino Somavilla;
Reforma da Cozinha/Refeitório da EMEF Padre Josué Bardin.
Aquisição de mobiliário para as cozinhas das referidas escolas.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

12.1. Dada a natureza do objeto que se pretende adquirir, não se verifica impactos ambientais relevantes.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

13.1. Este Estudo Técnico Preliminar evidencia que a aquisição da solução mostra-se viável tecnicamente e necessária. A modalidade adotada deverá ser pregão eletrônico, de acordo com a Lei Federal nº 14.133/2021.

Nova Prata, 5 de dezembro de 2025.

Andreia Guadagnin
Secretária Municipal de Educação



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

LISTA DE ANEXOS

Anexo I - Estimativa de quantidades

Item	Descrição	Un.	Valor médio/mediana	Qtde total	Valor 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.	Un	R\$ 7,50	9680	R\$ 72.600,00
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.	Un	R\$ 7,00	132	R\$ 924,00
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	R\$ 32,80	3098	R\$ 101.614,40
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	R\$ 42,93	1936	R\$ 83.112,48



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

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 abatумadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE.	kg	R\$ 48,00	28	R\$ 1.344,00
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 abatумadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente.	kg	R\$ 42,68	968	R\$ 41.314,24
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 abatумadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE.	kg	R\$ 48,00	14	R\$ 672,00
8	ESFIRRA RECHEADA DE CARNE - Salgado assado com 100 a 120 gramas cada, feito de 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 abatумadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE.	Un	R\$ 8,90	9680	R\$ 86.152,00
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 abatумadas. Deverá ser entregue devidamente acondicionado em embalagem fechada/envolta em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE.	Un	R\$ 8,21	9680	R\$ 79.472,80



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

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	R\$ 40,66	1936	R\$ 78.717,76
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 em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE.	kg	R\$ 48,00	28	R\$ 1.344,00
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	R\$ 40,66	968	R\$ 39.358,88
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	R\$ 48,00	14	R\$ 672,00
				TOTAL	R\$ 587.298,56



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

Anexo II - Tabela de memória de cálculo do valor estimado:

Produtos - Descrição	Unid.	Padaria Zanotto	Coser Padaria	Mercearia	Alquimia	Licitacon	Banco de Preços	Preço Médio	Preço Mediana
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.	R\$ 7,50	R\$ 10,90	R\$ 4,00					R\$ 7,50
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.	R\$ 8,50		R\$ 4,00	R\$ 7,00				R\$ 7,00



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA**

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	R\$ 35,00	R\$ 29,90	R\$ 35,00		R\$ 36,10	R\$ 28,02	R\$ 32,80	
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	R\$ 45,00		R\$ 40,00		R\$ 40,80	R\$ 45,90	R\$ 42,93	
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	R\$ 48,00		R\$ 40,00	R\$ 70,00				R\$ 48,00



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA**

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	R\$ 45,00		R\$ 40,00		R\$ 40,80	R\$ 44,90	R\$ 42,68	
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	R\$ 48,00		R\$ 40,00	R\$ 70,00				R\$ 48,00
ESFIRRA RECHEADA DE CARNE - Salgado assado com 100 a 120 gramas cada, feito de 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.	Unid.	R\$ 7,50	R\$ 10,90				R\$ 8,30	R\$ 8,90	



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA**

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.	R\$ 7,50	R\$ 10,90				R\$ 6,22	R\$ 8,21	
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	R\$ 45,00		R\$ 40,00		R\$ 38,00	R\$ 39,63	R\$ 40,66	
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 em plástico filme e com rótulo conforme a legislação vigente. NÃO DEVERÁ CONTER LACTOSE.	KG	R\$ 48,00		R\$ 45,00	R\$ 65,00				R\$ 48,00



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE NOVA PRATA

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	R\$ 45,00		R\$ 40,00		R\$ 38,00	R\$ 39,63	R\$ 40,66	
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	R\$ 48,00		R\$ 45,00	R\$ 65,00				R\$ 48,00