



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Município de Nova Esperança do Sul, RS
Secretaria Municipal de Educação e Cultura

1 IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA

1.1 Aquisição de gêneros alimentícios destinados à manutenção do programa de alimentação escolar, atendendo a demanda das escolas municipais de Nova Esperança do Sul, RS para o ano letivo de 2026, início previsto das atividades 05 de janeiro.

2 DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1 A presente solicitação refere-se à aquisição de gêneros alimentícios destinados à manutenção do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), com o objetivo de atender às necessidades das escolas municipais de Nova Esperança do Sul, RS. A aquisição justifica-se pela necessidade de assegurar a qualidade nutricional das refeições servidas aos estudantes, contribuindo para o bom desempenho escolar, o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial e a permanência dos alunos em sala de aula. O atendimento regular à demanda de gêneros alimentícios é essencial para o planejamento e execução das atividades pedagógicas, evitando prejuízos ao calendário escolar e garantindo a continuidade das ações do Programa. Dessa forma, a contratação é indispensável para assegurar o direito à alimentação adequada, conforme previsto na legislação vigente, e para manter o pleno funcionamento do Programa de Alimentação Escolar no município. De acordo com a Resolução nº 6, de 8 de maio de 2020, entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo. A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, devendo ser promovida e incentivada conforme as diretrizes estabelecidas nesta Resolução. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem como finalidade contribuir para o crescimento e desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições adequadas às necessidades nutricionais, inclusive para aqueles que necessitam de cardápios adaptados durante o período letivo.

3 ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

3.1 A contratação pretendida está prevista no Plano de Contratações Anual do Município de Nova Esperança do Sul. A definição dos itens e a estimativa do quantitativo foi planejada com base no relatório de consumo de anos anteriores, cardápio qualitativo, número de alunos e faixa etária e especificação da Resolução 06 de maio de 2020.



4 DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Deverá ser realizado certame licitatório na modalidade **Pregão Eletrônico**, sob o regime jurídico da **Lei Federal nº 14.133/2021**, na forma de **Registro de Preços**, considerando que os itens são de natureza comum e possuem padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado, nos termos do art. 6º, inciso XIII, da referida Lei.

4.2 A adoção do **Sistema de Registro de Preços (SRP)** justifica-se pela necessidade de atender às demandas das unidades escolares de forma contínua e conforme o consumo efetivo, evitando aquisições em excesso, perdas e o uso de produtos fora do prazo de validade. A utilização desse sistema permite maior racionalização dos gastos públicos, além de conferir vantagens à Administração, como celeridade, eficiência, desburocratização, economia, ampla competitividade e publicidade do processo.

4.3 A contratação será realizada por meio de licitação na modalidade **Pregão**, em sua forma eletrônica, com critério de julgamento pelo **menor preço por item**, conforme os artigos 6º, incisos XLI e XLV, 17, §2º, 82 e 86, todos da **Lei Federal nº 14.133/2021** e do **Decreto Federal nº 11.462/2023**, que regulamenta o Sistema de Registro de Preços.

4.4 O registro de preços resultante deste certame terá validade pelo período estabelecido no edital, podendo ser utilizado para futuras e eventuais contratações, de acordo com as necessidades da Administração Municipal, mediante emissão de empenho e solicitação formal da Secretaria requisitante.

4.5 Para o fornecimento dos itens pretendidos, os eventuais interessados deverão comprovar que atuam em ramo de atividade compatível com o objeto da licitação, bem como apresentar os seguintes documentos a título de habilitação, conforme os artigos 62 e 66 da Lei nº 14.133/2021:

4.5.1 Declaração de que atende ao disposto no art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal, conforme modelo do Decreto Federal nº 4.358/2002;

4.5.2 Declaração de que atende ao disposto no art. 18, inciso XII, da Lei Federal nº 12.708/2012;

4.5.3 Declaração de que cumpre com as exigências de reserva de cargos para pessoas com deficiência e reabilitados da Previdência Social, conforme previsto em lei e normas específicas;

4.5.4 Para **Habilitação Jurídica**, a licitante deverá apresentar:

a) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

b) Em se tratando de Microempreendedor Individual (MEI): Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI), cuja autenticidade será verificada no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada (EIRELI): ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

d) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no registro da sede da matriz, no caso de participante que seja sucursal, filial ou agência;

e) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação de seus administradores.



4.5.4.1 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações contratuais ou da consolidação respectiva, bem como de cópia do documento de identidade do dirigente, proprietário ou sócio da empresa.

4.5.5 Para comprovação da **regularidade fiscal e trabalhista**, a licitante deverá apresentar:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- c) Prova de regularidade com a União, Fazenda Federal, Estadual e Municipal da sede do licitante, mediante certidões expedidas pelos órgãos competentes e dentro do prazo de validade, composto de:
 - c1) Certidão negativa de débitos relativos a tributos federais e à dívida ativa da União, abrangendo as contribuições sociais administradas pela Secretaria da Receita Federal;
 - c2) Certidão negativa expedida pela Secretaria da Fazenda do Estado;
 - c3) Certidão negativa expedida pela Prefeitura Municipal da sede do licitante;
- d) Prova de regularidade (CRF) junto ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), dentro do prazo de validade;
- e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/1943;
- f) Alvará ou licença sanitária municipal ou estadual expedido pelo órgão competente da licitante.

4.5.6 Para a **qualificação econômico-financeira**, a licitante deverá apresentar:

- a) Certidão negativa de falência, concordata ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica. Caso a certidão não contenha prazo de validade, deverá ter sido emitida há menos de sessenta dias da data de apresentação dos documentos.

4.5.7 Para a **qualificação técnica**, a licitante deverá apresentar:

- a) Atestado(s) de capacidade técnica em nome da licitante, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, pertinente e compatível com o objeto desta licitação.

4.6 O presente certame será realizado na forma de **Registro de Preços**, destinado ao eventual e futuro fornecimento dos gêneros alimentícios descritos no edital e seus anexos, conforme as necessidades da Secretaria Municipal de Educação e demais unidades vinculadas ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

4.6.1 O **Registro de Preços** não obriga a Administração à contratação imediata, servindo como instrumento para futuras aquisições que se fizerem necessárias, mediante emissão de **empenho** e solicitação formal do órgão gerenciador ou participante, observada a disponibilidade orçamentária e financeira.

4.6.2 A **Ata de Registro de Preços** terá **validade de 12 (doze) meses**, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser **prorrogada** nos casos e condições previstas em lei, quando comprovada a vantagem para a Administração.

4.6.3 Durante a vigência da Ata, a Administração poderá realizar **contratações de forma parcelada**, conforme a demanda e o planejamento de consumo, sendo que os preços registrados deverão ser



mantidos pelos fornecedores até o término de sua validade.

4.6.4 A **gestão e o controle da Ata de Registro de Preços** serão de responsabilidade do **órgão gerenciador**, cabendo-lhe adotar as medidas necessárias para o acompanhamento do cumprimento das condições estabelecidas, bem como autorizar a utilização da Ata por outros órgãos ou entidades públicas, quando for o caso.

4.6.5 As **aquisições decorrentes do registro de preços** serão formalizadas por meio de **contrato administrativo ou instrumento equivalente**, observando-se as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente quanto às condições de entrega, prazos, garantias, penalidades e demais cláusulas obrigatórias.

4.6.6 O fornecedor que tiver seu preço registrado será **obrigado a manter as condições de habilitação e qualificação exigidas no certame**, bem como assegurar a qualidade e conformidade dos produtos fornecidos, sob pena de desclassificação, aplicação de penalidades e cancelamento do registro de preços.

5 DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

5.1 Os gêneros alimentícios **perecíveis** deverão ser entregues **semanalmente**, impreterivelmente, nas segundas-feiras, no horário das 08h00min às 12h00min, diretamente nas unidades beneficiadas, nos endereços indicados no item 5.3

5.1.2 Os itens 92, 94, 95, 96 deverão ser entregues **diariamente**, no horário das 07h00min às 8h00min, diretamente nas unidades beneficiadas, nos endereços indicados no item 5.3. **O prazo de validade dos produtos não deve ser superior a 7 dias entre a data de fabricação e data de vencimento, e a data de fabricação poderá ser somente de 1 (um) dia anterior da data do recebimento.**

5.2 Os gêneros alimentícios **não perecíveis** poderão ser entregues **mensalmente**, em até 05 (cinco) dias após recebimento da ordem de compra, no horário das 08h00min às 16h30min, diretamente nas unidades beneficiadas, nos endereços indicados no item 5.3.

5.3 Os endereços para a entrega dos gêneros alimentícios são os seguintes:

- a) Escola Municipal de Ensino Fundamental São José – Rua Barão do Amazonas, nº 1477;
- b) Escola de Turno Integral Ciep Leonel de Moura Brizola – Coxilha Alegre Interior do Município;
- c) Escola Municipal de Educação Infantil Maria Malgarin Frizzo – Rua Voluntários da Pátria, nº 1191;
- d) Extensão da Escola Municipal de Educação Infantil Maria Malgarin Frizzo – Rua Ipiranga Nº 1408;

5.4 A forma de entrega dos gêneros alimentícios será fracionada, mediante solicitação feita pela secretaria de educação, e as quantidades definidas segundo as necessidades.

5.5 Os pedidos serão realizados, sempre via e-mail. Os pedidos para os produtos perecíveis serão feitos até a quinta-feira e deverão ser entregues na segunda-feira da semana seguinte, nos endereços e horários mencionados.

5.6 Para os produtos industrializados, o prazo de validade deverá ser de, no mínimo, 03 (três) meses após a entrega.

5.7 Os gêneros alimentícios deverão ser transportados em veículos e embalagens adequados, em especial os refrigerados acondicionados em temperatura adequada.

5.8 Os gêneros alimentícios serão recebidos:



I – provisoriamente, para efeitos de posterior verificação, no prazo de 04 (Quatro) dias úteis, onde será atestada pelo fiscal a conformidade do objeto com as especificações constantes no termo de referência

II – definitivamente, decorrido o prazo de 02 (dois) dias úteis após a entrega provisória do objeto.

5.9 A CONTRATADA ficará obrigada a substituir, às suas expensas, no prazo de 02 (dois) dias úteis, os itens em desacordo com o previsto no Contrato, sendo que o ato do recebimento provisório não importará sua aceitação.

5.10 O Fiscal do contrato será responsável pela anotação em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, periodicidade das entregas, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados, deverá ser nomeado um representante de cada unidade recebedora dos itens conforme consta o item 5.3.

2.11 Serão exigidas **amostras dos produtos perecíveis**, exceto verduras e legumes, que serão avaliadas quanto à qualidade, padronização e conformidade com as especificações do edital. Para os demais itens, deverá ser apresentada **ficha técnica detalhada**, incluindo informações sobre composição nutricional, ingredientes, peso do produto, data de fabricação e validade, conservação. A apresentação das amostras e fichas técnicas assegura a escolha de produtos que atendam aos critérios de qualidade, valor nutricional e conformidade com as normas vigentes.

6. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

6.1 Os quantitativos estimados dos itens foram definidos com base na média de consumo em um período de 12 (doze) meses, considerando a demanda dos anos anteriores, cardápio qualitativo, número de alunos e faixa etária de cada escola.

6.2 Os quantitativos e especificações técnicas para cada unidade escolar constarão expressamente detalhadas no termo de referência.

ITEM	QUANT. ESTIMA DA PARA O PERÍODO DE UM ANO	UN.	DESCRIÇÃO MÍNIMA	VALOR UNIT. MÁXIM O R\$	VALOR TOTAL MÁXIM O R\$
1.	2000	UN	ABACAXI, fruto graúdo, fresco, com grau médio de amadurecimento.		
2.	450	KG	ABÓBORA TIPO ITALIANA, nova, graúda, de primeira qualidade, isento de partes pútridas, coloração uniforme e sem manchas.		
3.	80	UN	AÇAFRÃO DA TERRA, embalagem com 50g. O produto deverá ser rotulado de acordo com a ficha técnica detalhada, com data de fabricação e validade.		



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO SUL



4.	550	UN	AÇÚCAR CRISTAL ESPECIAL, embalados em pacotes de 5 kg resistentes, suportando o transporte, sem perder sua integridade. O produto deverá ser rotulado de acordo com a ficha técnica detalhada, com data de fabricação e validade.		
5.	1800	UN/ MAÇO	ALFACE LISA, graúda, podada, nova, de primeira qualidade, com folhas íntegras, livres de fungos.		
6.	70	KG	ALHO FÊMEA, graúdo, com dentes firmes e íntegros, de primeira qualidade, desenrestado.		
7.	350	UN	AMIDO DE MILHO, embalagem de 1kg. O produto deverá ser rotulado conforme ficha técnica detalhada, com data de fabricação e validade.		
8.	500	KG	ARROZ BRANCO, beneficiado, longo, fino, tipo 1, de procedência nacional e ser de safra corrente, produto natural, sem adição de elementos químicos. pacotes resistentes, suportando o transporte sem perder sua integridade. prazo de validade mínimo de 05 meses a contar da data de entrega. O produto deverá ser rotulado de acordo com a ficha técnica detalhada.		
9.	4000	KG	ARROZ PARBOLIZADO, beneficiado, longo, fino, tipo 1, de procedência nacional e ser de safra corrente, produto natural, sem adição de elementos químicos. pacotes resistentes, suportando o transporte sem perder sua integridade. prazo de validade mínimo de 05 meses a contar da data de entrega. o produto deverá ser rotulado de acordo com a ficha técnica detalhada.		
10.	650	UN	AVEIA EM FLOCOS FINOS, embalagem com 200gramas. o produto deverá ser rotulado conforme ficha técnica detalhada, com data de fabricação e validade.		
11.	4150	KG	BANANA CATURRA, de primeira qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausências de sujidades, parasitas e larvas.		
12.	2250	KG	BANANA PRATA, de primeira qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausências de sujidades, parasitas e larvas.		



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO SUL



13.	700	KG	BATATA DOCE, selecionada, de primeira qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausências de sujidades, parasitas e larvas.		
14.	650	KG	BATATA INGLESA, selecionada, de primeira qualidade, tamanho médio, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausências de sujidades, parasitas e larvas.		
15.	750	KG	BERGAMOTA PONKAN, graúda, nova, de primeira qualidade, sem indício de germinação, com ausências de sujidades, parasitas e larvas.		
16.	1050	KG	BETERRABA, graúda, nova, de primeira qualidade, sem indício de germinação, com ausências de sujidades, parasitas e larvas.		
17.	100	UN	BISCOITO DOCE - maisena ou maria sem lactose embalagem com 360g gramas. validade de 03 meses. o produto deverá ser rotulado conforme ficha técnica detalhada		
18.	600	UN	BISCOITO DOCE, TIPO MAISENA, embalagem com 360g gramas. validade de 03 meses. o produto deverá ser rotulado conforme ficha técnica detalhada		
19.	600	UN	BISCOITO DOCE, TIPO MARIA, embalagem com 360g gramas. validade de 03 meses. o produto deverá ser rotulado conforme ficha técnica detalhada.		
20.	700	UN	BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA DE COCO, embalagem com 350gramas. validade de 03 meses, isento de gordura trans. o produto deverá ser rotulado conforme ficha técnica detalhada..		
21.	700	UN	BISCOITO SALGADO COM GERGELIM embalagem de 360g. validade de 03 meses. o produto deverá ser rotulado de acordo com a ficha técnica detalhada		
22.	900	UN	BISCOITO SALGADO, TIPO SALT PLUS INTEGRAL, embalagem de 360g gramas, isento de gordura trans. validade de 03 meses. o produto deverá ser rotulado de acordo com a ficha técnica detalhada		
23.	1500	UN/ MAÇO	BRÓCOLIS, novo, graúdo, de primeira qualidade, isento de partes pútridas, coloração uniforme e sem manchas.		



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO SUL



24.	200	UN	CACAU EM PÓ 100 %, embalagem de 150 gramas. o produto deverá ser rotulado conforme ficha técnica detalhada, com data de fabricação e validade.		
25.	400	UN	CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO, embalagem de 200 gramas, com data de fabricação, validade e com selo de pureza abic. o produto deverá ser rotulado de acordo com a ficha técnica detalhada.		
26.	150	UN	CANELA EM PÓ, pura, embalagem de 30 gramas. isenta de qualquer substância nociva. rotulagem conforme legislação específica. O produto deverá ser rotulado de acordo com a ficha técnica detalhada.		
27.	4800	KG	CARNE BOVINA - GUIADO, de 1ª, produto congelado, provenientes de animal sadio, abatido sob inspeção veterinária. acondicionados em embalagem plástica, resistente, atóxica com peso de no máximo 02 kg com etiqueta indicativa com peso, data de fabricação e validade do produto. transportado sob refrigeração até -12°C, ou conforme o fabricante, com registro no S.I.M, CISPOA OU S.I.F.		
28.	2150	KG	CARNE BOVINA - Tipo coxão mole, peça inteira, congelada, embalada em porções com média de 1 a 2kg, com embalagem atóxica resistente. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, com cor própria e sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Produto com registro de inspeção no SIF ou CISPOA ou SIM. Contendo datas de fabricação e validade.		
29.	2150	KG	CARNE BOVINA – tipo paleta, sem osso, sem gordura, congelada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalagem própria, sem sujidades embaladas em sacos de polietileno transparente, resistente, atóxica contendo no máximo 02 kg, com etiqueta indicativa com peso, data de fabricação e validade do produto. transportada sob refrigeração, até -12°C. com registro no s.i.m. ou cispoa ou s.i.f.		

Assinado por 3 pessoas: JOSIANE ERBICE BIANCHINI, OTELIO ANTONIO MICHELON e IVORI ANTONIO GUASSO JUNIOR
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://novaesperancadosul.1doc.com.br/verificacao/4D67-20FF-9036-7842> e informe o código 4D67-20FF-9036-7842



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO SUL



30.	1300	KG	CARNE BOVINA, tipo linguiça campeira tradicional, produto cárneo, elaborado a partir de carne bovina e toucinho suíno, adicionado de sal, condimentos naturais e aditivos permitidos pela legislação vigente. Massa uniforme, coloração característica, odor e sabor próprios, isento de ranço, mofo, fermentação ou deterioração. Embutido em envoltório natural ou artificial apropriado para consumo. Composição: carne bovina, toucinho, sal, alho e temperos naturais. Proibido o uso de carne mecanicamente separada, vísceras, pele, sangue, ossos e gordura rançosa. Deve apresentar registro e inspeção sanitária oficial (SIF, CISPOA ou SIM). Produto congelado a -12 °C. Rótulo com denominação do produto, lista de ingredientes, fabricante, CNPJ, número de registro, data de fabricação e validade, peso líquido, condições de conservação e informação nutricional conforme RDC nº 429/2020. Teor máximo de gordura: 30%. Teor mínimo de proteína: 12%, conforme Instrução Normativa MAPA nº 4/2000. Deve ter validade mínima de 2/3 do prazo total ao ser entregue.		
31.	1850	KG	CARNE DE FRANGO – corte coxa e sobrecoxa sem dorso, máximo 4% de gordura. firme, congelada, sem machucados, sem pele rasgada nem ossos quebrados, com etiqueta indicativa com peso, data de fabricação e validade do produto. transportada sob refrigeração, até -12°C, ou conforme indicação do fabricante, com registro no S.I.M. ou cispoa ou S.I.F.		
32.	5330	KG	CARNE DE FRANGO – peito de frango sem dorso, a carne deve ser firme, congelada, sem machucados, sem pele rasgada nem ossos quebrados, em embalagens de 1kg. com etiqueta indicativa com peso, data de fabricação e validade do produto. transportado sob refrigeração até -12°C, ou conforme o fabricante, com registro no S.I.M, CISPOA OU S.I.F.		

Assinado por 3 pessoas: JOSIANE ERBICE BIANCHINI, OTELVIO ANTONIO MICHELON e IVORI ANTONIO GUASSO JUNIOR
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://novaesperancadosul.1doc.com.br/verificacao/4D67-20FF-9036-7842> e informe o código 4D67-20FF-9036-7842



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO SUL



33.	500	KG	CARNE DE PEIXE - Filé de tilápia de primeira qualidade, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, filé inteiro ou fatiados em bifes de 120g em média, congelados a - 12°C, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.		
34.	1000	KG	CARNE SUÍNA - Tipo lombo suíno congelado, proveniente do corte do dorso do animal, sem ossos, com mínima presença de gordura externa e sem pele. Deve ser obtido de animais abatidos sob inspeção oficial (SIF, CISPOA ou SIM), em estabelecimentos registrados e licenciados pelos órgãos competentes. O produto deve apresentar cor rosa-claro uniforme, sem manchas, odor característico, sem sinais de rancidez ou azedume, textura firme e úmida, não pegajosa, e teor máximo de gordura de 10%. Deve estar isento de glândulas, linfonodos, hematomas, fragmentos ósseos, coágulos ou cartilagens, sendo proibido o uso de carne mecanicamente separada. O produto deve estar livre de contaminantes físicos, químicos e biológicos, conforme padrões da RDC nº 331/2019 da ANVISA, armazenado em temperatura igual ou inferior a -12°C e acondicionado em embalagem primária atóxica, íntegra, selada, resistente e devidamente rotulada, conforme RDC nº 727/2022 e Instrução Normativa MAPA nº 22/2005. A validade mínima deverá ser de dois terços do prazo total no momento da entrega. O produto deve ser entregue congelado, íntegro, dentro do prazo de validade e acompanhado da documentação sanitária e nota fiscal que comprove a procedência, sendo rejeitado qualquer lote com sinais de descongelamento, odor alterado ou embalagem violada.		
35.	1400	KG	CEBOLA, in natura, graúda, de primeira qualidade, desenrestada, casca íntegra sem fungos, consistência firme.		
36.	850	KG	CENOURA, graúda, nova, de primeira qualidade, isenta de fungos e indícios de germinação.		



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO SUL



37.	650	UN/ MAÇO	CHICÓRIA, as folhas devem ser frescas, de cor verde escura, íntegras, sem áreas amareladas ou pontos escuros, maço com aproximadamente 200 gr		
38.	280	KG	CHOCOLATE EM PÓ 50 % CACAU, embalagem de 1kg. o produto deverá ser rotulado conforme ficha técnica detalhada, com data de fabricação e validade.		
39.	1300	KG	CHUCHU, grão, novo, de primeira qualidade, isenta de fungos e indícios de germinação.		
40.	400	UN	COCO RALADO FINO: desidratado, sem adição de açúcares e aditivos. Acondicionado em embalagem de 100g. Rótulo contendo a denominação do produto, lista de ingredientes, tabela nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. O produto deverá ser rotulado de acordo com a ficha técnica detalhada.		
41.	500	UN/ MAÇO	COUVE MANTEIGA, maço com no mínimo 10 folhas, nova, de primeira qualidade, folhas íntegras, livres de fungos.		
42.	1300	UN/ MAÇO	COUVE-FLOR, nova, grãda, de primeira qualidade, isento de partes pútridas, livre de fungos.		
43.	250	UN	ERVILHA CONGELADA, embalagem de 1kg. transportada sob refrigeração, até -12°C. ou conforme recomendação do fabricante. o produto deverá ser rotulado conforme ficha técnica detalhada, com data de fabricação e validade.		
44.	300	UN/	ESPINAFRE, MAÇO, com folhas não amareladas ou murchas, em perfeita condição de apresentação, sem manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos, com características íntegras e de primeira qualidade, molho com aproximadamente 200g.		
45.	3500	UN	EXTRATO DE TOMATE, embalagem com 540 gramas. o produto deverá ser rotulado conforme ficha técnica detalhada, com data de fabricação e validade.		
46.	300	UN	FARELO DE AVEIA, embalagem com 200 gramas. o produto deverá ser rotulado conforme ficha técnica detalhada, com data de fabricação e validade		

Assinado por 3 pessoas: JOSIANE ERBICE BIANCHINI, OTELIO ANTONIO MICHELON e IVORI ANTONIO GUASSO JUNIOR
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://novaesperancadosul.1doc.com.br/verificacao/4D67-20FF-9036-7842> e informe o código 4D67-20FF-9036-7842



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO SUL



47.	350	KG	FARINHA DE ARROZ SEM GLÚTEN. em embalagem íntegra de 1kg. data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com a ficha técnica detalhada.		
48.	400	UN	FARINHA DE AVEIA, embalagem com 500g. o produto deverá ser rotulado conforme ficha técnica detalhada, com data de fabricação e validade		
49.	800	KG	FARINHA DE MILHO, média, embalagem de 01 kg. o produto deverá ser rotulado de acordo com a ficha técnica detalhada, com data de fabricação e validade.		
50.	1500	KG	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, pacotes resistentes de 1kg suportando o transporte, sem perder sua integridade o produto deverá ser rotulado de acordo com a ficha técnica detalhada, com data de fabricação e validade.		
51.	450	KG	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, pacotes resistentes de 1kg suportando o transporte, sem perder sua integridade o produto deverá ser rotulado de acordo com a ficha técnica detalhada, com data de fabricação e validade.		
52.	1300	KG	FEIJÃO CARIOCA, tipo 01, in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, maduros, limpos e secos. embalados em pacotes plásticos, atóxicos e resistentes. prazo mínimo de validade 04 meses. o produto deverá ser rotulado de acordo com a ficha técnica detalhada.		
53.	1300	KG	FEIJÃO PRETO, TIPO 01, in natura, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica,		
54.	300	UN	FERMENTO BIOLÓGICO, embalagem de 125 gramas intacta, isenta de qualquer substância nociva, conforme legislação específica. O produto deverá ser rotulado de acordo com a ficha técnica detalhada,		
55.	350	UN	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO, embalagem de 250g gramas. o produto deverá ser rotulado de acordo com a ficha técnica detalhada, com data de fabricação e validade.		

Assinado por 3 pessoas: JOSIANE ERBICE BIANCHINI, OTELVIO ANTONIO MICHELON e IVORI ANTONIO GUASSO JUNIOR
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://novaesperancadosul.1doc.com.br/verificacao/4D67-20FF-9036-7842> e informe o código 4D67-20FF-9036-7842



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO SUL



56.	50	UN	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA LATA 400 GRAMAS (0 a 6 meses), à base de proteínas lácteas, enriquecida com prebióticos, ácidos graxos poliinsaturados de cadeia longa, ácido docosaheptaenóico e ácido araquidônico (lcpufas). isenta de sacarose e maltodextrina. apresentação em pó, indicada para lactentes desde o nascimento até o 6º mês de vida. atende todas as recomendações do codex alimentarius fao/oms e da portaria m.s. nº 977/1998. rótulo com especificações dos valores nutricionais, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, lote e peso líquido. produto deve conter registro no ministério da saúde.		
57.	200	UN	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO - lata 800 gramas (6 à 12 meses), à base de proteínas lácteas, enriquecida com prebióticos, ácidos graxos poliinsaturados de cadeia longa, ácido docosaheptaenóico e ácido araquidônico (lcpufas), isenta de sacarose e maltodextrina. apresentação em pó, indicada para lactentes a partir do 6º mês de vida e até o 12º mês. atende todas as recomendações do codex alimentarius fao/oms e da portaria m.s. nº 977/1998. rótulo com especificações dos valores nutricionais, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, lote e peso líquido. produto deve conter registro no ministério da saúde.		
58.	30	UN	FÓRMULA INFANTIL SEM LACTOSE: Fórmula infantil isenta de lactose, para o tratamento de intolerância à lactose em lactentes de 0 a 12 meses. À base de proteínas lácteas. Lata contendo 400g do produto. Apresentação em pó. Rótulo com especificações dos valores nutricionais, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, lote e peso líquido. Produto deve conter Registro no Ministério da Saúde.		
59.	400	UN	GELEIA 100% FRUTA, sem adição de açúcares, sabor de Frutas Vermelhas. Ingredientes: Amora, Morango, Framboesa, Mirtilo, Suco Concentrado (Maçã, Ameixa, Uva, Limão), Estabilizante Pectina de Fruta. Contém 100% de fruta e é adoçada com suco de maçã, sem adição de açúcar. Unidade de 250 a 290g. O produto deverá ser rotulado de acordo com a ficha técnica detalhada.		

Assinado por 3 pessoas: JOSIANE ERBICE BIANCHINI, OTELVIO ANTONIO MICHELON e IVORI ANTONIO GUASSO JUNIOR
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://novaesperancadosul.1doc.com.br/verificacao/4D67-20FF-9036-7842> e informe o código 4D67-20FF-9036-7842





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO SUL



60.	200	KG	GRANOLA NATURAL, sem adição de açúcares e edulcorantes, embalagem plástica de 1kg, data da validade de no mínimo 3 meses a contar da data de entrega da mercadoria. O produto deverá ser rotulado de acordo com a ficha técnica detalhada,		
61.	300	KG	INHAME, produto íntegro, sem sinais de machucados e sem sujidades.		
62.	1500	UN	IOGURTE INTEGRAL, sabor morango, coco, abacaxi ou frutas vermelhas, rico em nutrientes, com 900 ml. acondicionado em embalagem tipo saco plásticos. 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 e carimbo de inspeção. O produto deverá ser rotulado de acordo com a ficha técnica detalhada. Transporte sob refrigeração, até 7°C, ou conforme recomendação do fabricante, com registro no S.I.M, CISPOA OU S.I.F.		
63.	2500	UN	IOGURTE NATURAL INTEGRAL, acondicionado em embalagens de 500gr. o produto deverá ser rotulado conforme ficha técnica detalhada. com transporte sob refrigeração, até 7°C ou conforme recomendação do fabricante, com registro no s.i.m, cispoa ou s.i.f.		
64.	3100	KG	LARANJA DE SUCO, com grau de maturação tal que lhes permita transporte, manipulação e conservação, adequada para consumo, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade		
65.	1600	KG	LARANJA DO CÉU, com grau de maturação tal que lhes permita transporte, manipulação e conservação, adequada para consumo, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade		



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO SUL



66.	2400	UN	LEITE EM PÓ INTEGRAL - embalagem de 400gr sem adição de açúcar e soro, produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e não serão permitidas embalagens danificadas e/ou furadas. embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura. data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.		
67.	5200	LT	LEITE INTEGRAL UHT, envasado em caixa tetra pak de 1 litro. embalagem original do fabricante, com registro no sim, cispoa ou sif estampada na embalagem, data de vencimento não inferior a 4 meses. o produto deverá ser rotulado de acordo com a ficha técnica detalhada, com data de fabricação e validade do produto.		
68.	250	LT	LEITE INTEGRAL UHT, sem lactose, envasado em caixa tetra pak de 1 litro. embalagem original do fabricante, com registro no SIM, CISPOA ou SIF estampada na embalagem, o produto deverá ser rotulado de acordo com a ficha técnica detalhada, com data de fabricação e validade do produto.		
69.	850	UN	LENTILHA, tipo 01, in natura, no mínimo 90% de grãos na cor característica, maduras, limpas e secas. embalados em pacotes plásticos de 500g atóxicos e resistentes. o produto deverá ser rotulado conforme ficha técnica detalhada, com data de fabricação e validade.		
70.	50	KG	LIMÃO TAITI, com grau de maturação tal que lhes permita transporte, manipulação e conservação, adequada para consumo, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades e ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		
71.	50	UN	LINHAÇA DOURADA, pacotes de 1kg. o produto deverá ser rotulado conforme ficha técnica detalhada, com data de fabricação e validade.		
72.	300	KG	MAÇÃ, TIPO ARGENTINA, nova, de primeira qualidade, grau médio de maturação, casca íntegra, consistência firme.		
73.	2600	KG	MAÇÃ, TIPO GALA, graúda, nova, de primeira qualidade, grau médio de maturação, casca íntegra, consistência firme.		



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO SUL



74.	1800	UN	MAMÃO FORMOSA, grau médio de amadurecimento, com 03 kg aproximadamente, de primeira qualidade.		
75.	1100	KG	MANDIOCA, descascada, nova, congelada, de 1ª qualidade, com ausências de sujidades, parasitas e larvas. transportado sob refrigeração até -7°C, ou conforme o fabricante.		
76.	2200	KG	MANGA, graúda, nova, grau médio de amadurecimento, de primeira qualidade.		
77.	130	UN	MANJERICÃO DESIDRATADO, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo aproximadamente 30g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.		
78.	500	UN	MANTEIGA, pura com sal, embalagem com 250gr, o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, com ficha técnica detalhada e transportado sob refrigeração entre 1°C e 10°C e ser registrado no S.I.M, CISPOA ou S.I.F.		
79.	100	UN	MASSA COM OVOS, TIPO CABELO DE ANJO, embalagem de 500 gr. pacotes resistentes, suportando o transporte sem perder sua integridade o produto deverá ser rotulado de acordo com a ficha técnica detalhada, com data de fabricação e validade		
80.	750	UN	MASSA COM OVOS, TIPO ESPAGUETE, embalagem de 500 gr. pacotes resistentes, suportando o transporte sem perder sua integridade o produto deverá ser rotulado de acordo com a ficha técnica detalhada, com data de fabricação e validade		
81.	750	UN	MASSA COM OVOS, TIPO GRAVATA, embalagem de 500 gr. pacotes resistentes, suportando o transporte sem perder sua integridade o produto deverá ser rotulado de acordo com a ficha técnica detalhada, com data de fabricação e validade		
82.	3780	UN	MASSA COM OVOS, TIPO PARAFUSO embalagem de 500 gr. pacotes resistentes, suportando o transporte sem perder sua integridade o produto deverá ser rotulado de acordo com a ficha técnica detalhada, com data de fabricação e validade		



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO SUL



83.	100	UN	MASSA DE ARROZ SEM GLÚTEN, 500g (parafuso ou espaguete). com identificação na embalagem de formas variadas. ingredientes, informações nutricionais, peso, fornecedor, alergênicos, data de fabricação e lote. validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega.		
84.	1200	UN	MELANCIA tamanho regular de qualidade, redonda, casca lisa, gráuda de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, a granel pesando entre 10 a 12 quilos cada.		
85.	1800	KG	MELÃO, gráudo, primeira qualidade, grau médio de maturação, casca integral, consistência firme.		
86.	300	UN	MILHO VERDE CONGELADO, embalagem de 1kg transportada sob refrigeração, até -12°C. ou conforme recomendação do fabricante. o produto deverá ser rotulado conforme ficha técnica detalhada, com data de fabricação e validade.		
87.	700	UN	MORANGA CABOTIÁ, gráuda, casca verde, fruto com aproximadamente 03 kg, de primeira qualidade.		
88.	500	KG	MORANGO IN NATURA, de primeira qualidade, firme, sem marcas e machucados		
89.	1450	UN	ÓLEO DE SOJA, embalagem pet com 900ml. o produto deverá ser rotulado conforme ficha técnica detalhada, com data de fabricação e validade.		
90.	75	UN	ORÉGANO, embalagem com 100g. o produto deverá ser rotulado de acordo com a ficha técnica detalhada, com data de fabricação e validade.		
91.	1500	DZ	OVO VERMELHO, de galinha, tamanho grande, íntegros (sem rachaduras) e sem sujidades na casca, de primeira qualidade. o produto deverá ser rotulado conforme ficha técnica detalhada. com registro no s.i.m. ou cispoa ou s.i.f		
92.	2900	KG	PÃO DE CACHORRO QUENTE, peso de 50g cada unidade, produto processado a base de farinha de trigo especial, água, sal e fermento. embalados em sacos de polietileno, com 10 unidades. embalagem com etiqueta de peso, data de fabricação e validade do produto e lista de ingredientes		

Assinado por 3 pessoas: JOSIANE ERBICE BIANCHINI, OTELVIO ANTONIO MICHELON e IVORI ANTONIO GUASSO JUNIOR
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://novaesperancadosul.1doc.com.br/verificacao/4D67-20FF-9036-7842> e informe o código 4D67-20FF-9036-7842



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO SUL



93.	100	UN	PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN, embalagem contendo peso mínimo de 300 gramas nas versões tradicional, multigrãos, frutas e castanhas, isento de gordura trans. produto elaborado com matérias primas de qualidade. embalagem de polietileno atóxico com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e alergênicos. sem lactose		
94.	2700	KG	PÃO DE SANDUÍCHE, 500 gramas. "tipo caseiro", produto processado a base de farinha de trigo especial, água, sal e fermento. embalados em sacos de polietileno, etiqueta de peso, data de fabricação e validade do produto e lista de ingredientes.		
95.	1100	KG	PÃO FRANCÊS: unidade de aproximadamente 50 g, produto fresco, macio, sem presença de sujidades e mofo. Isento de gordura trans. Produzido no dia da entrega. Acondicionado em caixas plásticas limpas e próprias para alimentos cobertas para que não sejam amassados ou contaminados por agentes do meio. Produto processado a base de farinha de trigo especial, água, sal e fermento, embalados em sacos de polietileno, etiqueta de peso, data de fabricação e validade do produto e lista de ingredientes.		
96.	1100	KG	PÃO SOVADO, peso médio de 50g a unidade, embalados em sacos plásticos com até 20 unidades. Produto processado a base de farinha de trigo especial, água, sal e fermento, embalados em sacos de polietileno, etiqueta de peso, data de fabricação e validade do produto e lista de ingredientes.		
97.	1000	KG	PEPINO SALADA, de 1ª qualidade, fresco, casca de coloração verde clara, íntegra, sem lesões, rupturas ou machucados, consistência firme e livre de bolor.		
98.	850	KG	PÊRA, graúda, casca firme, coloração verde, lisa e íntegra, com grau de amadurecimento que permita adequado transporte e manipulação e condições para consumo. dever ser livre de machucados e fungos.		
99.	600	KG	PÊSSEGO, graúdo, casca firme, com grau de amadurecimento que permita adequado transporte e manipulação, livre de machucados e fungos.		



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA DO SUL



100	300	KG	PIMENTÃO, de 1ª qualidade, íntegro e firme, com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade		
101	400	UN	POLVILHO AZEDO, 500g com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, informações nutricionais, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. não contém glúten.		
102	400	UN	POLVILHO DOCE, 500g com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, informações nutricionais, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. não contém glúten.		
103	700	KG	QUEIJO FATIADO, tipo mussarela, acondicionado em embalagem plástica, atóxica, transportado sob refrigeração de até 7 °c ou conforme fabricante.		
104	850	KG	REPOLHO, graúdo, podado, novo, de primeira qualidade, isento de fungos e sujidade.		
105	550	UN	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL, embalagem com 400 gramas. transportado sob refrigeração de até 7 °c ou conforme fabricante. o produto deverá ser rotulado conforme ficha técnica detalhada, com data de fabricação e validade.		
106	300	UN/ MAÇO	RÚCULA, de 1ª qualidade, com folhas íntegras livres de fungos, maço com aproximadamente 200 gramas.		
107	450	KG	SAL REFINADO, iodado, embalagem de 01 kg. o produto deverá ser rotulado conforme ficha técnica detalhada, com data de fabricação e validade.		
108	400	UN/ MAÇO	TEMPERO VERDE, em maço, sem manchas e apodrecimento, com aproximadamente 150 gramas		
109	2000	KG	TOMATE, GRAÚDO, grau médio de amadurecimento, consistência firme, sem sujidade, pele lisa, livre de fungos.		
110	300	UN	UVA PASSA PRETA sem semente, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Embalagem plástica com peso aproximado de 150 gramas.		

Assinado por 3 pessoas: JOSIANE ERBICE BIANCHINI, OTELVIO ANTONIO MICHELON e IVORI ANTONIO GUASSO JUNIOR
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://novaesperancadosul.1doc.com.br/verificacao/4D67-20FF-9036-7842> e informe o código 4D67-20FF-9036-7842



111.	365	UN	VINAGRE DE MAÇÃ, embalagem com 750 ml. o produto deverá ser rotulado de acordo com a ficha técnica detalhada, com data de fabricação e validade.		
------	-----	----	--	--	--

7. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

7.1 No âmbito do Estudo Técnico Preliminar voltado à aquisição de gêneros alimentícios e à execução do serviço de alimentação escolar, foram analisadas as alternativas disponíveis no mercado, considerando as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), as legislações vigentes e os princípios da alimentação saudável, sustentável e adequada às faixas etárias atendidas pela rede de ensino. As alternativas identificadas abrangem diferentes modalidades de fornecimento e de gestão do serviço. A primeira alternativa refere-se ao fornecimento por meio de licitações convencionais, com aquisição direta de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis junto a empresas especializadas, observando padrões de qualidade, prazos de validade, rastreabilidade e conformidade com as normas da ANVISA e do Ministério da Agricultura. Essa modalidade é amplamente utilizada, garante diversidade de produtos e possibilita maior controle técnico e atendimento à legislação. Outra vantagem importante é a flexibilidade na definição dos cardápios e das especificações técnicas dos produtos, permitindo que o município adquira alimentos conforme suas necessidades nutricionais, sazonais e regionais, adequando a oferta às características culturais e às preferências alimentares dos estudantes. Essa autonomia possibilita ainda a inclusão de itens específicos, como produtos integrais, sem adição de açúcar, com baixo teor de sódio e gordura, atendendo às metas de melhoria da qualidade nutricional estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Outra alternativa identificada é o fornecimento de refeições por meio de empresas terceirizadas especializadas em alimentação escolar, que assumem a gestão integral do serviço, incluindo o planejamento de cardápios, aquisição dos gêneros alimentícios, preparo das refeições, distribuição e higienização das áreas de produção. A terceirização da refeição escolar apresenta algumas desvantagens que devem ser cuidadosamente analisadas antes da contratação. Em primeiro lugar, o custo financeiro tende a ser mais elevado em comparação à execução direta pelo ente público, pois o valor pago à empresa inclui encargos trabalhistas, custos operacionais, margem de lucro e despesas administrativas, o que pode reduzir a disponibilidade orçamentária para outros investimentos na rede escolar. Além disso, a terceirização implica menor autonomia da gestão pública e da equipe de nutrição na definição dos cardápios e na escolha dos fornecedores, dificultando a inclusão de produtos regionais, da agricultura familiar e de alimentos orgânicos ou agroecológicos, contrariando em parte as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Há ainda o risco de descontinuidade do serviço em situações de problemas contratuais, atrasos de pagamento ou descumprimento de cláusulas, o que pode comprometer o fornecimento regular das refeições e afetar o atendimento aos alunos. Outro aspecto relevante é a padronização excessiva dos cardápios, que pode desconsiderar hábitos alimentares regionais e preferências culturais, comprometendo a aceitação das refeições pelos alunos. Além disso, a terceirização



pode gerar rotatividade e fragilidade nos vínculos trabalhistas, já que os manipuladores e cozinheiros são contratados pela empresa e não pelo município, o que pode causar instabilidade e dificultar a integração com a comunidade escolar. Dessa forma, embora a terceirização possa trazer praticidade e padronização, suas desvantagens incluem custos mais altos, menor autonomia e envolvimento local, riscos operacionais e desafios no controle de qualidade.

8 ESTIMATIVA DE VALORES

8.1 Estima-se que, para uma refeição terceirizada de qualidade aceitável, o valor **por aluno/refeição** fique entre R\$ 4,50 e R\$ 8,50, considerando que o custo médio observado no ano anterior, quando a alimentação era realizada por autogestão, situou-se nessa faixa. Entretanto, a maioria das escolas municipais oferta mais de uma refeição por dia, o que implica um custo total diário por aluno proporcionalmente maior na modalidade terceirizada. A estimativa individual de valor concreta por item será definida através da média de valores obtidos nos orçamentos ofertados por fornecedores do ramo, observando-se o disposto no Decreto Municipal n.º 049/2022, que “institui normas para 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 Esperança do Sul”, e nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021”.

9 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

9.1 A solução proposta consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados a atender à demanda da alimentação escolar do município de Nova Esperança do Sul. A contratação ocorrerá por meio da modalidade de Pregão Eletrônico, na forma de Registro de Preços, considerada a alternativa mais vantajosa para a Administração Pública. Essa modalidade possibilita que as aquisições sejam realizadas de maneira racional e conforme a necessidade, permitindo o fornecimento parcelado dos produtos, o que evita perdas, desperdícios e o uso de materiais fora do prazo de validade, além de possibilitar o adequado controle de estoque conforme a demanda das escolas municipais. Entre as principais vantagens dessa forma de contratação destacam-se a celeridade dos processos, a eficiência na execução, a desburocratização dos procedimentos, a economia de recursos públicos e a ampla publicidade do certame, assegurando maior transparência e competitividade.

10 JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

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



10.2 Em vista disto, o princípio do parcelamento deverá ser aplicado à presente contratação, tendo em vista que este processo trata-se de fornecimento de gêneros alimentícios.

11 RESULTADOS PRETENDIDOS

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

11.2 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.

11.3 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.

12 PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

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

12.2 A Secretaria de Educação, indicará os servidores responsáveis para atuarem como gestor e fiscal do contrato, **deverá ser indicado um fiscal para cada unidade recebedora.**

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

- a) elaboração do termo de referência
- b) realização de certificação de disponibilidade orçamentária;
- c) elaboração da minuta do edital
- 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
- g) assinatura e publicação do contrato; e
- h) realização de empenho.

13 CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

13.1 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 contratação ora proposta.

14 POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS



14.1 A contratação observará práticas sustentáveis, priorizando produtos com menor impacto ambiental e promovendo a redução do uso de embalagens descartáveis, substituindo-as por alternativas reutilizáveis ou biodegradáveis sempre que possível, em conformidade com a Lei nº 11.947/2009. Serão adotadas medidas para minimizar o desperdício de alimentos e otimizar o transporte e o armazenamento, contribuindo para a redução dos impactos ambientais associados à alimentação escolar.

15 DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

15.1 Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos que a contratação é viável e necessária.

Nova Esperança do Sul, 14 de outubro de 2025

Otélvio Antônio Michelin
Secretário Municipal de Educação e Cultura

VIABILIDADE DECLARADA PELA AUTORIDADE SUPERIOR:

DATA: ____/____/____

IVORI ANTONIO GUASSO JUNIOR
Prefeito Municipal



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 4D67-20FF-9036-7842

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ JOSIANE ERBICE BIANCHINI (CPF 037.XXX.XXX-80) em 15/10/2025 10:43:40 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ OTELVIO ANTONIO MICHELON (CPF 309.XXX.XXX-53) em 15/10/2025 13:27:14 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)
- ✓ IVORI ANTONIO GUASSO JUNIOR (CPF 004.XXX.XXX-58) em 15/10/2025 14:43:26 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://novaesperancadosul.1doc.com.br/verificacao/4D67-20FF-9036-7842>



Proc. Administrativo 12- 963/2025

De: Ivori J. - GP

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 24/11/2025 às 08:18:45

Setores envolvidos:

CI, GP, AJ, SEFAZP, SEFAZP-SCL, SMEC, SMEC-NUT

Aquisição de gêneros alimentícios - ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2026 (PEDIDO GESPAM 1701)

Bom dia.

Reanalizando os itens 28, 33, 34, 40, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 66 e 96, solicito que os mesmos sejam retirados do processo, levando em consideração que esse tipo de gênero alimentício não foi ofertado em anos anteriores.

—
Ivori Antonio Guasso Junior
Prefeito



VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 4D9B-290F-037A-8A82

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:



IVORI ANTONIO GUASSO JUNIOR (CPF 004.XXX.XXX-58) em 24/11/2025 08:18:53 GMT-03:00

Papel: Parte

Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://novaesperancadosul.1doc.com.br/verificacao/4D9B-290F-037A-8A82>