



Estado do Rio Grande do Sul

Município de Nova Araçá

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR -ETP

Município de Nova Araçá

Área Requisitante: Secretaria Municipal de Educação e Cultura

Objeto de Contratação: Aquisição de Gêneros Alimentícios para a Alimentação Escolar

Modalidade: Pregão Eletrônico- Sistema de Registro de Preços.

1 . INTRODUÇÃO

- 1.1** O presente Estudo Técnico Preliminar tem como finalidade apresentar a análise da necessidade, a justificativa e a viabilidade da aquisição de gênero alimentício para alimentação nas unidades escolares do Município de Nova Araçá: EMEF Olavo Bilac, EMEI Caminhos do Saber, EMEI Favinho de Mel I e EMEI Favinho de Mel II.
- 1.2** A contratação será realizada por meio de Pregão Eletrônico, na forma de Sistema de Registro de Preço, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021 e regulamentação correlatas, buscando garantir o fornecimento contínuo, eficiente e economicamente vantajoso.

2 DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

- 2.1** A presente contratação visa atender à necessidade urgente de reposição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar das unidades da rede municipal de ensino, em decorrência do debrato contratual com um dos fornecedores vencedores do Pregão Eletrônico nº 001/2025, fato que comprometeu o fornecimento regular de alimentos aos alunos.
- 2.2** A merenda escolar é essencial para garantir a permanência dos estudantes em sala de aula, contribuindo com sua nutrição e desempenho escolar. A ausência de alguns insumos tem comprometido o planejamento nutricional e o preparo das refeições, demandando solução imediata.
- 2.3** O fornecimento de alimentação escolar é um direito constitucional de todos os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino durante os dias letivos, sendo um dever do Estado, m colaboração com o Poder Público local.
- 2.4** O objeto ofertado, e posteriormente entregue, consistirá na aquisição de diversos gêneros alimentícios, incluindo produtos perecíveis e não perecíveis, devendo atender plenamente às seguintes normas da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária:
- 2.4.1** Resolução da Diretoria Colegiada nº 259, de 20 de setembro de 2002.
- 2.4.2** Resolução da Diretoria Colegiada nº 216, de 15 de setembro de 2004.



2.5 Desta forma, solicita-se abertura de Processo Licitatório na modalidade de Pregão Eletrônico, sob Registro de Preço, pois trata-se de aquisições sucessivas e futuras, evitando a formação de estoques, tornando-se vantajoso para a Administração Pública.

3 ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

3.1 A contratação pretendida encontra amparo no Plano Anual de Compras do Município.

4 DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Os bens enquadram-se na classificação de bens comuns cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo Edital, por meio de especificações usuais de mercado;

4.2 Assim, a aquisição será mediante licitação na modalidade de Pregão Eletrônico e reger-se-á pelo Art. 6º, Inciso XIII da Lei nº 14.133/2021. Os preços registrados serão para um (1) ano, podendo ser prorrogado por igual período, na forma do art. 84 da Lei nº 14.133/2021;

4.3 As solicitações de entrega dos alimentos serão formuladas pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura, Setor de Nutrição, com antecedência mínima de cinco dias corridos, devendo o licitante efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições e conforme orientações determinadas abaixo:

4.3.1 A entrega dos produtos não perecíveis será quinzenal, em dia, horário e local determinado;

4.3.2 A entrega dos produtos perecíveis será de uma a duas vezes por semana, em dia, horário e local determinado;

4.3.3 Em caso de necessidade poderá ser solicitada a entrega dos produtos em outro dia pré-determinado;

4.3.4 O responsável pela entrega e o meio de transporte dos alimentos deverão estar adequadamente higienizados e limpos;

4.3.5 A entrega dos produtos será nas quantidades e dias solicitados, respeitando o cronograma de entregas enviado aos fornecedores pelo Setor de Nutrição, sendo realizadas no horário compreendido entre 07h e 10h ou entre às 13h e 14h30min, nos seguintes endereços em Nova Araçá:

4.3.5.1 Secretaria Municipal de Educação e Cultura, situada na Rua Alexandre Gazzoni, nº 200, Centro;

4.3.5.2 EMEI Favinho de Mel I, Rua Serafim Jacinto Milan, nº 25, Centro;

4.3.5.3 EMEI Favinho de Mel II, Rua Ernesto Bordignon, nº 36, Centro;

4.3.5.4 EMEI Caminhos do Saber, Rua David Zucchetti, nº 264, Villa Zucchetti;

4.3.5.5 EMEF Olavo Bilac, Rua Guerino Ferronato, nº 375, Loteamento Dona Irene.

4.4 É reservado à Administração o direito de verificar a qualidade dos alimentos balizando-se pelo nível de mercado;



Estado do Rio Grande do Sul

Município de Nova Araçá

4.5 Em caso de não aceitação dos alimentos entregues, a CONTRATADA deverá proceder à substituição deles ainda no mesmo dia, ensejando a aplicação das penalidades previstas, caso não proceda à substituição dentro do prazo;

4.6 Os gêneros alimentícios entregues, deverão atender, de modo geral, obrigatoriamente às seguintes exigências;

4.6.1 Ser da época, com amadurecimento médio, de primeira qualidade, de tamanho médio, novos, frescos, em perfeito estado de desenvolvimento, intactos, sem danificações físicas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis e conter aspecto, cor e sabor característicos;

4.6.2 Não poderão conter presença de pragas, parasitas, larvas, doenças, sujidades, mofo, bolor e resíduos de defensivos agrícolas;

4.7 A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues;

4.8 A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza

4.9 A entrega dos produtos não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

5.1 A mesma deverá entregar o produto conforme as especificações da tabela a seguir:

ITEM	DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS	UN	QUANT	VALOR UN	TOTAL
001	BERGAMOTA COMUM, de primeira qualidade, amadurecimento e tamanho médio, intacta, gomos firmes, com todas as partes comestíveis, aproveitáveis (aspecto, cor e sabor característicos), sem presença de substâncias terrosas, resíduos de defensivos agrícolas, larvas e parasitas	KG	500	R\$ 2,85	R\$ 1.426,67
002	BATATA INGLESA, rosa, tamanho médio, de boa qualidade, intacta, com completo estado de desenvolvimento e maturação, com todas as partes comestíveis aproveitáveis (aspecto, cor e sabor característicos). Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, resíduos de defensivos agrícolas.	KG	500	R\$ 4,37	R\$ 2.183,33
003	BATATA INGLESA, BRANCA, tamanho médio, de boa qualidade, intacta, com completo estado de desenvolvimento e maturação, com todas as partes comestíveis aproveitáveis	KG	200	R\$ 4,18	R\$ 836,67



Estado do Rio Grande do Sul

Município de Nova Araçá

	(aspectos, cor e sabor característicos). Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, resíduos de defensivos agrícolas.				
004	BETERRABA, de primeira qualidade, tamanho médio, nova, fresca, firme, intacta, com todas as partes comestíveis aproveitáveis (aspecto cor e sabor característico) isenta de sujidades, isentos, parasitas, larvas, rachaduras, perfurações.	KG	280	R\$ 3,63	R\$ 1.017,33
005	CARNE MOÍDA BOVINA, guisado fresco de carne tipo coxão mole ou coxão de dentro ou patinho, de primeira qualidade, sem nervos, gordura, ossos e sebo, com aparência tenra, firme e fresca, cor vermelha intensa, uniforme, odor e sabor característico de carne saudável. Manipulada em condições da higiene adequadas, provenientes de animais de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária, entregue em temperatura inferior a 7°C, embalada em pacotes de 1kg cada, em saco de polietileno, atóxico e resistente, contendo em cada um, etiqueta/rótulo com: peso, data de fabricação e validade, identificação do fornecedor, carimbo registrado no SIM, no CISPOA, e/ou no SIF.	KG	1200	R\$ 38,26	R\$ 45.908,00
006	CARNE DE FRANGO, corte congelado de coxa e sobrecoxa desossadas. Entregue congelada, embalada em pacotes de 1kg cada. Com contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, partes amolecidas, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Rotulada, contendo peso, data de fabricação, lote e validade, identificação do fabricante, e carimbo registrado no SIM, no CISPOA, e/ou no SIF.	KG	650	R\$ 17,68	R\$ 11.492,00
007	PÊRA. Tipo importada. De polpa macia, amadurecimento médio, fresco, intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis (aspecto, cor e sabor característicos). Com ausência de sujidades, resíduos de defensivos agrícolas, parasitas e larvas.	KG	550	R\$ 13,50	R\$ 7.425,00
008	ABOBRINHA. De primeira qualidade, amadurecimento médio, sadia, fresca, intacta, com todas as partes comestíveis aproveitáveis (aspecto, cor e sabor característicos). Com ausência de sujidades, resíduos de defensivos agrícolas, parasitas e larvas.	KG	50	R\$ 4,77	R\$ 238,33



Estado do Rio Grande do Sul

Município de Nova Araçá

009	DOCE DE FRUTAS. Sabores diversos (figo, uva, morango). Sem açúcar. Embalagem de 200g a 250g. Com ingredientes adequados, fiscalizado, rotulado, com dados do fabricante e nutricional, data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.	EMB	400	R\$ 20,13	R\$ 8.050,67
010	DOCE DE LEITE EM PASTA. Embalagem de 350 a 400g. De boa qualidade, puro, sem a presença de soro de leite, com rótulo, lote, identificação do fabricante, data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses. Com registro de inspeção sanitária, e carimbo registrado no SIM ou CISPOA ou SIF. Não será permitida a adição de amido. Não deve conter glúten. Sem corantes artificiais. Características sensoriais: consistência cremosa ou pastosa.	EMB	600	R\$ 9,28	R\$ 5.570,00
011	CARNE SUÍNA EM CUBOS, de primeira qualidade, sem nervos, gordura, osso e sebo, com aparência terna, firme e fresca, cor adequada intensa, uniforme, odor e sabor característicos de carne saudável. Manipulada em condições de higiene adequadas, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária, entregue em temperatura inferior a 7°C, embalada em pacotes de 1kg cada, em saco de polietileno, atóxico e resistente, contendo em cada um, etiqueta/rótulo com: peso, data de fabricação e validade, identificação do fornecedor, carimbo registrado no SIM, no CISPOA e/ou no SIF.	KG	100	R\$ 21,60	R\$ 2.160,33
12	CARNE SUÍNA, costela de primeira qualidade, com pouca gordura e sebo. Com aparência tenra, firme e fresca, cor adequada intensa, uniforme odor e sabor característico de carne saudável, cortada em pedaços. Manipulada em condições de higiene adequadas, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Entregue em temperatura inferior a 7°C, embalada em pacotes de 1kg cada, em saco de polietileno, atóxico e resistente, contendo em cada um, etiqueta/rótulo com peso, data de fabricação e validade, identificação do fornecedor, carimbo registrado no SIM, no CISPOA e/ou no SIF.	KG	50	R\$ 22,34	R\$ 1.117,00
	TOTAL				R\$ 87.425,33

6 ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

Prefeitura Municipal de Nova Araçá
Rua Alexandre Gazzoni, 200, centro. Nova Araçá- RS CEP: 95.350-000
Telefone: (54) 3275-1333



6.1 Ao analisar no mercado regional, os produtos a serem licitados serão adquiridos com quantidades e unidades de fornecimento de acordo com os usualmente praticados, de modo que há várias empresas especializadas e solidificadas no ramo de venda de gênero alimentício, como supermercados, mercados, fruteiras e padarias, não havendo, portanto, restrições de mercado.

6.2 Os produtos serão adquiridos conforme quantidade e unidades de acordo com a necessidade da Secretaria Municipal de Educação e Cultura.

7 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1 A estimativa dos valores unitários e totais e considerando os requisitos da contratação, a Administração optou pela pesquisa de preço direta com fornecedores regionais, mediante a formalização das propostas, utilizando como parâmetro de média de valor entre os orçamentos;

7.2 Com o objetivo de complementar o levantamento de preço obtido em mercados locais, foi realizada uma pesquisa de preço em duas fontes oficiais, recomendadas pela Resolução FNDE nº06 e 08 de maio de 2020: site da CEASA/RS e Painel de Preço do Governo Federal;

7.3 A fim de realizar o levantamento do eventual gasto para os itens em questão, foi elaborada tabela, conforme descritos no item 5.1 no valor total de R\$ 87.425,33 (oitenta e sete mil, quatrocentos e vinte e cinco reais com trinta e três reais);

7.4 A solução mais viável para a satisfação do interesse público para a aquisição dos itens mencionados se dará mediante Processo de Pregão Eletrônico através de sistema de Registro de Preço;

7.5 Após a realização do levantamento de mercado, deve-se consolidar os valores estimados da contratação:

ITEM	DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS	ORÇ 1	ORÇ 2	ORÇ 3	TOTAL
001	BERGAMOTA COMUM, de primeira qualidade, amadurecimento e tamanho médio, intacta, gomos firmes, com todas as partes comestíveis, aproveitáveis (aspecto, cor e sabor característicos), sem presença de substâncias terrosas, resíduos de defensivos agrícolas, larvas e parasitas	R\$27,00	R\$3,20	R\$1,11	R\$2,85
002	BATATA INGLESA, rosa, tamanho médio, de boa qualidade, intacta, com completo estado de desenvolvimento e maturação, com todas as partes comestíveis aproveitáveis (aspecto, cor e sabor característicos). Isenta de substâncias terrosas, sujidades, parasitas, resíduos de defensivos agrícolas.	R\$ 4,90	R\$ 5,40	R\$ 2,80	R\$ 4,37
003	BATATA INGLESA, BRANCA, tamanho médio, de boa qualidade, intacta, com completo estado de desenvolvimento e maturação, com todas as partes comestíveis aproveitáveis (aspectos, cor e sabor característicos). Isenta de substâncias terrosas,	R\$ 5,25	R\$ 4,90	R\$ 2,40	R\$ 4,18



Estado do Rio Grande do Sul

Município de Nova Araçá

	sujidades, parasitas, resíduos de defensivos agrícolas.				
004	BETERRABA, de primeira qualidade, tamanho médio, nova, fresca, firme, intacta, com todas as partes comestíveis aproveitáveis (aspecto cor e sabor característico) isenta de sujidades, isentos, parasitas, larvas, rachaduras, perfurações.	R\$ 5,25	R\$ 3,90	R\$ 1,75	R\$ 3,63
005	CARNE MOÍDA BOVINA, guisado fresco de carne tipo coxão mole ou coxão de dentro ou patinho, de primeira qualidade, sem nervos, gordura, ossos e sebo, com aparência tenra, firme e fresca, cor vermelha intensa, uniforme, odor e sabor característico de carne saudável. Manipulada em condições da higiene adequadas, provenientes de animais de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária, entregue em temperatura inferior a 7°C, embalada em pacotes de 1kg cada, em saco de polietileno, atóxico e resistente, contendo em cada um, etiqueta/rótulo com: peso, data de fabricação e validade, identificação do fornecedor, carimbo registrado no SIM, no CISPOA, e/ou no SIF.	R\$ 42,00	R\$ 41,90	R\$ 30,87	R\$ 38,26
006	CARNE DE FRANGO, corte congelado de coxa e sobrecoxa desossadas. Entregue congelada, embalada em pacotes de 1kg cada. Com contornos definidos, firmes e sem manchas, pele aderente com aspecto, cor e cheiro característicos. Não deve apresentar sujidades, partes amolecidas, penas e carcaça. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Rotulada, contendo peso, data de fabricação, lote e validade, identificação do fabricante, e carimbo registrado no SIM, no CISPOA, e/ou no SIF.	R\$ 25,15	R\$ 17,90	R\$ 9,99	R\$ 17,68
007	PÊRA. Tipo importada. De polpa macia, amadurecimento médio, fresco, intacto, com todas as partes comestíveis aproveitáveis (aspecto, cor e sabor característicos). Com ausência de sujidades, resíduos de defensivos agrícolas, parasitas e larvas.	R\$ 25,50	R\$ 8,50	R\$ 6,50	R\$ 13,50
008	ABOBRINHA. De primeira qualidade, amadurecimento médio, sadia, fresca, intacta, com todas as partes comestíveis aproveitáveis (aspecto, cor e sabor característicos). Com ausência de sujidades, resíduos de defensivos agrícolas, parasitas e larvas.	R\$7,50	R\$2,80	R\$4,00	R\$4,77
009	DOCE DE FRUTAS. Sabores diversos (figo, uva, morango). Sem açúcar. Embalagem de 200g a 250g. Com ingredientes adequados, fiscalizado, rotulado, com dados do fabricante e nutricional,	R\$23,50	R\$19,20	R\$17,68	R\$20,13



Estado do Rio Grande do Sul

Município de Nova Araçá

	data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega.				
010	DOCE DE LEITE EM PASTA. Embalagem de 350 a 400g. De boa qualidade, puro, sem a presença de soro de leite, com rótulo, lote, identificação do fabricante, data de fabricação e validade de no mínimo 6 meses. Com registro de inspeção sanitária, e carimbo registrado no SIM ou CISPOA ou SIF. Não será permitida a adição de amido. Não deve conter glúten. Sem corantes artificiais. Características sensoriais: consistência cremosa ou pastosa.	R\$10,75	R\$11,20	R\$5,90	R\$9,28
011	CARNE SUÍNA EM CUBOS, de primeira qualidade, sem nervos, gordura, osso e sebo, com aparência terna, firme e fresca, cor adequada intensa, uniforme, odor e sabor característicos de carne saudável. Manipulada em condições de higiene adequadas, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária, entregue em temperatura inferior a 7°C, embalada em pacotes de 1kg cada, em saco de polietileno, atóxico e resistente, contendo em cada um, etiqueta/rótulo com: peso, data de fabricação e validade, identificação do fornecedor, carimbo registrado no SIM, no CISPOA e/ou no SIF.	R\$22,50	R\$21,90	R\$20,41	R\$21,60
12	CARNE SUÍNA, costela de primeira qualidade, com pouca gordura e sebo. Com aparência tenra, firme e fresca, cor adequada intensa, uniforme odor e sabor característico de carne saudável, cortada em pedaços. Manipulada em condições de higiene adequadas, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Entregue em temperatura inferior a 7°C, embalada em pacotes de 1kg cada, em saco de polietileno, atóxico e resistente, contendo em cada um, etiqueta/rótulo com peso, data de fabricação e validade, identificação do fornecedor, carimbo registrado no SIM, no CISPOA e/ou no SIF.	R\$28,50	R\$19,80	R\$18,72	R\$22,34

8 JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO.

8.1 Nossa análise aponta para o parcelamento do objeto, uma vez observando que a aquisição por item e as entregas semanais e quinzenais melhor se enquadra com a necessidade da Secretaria e tornam-se mais viáveis e economicamente vantajoso para o Município;

8.2 Para o parcelamento deverão ser considerados a responsabilidade técnica, o custo para a Administração de vários contratos frente as vantagens da redução de custos, com divisão do objeto em itens, e o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado, conforme Lei Federal nº 14.133/2021.



9 RESULTADOS PRETENDIDOS

- 9.1** A presente aquisição tem como objetivo principal garantir a oferta de alimentos variados e seguros, promovendo o crescimento e desenvolvimento saudável de alunos matriculados nas Unidades de Ensino Municipal;
- 9.2** O cardápio foi desenvolvido por nutricionista do município com o objetivo de aprimorar o rendimento escolar, garantir segurança alimentar e nutricional, além de proporcionar condições saudáveis adequadas aos estudantes que necessitam de cuidados específicos entre as diferentes faixas etárias;
- 9.3** Busca-se assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, evitando a contratação com sobre preço.

10 PROVIDÊNCIAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

- 10.1** Após a realização desse Estudo Técnico Preliminar, o Termo de Referência será elaborado e caso aprovado pela Administração Geral, será realizada Pregão Eletrônico- Sistema Ata de Registro de Preço nos moldes da Lei nº 14.133;
- 10.2** Encerrada a fase de julgamento e este homologado pelo Prefeito Municipal, a administração convocará o vencedor para que seja realizada a assinatura da ata de Registro de Preço.
- 10.3** A Administração pública designa Órgão Gerenciador através de Portaria para fins de acompanhamento e fiscalização da Ata de Registro de Preço. Seguem membros do órgão gerenciador:
- 10.3.1** TITULARES: Graciela Frasson, Verônica Zamarchi e Taciele Albara Casagrande
- 10.3.2** SUPLENTEs: Cidele Maria Barbisan Del Savio e Roberto Picinini

11 POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

- 11.1** Verificada a natureza do objeto que se pretende adquirir com este processo, verifica-se que a mesma não apresenta impactos ambientais relevantes, sendo apenas necessário que a licitante atenda aos critérios de sustentabilidade ambiental e o Município de Nova Araçá realize o descarte correto dos resíduos, através da coleta seletiva;
- 11.2** Busca-se implementar também a conscientização acerca de medidas para reduzir o desperdício de alimentos nas escolas municipais, além de visar o uso consciente de água e energia durante o preparo dos mesmos.

12 CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

- 12.1** Para esta solução não há contratações que guardam relação/afinidade/dependência com o objeto da compra/contratação pretendida, sejam elas já realizadas ou contratações futuras.

13 RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ETP



Estado do Rio Grande do Sul

Município de Nova Araçá

Verônica Zamarchi

Assessora Administrativa II

14 DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

14.1 Viabilidade declarada pela Administração Pública.

Nova Araçá, 09 de julho de 2025.

HENRIQUE OCCHI PERETTI

Prefeito Municipal De Nova Araçá