



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O Município de Nova Santa Rita/RS integra o Programa Prato Gaúcho, do Governo do Estado do Rio Grande do Sul, iniciativa voltada à promoção da segurança alimentar e nutricional e ao fortalecimento das políticas públicas de acesso à alimentação adequada e saudável, especialmente para a população em situação de vulnerabilidade social.

Com a implantação e funcionamento da Cozinha Comunitária Municipal, destinada à produção de refeições para atendimento de programas sociais municipais, estaduais e federais, dentre eles o Programa Prato Gaúcho, tornou-se imprescindível a aquisição regular de gêneros alimentícios, os quais constituem insumos essenciais para a execução contínua e adequada das ações de segurança alimentar desenvolvidas pelo Município.

A oferta de refeições prontas, de forma direta, regular e contínua, depende da disponibilidade de alimentos em quantidade suficiente, com qualidade sanitária e nutricional compatível com as exigências legais e com as diretrizes do Programa, sendo a aquisição desses materiais condição indispensável para o pleno funcionamento da Cozinha Comunitária e para o cumprimento das metas pactuadas junto ao Estado do Rio Grande do Sul, que preveem o início das atividades em **01 de junho de 2026**.

Nesse contexto, faz-se necessária a adoção de solução que viabilize a aquisição regular de gêneros alimentícios, de modo a assegurar o abastecimento da Cozinha Comunitária Municipal, evitando a descontinuidade no atendimento à população beneficiária e garantindo a eficiência, a economicidade e a adequada aplicação dos recursos públicos.

2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

O registro de preços ora pretendido está previsto no Plano de Contratações Anual do Município de Nova Santa Rita, estando assim alinhado com o planejamento desta Administração, conforme documento de formalização de demanda - DFD nº 375/2026.

3. REQUISITOS DA HABILITAÇÃO

O licitante vencedor deverá apresentar a documentação de habilitação exigida nos termos do art. 62 da Lei nº 14.133/2021, compreendendo, conforme o caso e na medida necessária ao objeto, os seguintes requisitos:

- a) **Habilitação jurídica**, consistente em ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, ou registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) **Regularidade fiscal, social e trabalhista**, mediante comprovação de regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante, o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), a Seguridade Social e a Justiça do Trabalho;
- c) **Qualificação econômico-financeira**, mediante apresentação de certidão negativa de falência ou recuperação judicial, bem como dos demais documentos previstos em lei, quando aplicáveis.

A documentação será exigida do licitante vencedor, nos termos do art. 63 da Lei nº 14.133/2021, o qual deverá manter a regularidade das condições de habilitação durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços, quando convocado para fornecimento.

Os produtos orgânicos deverão atender à Lei nº 10.831/2003, devendo o fornecedor apresentar certificado válido emitido por Organismo de Avaliação da Conformidade Orgânica (OAC) credenciado no MAPA, ou cadastro de produtor orgânico, quando aplicável.





A licitante dos lotes 5, 6, 7 e 8 deverá comprovar que os produtos de origem animal ofertados possuem registro em órgão de inspeção oficial, mediante apresentação de:

- Registro no Serviço de Inspeção Federal – SIF, ou
- Registro no Serviço de Inspeção Estadual – SIE, ou
- Registro no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, ou
- Certificação de equivalência ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal, integrante do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, conforme regulamentação do Ministério da Agricultura e Pecuária.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As estimativas de consumo e os quantitativos dos gêneros alimentícios a serem registrados em ata foram definidos com base em critérios técnicos, considerando a capacidade operacional da Cozinha Comunitária Municipal, o público atendido e a necessidade de assegurar a continuidade da oferta de refeições no âmbito das políticas públicas de segurança alimentar.

Para fins de planejamento, adotou-se como parâmetro a produção média diária de 150 (cento e cinquenta) marmitas, a serem preparadas e distribuídas de segunda a sexta-feira, além do atendimento a uma média de 10 pacientes internados na Policlínica e CAPS. Tal produção é compatível com a estrutura física, os equipamentos disponíveis e a mão de obra prevista para operação contínua da Cozinha Comunitária, bem como com as metas estabelecidas no âmbito do Programa Prato Gaúcho.

A partir desse parâmetro, os quantitativos dos gêneros alimentícios foram estimados considerando as porções médias por refeição, os valores nutricionais recomendados e a composição de cardápios balanceados, observando-se critérios de razoabilidade e compatibilidade com a demanda prevista.

Considerando que os gêneros alimentícios não se destinam exclusivamente ao atendimento do Programa Prato Gaúcho, mas também ao suporte de outras ações desenvolvidas pela Cozinha Comunitária Municipal, bem como à eventual ampliação da demanda, foi adotado acréscimo estimado de 20% (vinte por cento) sobre o quantitativo inicialmente projetado.

Tal acréscimo justifica-se como margem operacional de segurança, necessária para prevenir desabastecimentos decorrentes de variações pontuais no número de atendimentos, do atendimento eventual a famílias em situação de vulnerabilidade social e da necessidade de suporte a outras ações desenvolvidas no âmbito da Cozinha Comunitária Municipal, em consonância com as atribuições da política municipal de assistência social e segurança alimentar.

Ressalta-se que a adoção dessa margem adicional não configura superestimativa nem formação de estoque desnecessário, mas sim medida de planejamento responsável, voltada à garantia da continuidade do serviço público essencial, observando-se os princípios da eficiência, da economicidade e do interesse público.

O quantitativo estimado contempla, ainda, a aquisição de gêneros alimentícios de origem orgânica, com o objetivo de assegurar a oferta de alimentação adequada, saudável e nutricionalmente equilibrada, em conformidade com as diretrizes da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e com os princípios orientadores do Programa Prato Gaúcho.

A inclusão de produtos orgânicos justifica-se pela promoção da saúde da população atendida, pela redução da exposição a resíduos de agrotóxicos e pelo incentivo a práticas alimentares mais saudáveis, considerando que os beneficiários do programa, em sua maioria, encontram-se em situação de vulnerabilidade social e possuem acesso limitado a alimentos de melhor qualidade nutricional, e serão utilizados de maneira substituível aos convencionais sempre que possível e aplicável, não sendo consideradas quantidades adicionais mas sim substitutivas.





Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA SANTA RITA
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

Dessa forma, buscou-se assegurar que as estimativas reflitam a demanda real do público beneficiário, garantindo planejamento adequado do abastecimento e contribuindo para o fortalecimento da agricultura familiar local e regional, bem como para a promoção da segurança alimentar e nutricional.

A organização do objeto em lotes ou grupos poderá ser definida no Termo de Referência, de modo a ampliar a competitividade e possibilitar a participação de fornecedores de diferentes portes, inclusive para o fornecimento de produtos orgânicos, agrupando os gêneros alimentícios conforme sua natureza e cadeia de fornecimento e condições de armazenamentos, facilitando a logística de entrega e assegurando o melhor aproveitamento dos alimentos.

| PLANILHA DE PREÇOS MÉDIOS | | | | | | |
|-----------------------------------|------|---|----|------|----------------------|-------------------|
| LOTE 01 – HORTIFRUTI CONVENCIONAL | | | | | | |
| | ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UN | QNT | VALOR MÉDIO UNITÁRIO | VALOR MÉDIO TOTAL |
| LOTE 1 | 1 | Abóbora cabotiá/japonesa, adicional: cortado, características adicionais: fresca, de primeira qualidade, firme, polpa íntegra, sem sinais de deterioração, acondicionada adequadamente para conservação e transporte. | Kg | 300 | R\$ 2,29 | R\$ 687,00 |
| | 2 | Abobrinha italiana, íntegra, firme, sem manchas, rachaduras ou apodrecimento. | Kg | 1116 | R\$ 6,97 | R\$ 7.778,52 |
| | 3 | Aipim com casca, novo, íntegro, sem rachaduras, apodrecimento ou oxidação. | Kg | 1092 | R\$ 7,50 | R\$ 8.190,00 |
| | 4 | Alface crespa ou lisa, in natura, fresca, crocante, livre de insetos, sujidades e apodrecimento. | Kg | 396 | R\$ 4,27 | R\$ 1.690,92 |
| | 5 | Alho tipo cabeça, in natura, íntegro, firme, seco, livre de apodrecimento, umidade excessiva e deterioração. | Kg | 120 | R\$ 29,00 | R\$ 3.480,00 |
| | 6 | Alho-poró, in natura, fresco, bem desenvolvido, limpo e sem sinais de apodrecimento | Kg | 360 | R\$ 17,66 | R\$ 6.357,60 |
| | 7 | Batata doce, características adicionais: fresca, de primeira qualidade, firme, casca íntegra, sem lesões, sem rachaduras, limpa e sem sinais de deterioração. | Kg | 560 | R\$ 3,89 | R\$ 2.178,40 |
| | 8 | Batata inglesa, características adicionais: fresca, de primeira qualidade, sem brotos, sem lesões ou danos, tamanho médio, casca íntegra, limpa e sem sinais de deterioração. | Kg | 800 | R\$ 3,82 | R\$ 3.056,00 |
| | 9 | Beterraba, nova, firme, sem rachaduras, manchas ou apodrecimento. | Kg | 690 | R\$ 3,32 | R\$ 2.290,80 |
| | 10 | Brócolis, in natura, novo, compacto, sem amarelamento ou apodrecimento. | Kg | 597 | R\$ 13,19 | R\$ 7.874,43 |
| | 11 | Cebola branca, in natura, íntegra, firme, seca, sem brotação, umidade excessiva ou | Kg | 672 | R\$ 5,00 | R\$ 3.360,00 |





Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA SANTA RITA
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

| | | | | | | |
|----|--|---|-------|------|-----------|---------------|
| | | apodrecimento. | | | | |
| 12 | | Cenoura, in natura, íntegra, firme, lisa, sem rachaduras, cortes ou apodrecimento. | Kg | 735 | R\$ 3,38 | R\$ 2.484,30 |
| 13 | | Couve, in natura, fresca, tenra, sem murchamento, manchas ou apodrecimento, molho. | Molho | 1485 | R\$ 2,36 | R\$ 3.504,60 |
| 14 | | Couve-flor, in natura, fresca, sem amarelamento, murchamento ou apodrecimento. | Kg | 372 | R\$ 9,87 | R\$ 3.671,64 |
| 15 | | Espinafre, in natura, tenro, íntegro, próprio para consumo cru, livre de sujidades, sem murchamento, manchas ou apodrecimento. | Kg | 348 | R\$ 9,25 | R\$ 3.219,00 |
| 16 | | Moranga tipo abóbora, in natura, íntegra, firme, sem rachaduras, brotos ou apodrecimentos. | Kg | 1059 | R\$ 4,26 | R\$ 4.511,34 |
| 17 | | Pepino para salada, in natura, íntegro, firme, liso, sem manchas, cortes, rachaduras ou apodrecimento. | Kg | 324 | R\$ 5,50 | R\$ 1.782,00 |
| 18 | | Repolho verde, in natura, novo, compacto e firme, com folhas íntegras, sem murchamento, manchas ou sinais de apodrecimento. | Kg | 447 | R\$ 3,94 | R\$ 1.761,18 |
| 19 | | Tempero verde (salsa e cebolinha), fresco, em molhos de 250g, sem sujidades ou apodrecimento. | Molho | 1089 | R\$ 3,74 | R\$ 4.072,86 |
| 20 | | Tomate cereja, in natura, íntegro, firme, maduro, limpo, sem rachaduras, amassamentos, manchas ou apodrecimento. | Kg | 387 | R\$ 15,49 | R\$ 5.994,63 |
| 21 | | Tomate tipo salada, in comum, fruto fresco, íntegro, firme, coloração vermelha uniforme, isento de sujidades, parasitas, rachaduras, danos mecânicos ou sinais de deterioração. | Kg | 372 | R\$ 6,30 | R\$ 2.343,60 |
| 22 | | Maçã gala, apresentação: natural, características adicionais: fresca, de primeira qualidade, tamanho médio, casca íntegra, firme, sem machucados ou sinais de deterioração | Kg | 1200 | R\$ 7,26 | R\$ 8.712,00 |
| 23 | | Banana prata/banana branca, apresentação: natural, características adicionais: fresca, de primeira qualidade, firme, grau médio de maturação, sem machucados ou sinais de deterioração. | Kg | 2000 | R\$ 3,52 | R\$ 7.040,00 |
| 24 | | Laranja pera, apresentação: natural, características adicionais: fresca, de primeira qualidade, firme, casca íntegra, sem perfurações, sem sinais de deterioração e grau adequado de maturação. | Kg | 2330 | R\$ 4,50 | R\$ 10.485,00 |





Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA SANTA RITA
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

| | | |
|--|--------------------|-----------------------|
| | Valor Total | R\$ 106.525,82 |
|--|--------------------|-----------------------|

| LOTE 02 – HORTIFRUTI ORGÂNICO | | | | | | |
|--------------------------------------|--------------------|---|-----------|------------|-----------------------------|--------------------------|
| | ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UN | QNT | VALOR MÉDIO UNITÁRIO | VALOR MÉDIO TOTAL |
| LOTE 2 | 1 | Aipim com casca, orgânico, novo, íntegro, sem rachaduras, apodrecimento ou oxidação. | Kg | 1091 | R\$ 8,73 | R\$ 9.524,43 |
| | 2 | Beterraba, orgânica, nova, firme, sem rachaduras, manchas ou apodrecimento. | Kg | 689 | R\$ 5,30 | R\$ 3.651,70 |
| | 3 | Cebola branca, orgânica, íntegra, firme, seca, sem brotação, umidade excessiva ou apodrecimento. | Kg | 671 | R\$ 5,36 | R\$ 3.596,56 |
| | 4 | Couve, orgânica, fresca, tenra, sem murchamento, manchas ou apodrecimento. | Kg | 297 | R\$ 6,99 | R\$ 2.076,03 |
| | 5 | Couve-flor, orgânica, fresca, sem amarelamento, murchamento ou apodrecimento. | Kg | 372 | R\$ 12,16 | R\$ 4.523,52 |
| | 6 | Espinafre, orgânico, fresco, tenro, livre de sujidades, murchamento ou apodrecimento. | Kg | 347 | R\$ 14,04 | R\$ 4.871,88 |
| | 7 | Pepino para salada, orgânico, íntegro, firme, sem manchas, cortes ou apodrecimento. | Kg | 322 | R\$ 4,19 | R\$ 1.349,18 |
| | 8 | Repolho verde, orgânico, novo, compacto, firme, sem murchamento ou apodrecimento. | Kg | 446 | R\$ 4,93 | R\$ 2.198,78 |
| | 9 | Rúcula, orgânica, íntegra, fresca, entregue em embalagem de 1 kg, sem murchamento ou apodrecimento. | Kg | 1176 | R\$ 11,70 | R\$ 13.759,20 |
| | 10 | Tomate cereja, orgânico, íntegro, firme, maduro, sem rachaduras ou apodrecimento. | Kg | 386 | R\$ 20,87 | R\$ 8.055,82 |
| | Valor Total | | | | | |

| LOTE 03 – ALIMENTOS SECOS CONVENCIONAIS | | | | | | |
|--|-------------|----------------------|-----------|------------|-----------------------------|--------------------------|
| LOTE 3 | ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UN | QNT | VALOR MÉDIO UNITÁRIO | VALOR MÉDIO TOTAL |





Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA SANTA RITA
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

| | | | | | |
|----|--|----|-------|-----------|---------------|
| 1 | Açúcar, tipo cristal, coloração branca, embalagem de 1kg. | Kg | 300 | R\$ 4,24 | R\$ 1.272,00 |
| 2 | Arroz beneficiado, polido, tipo 1, agulhinha, embalagem de 1 kg | Kg | 4.134 | R\$ 5,09 | R\$ 21.042,06 |
| 3 | Extrato de Tomate Concentrado, composição tradicional, apresentação tipo creme. Embalagem de 1kg. | Un | 450 | R\$ 8,49 | R\$ 3.820,50 |
| 4 | Farinha de mandioca, grupo seca, subgrupo branca torrada, classe fina, embalagem primária de 1kg, íntegra e devidamente rotulada, conforme legislação vigente. | Un | 600 | R\$ 4,17 | R\$ 2.502,00 |
| 5 | Farinha de milho, grão amarelo, tipo flocada, apresentação pré-cozida, característica adicional: não transgênico, embalagens de 1kg. | Kg | 2400 | R\$ 3,09 | R\$ 7.416,00 |
| 6 | Farinha de trigo, grupo doméstico, tipo 1 especial, fortificada com ferro e ácido fólico, embalagem de 1kg. | Un | 1800 | R\$ 4,16 | R\$ 7.488,00 |
| 7 | Feijão preto tipo 1, embalagem 1kg. | Kg | 3.069 | R\$ 5,60 | R\$ 17.186,40 |
| 8 | Fermento, tipo biológico seco, apresentação pó granulado, embalagem de 500 g | Un | 60 | R\$ 15,50 | R\$ 930,00 |
| 9 | Fermento, tipo químico, apresentação pó, embalagem de 100 g. | Un | 90 | R\$ 2,53 | R\$ 227,70 |
| 10 | Lentilha Tipo 1, embalagem 500g | Un | 2742 | R\$ 7,30 | R\$ 20.016,60 |
| 11 | Macarrão, massa seca, base de farinha de trigo, com ovos. Apresentação: Espaguete, embalagem de 500g | Un | 2676 | R\$ 2,74 | R\$ 7.332,24 |
| 12 | Macarrão, massa seca, base de farinha de trigo, com ovos. Apresentação: Parafuso, embalagem de 500g | Un | 2490 | R\$ 2,75 | R\$ 6.847,50 |
| 13 | Óleo vegetal comestível, tipo puro, espécie vegetal soja, tipo qualidade tipo 1, embalagem de 900 ml. | Un | 633 | R\$ 7,55 | R\$ 4.779,15 |
| 14 | Sal Refinado Iodado, Embalagem de 1kg | Un | 450 | R\$ 1,74 | R\$ 783,00 |
| 15 | Tempero seco, tipo ervas finas desidratadas, embalagens de 1kg. | Kg | 15 | R\$ 21,00 | R\$ 315,00 |
| 16 | Alho em pó, embalagem de 1kg. | Kg | 18 | R\$ 14,90 | R\$ 268,20 |
| 17 | Páprica doce, condimento em pó, embalagem de 1kg. | Kg | 18 | R\$ 13,50 | R\$ 243,00 |
| 18 | Páprica defumada, condimento em | Kg | 10 | R\$ 16,24 | R\$ 162,40 |





Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA SANTA RITA
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

| | | | | | | |
|--------------------|--|--|----|-----|-----------|-----------------------|
| | | pó, embalagem de 1kg | | | | |
| 19 | | Pimenta do reino, moída, condimento, embalagem de 1kg. | Kg | 5 | R\$ 9,90 | R\$ 49,50 |
| 20 | | Colorau (Urucum) pó, condimento, embalagem de 1kg. | Kg | 15 | R\$ 5,13 | R\$ 76,95 |
| 21 | | Orégano, condimento desidratado, embalagem de 1kg. | Kg | 5 | R\$ 19,00 | R\$ 95,00 |
| 22 | | Tomilho, condimento desidratado, embalagem de 1kg. | Kg | 6 | R\$ 15,00 | R\$ 90,00 |
| 23 | | Alecrim, condimento, desidratado, embalagem de 1kg. | Kg | 6 | R\$ 13,80 | R\$ 82,80 |
| 24 | | Vinagre, matéria-prima álcool de cana-de-açúcar, tipo neutro, acidez 4,20%, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. Embalagens de 750 ou 900 ml. | Un | 330 | R\$ 1,95 | R\$ 643,50 |
| Valor Total | | | | | | R\$ 103.669,50 |

| LOTE 04 – ALIMENTOS SECOS ORGÂNICOS | | | | | | |
|--|-------------|--|-----------|------------|-----------------------------|--------------------------|
| | ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UN | QNT | VALOR MÉDIO UNITÁRIO | VALOR MÉDIO TOTAL |
| LOTE 4 | 1 | Arroz polido longo fino – tipo 1 orgânico, isento de mofo e de odores estranhos. Pacote de 1kg. Embalagem plástica atóxica, transparente, resistente, solda reforçada e íntegra. Validade mínima de 50% do prazo a vencer a contar da data de fabricação na data de entrega. Rótulo e validade de acordo com a legislação vigente. | Un | 4134 | R\$ 8,15 | R\$ 33.392,10 |
| Valor Total | | | | | | R\$ 33.392,10 |

| LOTE 05 – CARNES BOVINAS, SUÍNAS E DERIVADOS | | | | | | |
|---|-------------|--|-----------|------------|-----------------------------|--------------------------|
| | ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UN | QNT | VALOR MÉDIO UNITÁRIO | VALOR MÉDIO TOTAL |
| LOTE 5 | 1 | Banha de origem animal, própria para consumo humano, acondicionada em embalagem íntegra e rotulada, conforme legislação sanitária vigente, com registro no serviço de inspeção competente. | Kg | 80 | R\$ 12,10 | R\$ 968,00 |
| | 2 | Bacon – produto cárneo de origem | Kg | 40 | R\$ 33,06 | R\$ 1.322,40 |





Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA SANTA RITA
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

| | | | | | | |
|--|---|--|----|------|-----------|---------------|
| | | suína, obtido da barriga do suíno, curado e defumado, elaborado a partir de corte íntegro, sem osso, com características sensoriais próprias, conforme legislação do MAPA. Com registro no serviço de inspeção competente, embalado e rotulado, dentro do prazo de validade. Embalagem de 1kg. | | | | |
| | 3 | Carne bovina patinho ou coxão mole, picada em cubos, congelado, cor vermelha característica de carne fresca, sem manchas escuras ou descoloração, cheiro característico de carne fresca, sem odor desagradável, textura fina e homogênea, sem sinais de amolecimento ou grumos. Produto sem conservantes, aditivos ou temperos. A carne deve estar livre de gorduras visíveis, nervos, cartilagens, ossos, fragmentos ou outras impurezas. O peso líquido deve ser especificado na embalagem. A rotulagem deve conter todas as informações exigidas por lei, incluindo data de fabricação, data de validade, lote, peso líquido, informações nutricionais, número com registro no serviço de inspeção competente, origem do produto e instruções de armazenamento. A embalagem deve estar íntegra, sem sinais de violação ou danos, com peso líquido de 1 kg por embalagem, e validade mínima de 85% do prazo de validade total no momento da entrega. | Kg | 1400 | R\$ 40,69 | R\$ 59.966,00 |
| | 4 | Carne bovina patinho ou coxão mole, moída, congelado, cor vermelha característica de carne fresca, sem manchas escuras ou descoloração, cheiro característico de carne fresca, sem odor desagradável, textura fina e homogênea, sem sinais de amolecimento ou grumos. Produto sem conservantes, aditivos ou temperos. O produto deve ser moído apenas uma vez, garantindo a qualidade e a integridade da carne. A carne deve estar livre de gorduras visíveis, nervos, cartilagens, ossos, fragmentos ou outras impurezas. O peso líquido deve ser especificado na | Kg | 800 | R\$ 39,91 | R\$ 31.928,00 |

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 25/03/2026 16:38 -03:00 -03
PARA CONFERENCIA DO SEU CONTEUDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/rp383b634c45989>





Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA SANTA RITA
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

| | | | | | | |
|--------------------|---|---|----|-----|-----------|-----------------------|
| | | embalagem. A rotulagem deve conter todas as informações exigidas por lei, incluindo data de fabricação, data de validade, lote, peso líquido, informações nutricionais, número do registro no serviço de inspeção competente, origem do produto e instruções de armazenamento. A embalagem deve estar íntegra, sem sinais de violação ou danos, com peso líquido de 1 kg por embalagem, e validade mínima de 85% do prazo de validade total no momento da entrega. | | | | |
| | 5 | Carne suína pernil congelada de suíno sem ossos em cubos, carne firme, sem gordura, sem hematomas, com aspecto, cor, odor e sabor característicos. embalagens originais de polietileno atóxico, contendo 1 kg, próprias para congelamento, sem acúmulo de líquidos em seu interior, com data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. embalagem com rotulagem adequada, constando data de fabricação e validade, peso, fornecedor, endereço e temperatura de estocagem. apresentar registro do produto em órgão de inspeção competente. | Kg | 450 | R\$ 21,89 | R\$ 9.850,50 |
| Valor Total | | | | | | R\$ 101.034,90 |

| LOTE 06 – AVES E OVOS | | | | | | |
|------------------------------|-------------|---|-----------|------------|-----------------------------|--------------------------|
| | ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UN | QNT | VALOR MÉDIO UNITÁRIO | VALOR MÉDIO TOTAL |
| LOTE 6 | 1 | Coxa e sobrecoxa de frango desossada, de cor rosada, característica de carne fresca, sem manchas ou hematomas, cheiro característico de carne fresca, sem odor desagradável, textura firme e consistente, sem sinais de amolecimento ou descoloração. Produto sem conservantes, aditivos ou temperos. Tamanho das unidades deve ser uniforme, variando entre 100 gramas a 200 gramas por unidade. O produto deve estar ausente de ossos, penas, cartilagens, fragmentos ou outras | Kg | 1.800 | R\$ 13,28 | R\$ 23.904,00 |





Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA SANTA RITA
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

| | | | | | | |
|---|--|--|----|-------|-----------|---------------|
| | | impurezas. O peso líquido deve ser especificado na embalagem. A rotulagem deve conter todas as informações exigidas por lei, incluindo data de fabricação, data de validade, lote, peso líquido, informações nutricionais, número do serviço de inspeção competente, origem do produto e instruções de armazenamento. A embalagem deve estar íntegra, sem sinais de violação ou danos, em embalagens de 2 kg, com validade mínima de 120 dias a partir da entrega. | | | | |
| 2 | | Filé de frango tipo sassami, congelado, obtido do peito de frango, apresentando coloração característica, sem manchas ou hematomas, odor próprio e suave, textura firme e consistente. Produto sem conservantes, aditivos ou temperos, isento de ossos, cartilagens, tendões, peles ou fragmentos. Deverá ser acondicionado em embalagens íntegras e apropriadas para congelamento, devidamente rotuladas, conforme legislação vigente, com registro no serviço de inspeção competente. Embalagens de 1kg. | Kg | 480 | R\$ 17,80 | R\$ 8.544,00 |
| 3 | | Peito de frango inteiro, sem osso e sem pele, congelado, obtido de aves sadias, com coloração característica, sem manchas, hematomas ou descoloração, odor próprio e suave, textura firme e consistente. Produto isento de ossos, cartilagens, penas ou fragmentos, sem conservantes, aditivos ou temperos. Deverá ser acondicionado em embalagens íntegras e apropriadas para congelamento, devidamente rotuladas conforme legislação vigente, contendo identificação do produto, data de fabricação, data de validade, lote e peso líquido, com registro no serviço de inspeção competente. Embalagens de 1kg. | Kg | 480 | R\$ 19,00 | R\$ 9.120,00 |
| 4 | | Ovos brancos de galinha, tipo 1, frescos, íntegros, limpos, com casca intacta, isentos de trincas ou sujidades, acondicionados em embalagens adequadas, conforme legislação vigente. | Dz | 1.200 | R\$ 8,48 | R\$ 10.176,00 |

ESTE DOCUMENTO FOI ASSINADO EM: 25/03/2026 16:38 -03:00 -03
PARA CONFERENCIA DO SEU CONTEUDO ACESSAR: <https://c.ipm.com.br/rp383b634c45989>





Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA SANTA RITA
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

| | | |
|--|--------------------|----------------------|
| | Valor Total | R\$ 51.744,00 |
|--|--------------------|----------------------|

| LOTE 07 – PEIXES | | | | | | |
|-------------------------|--------------------|--|-----------|------------|-----------------------------|--------------------------|
| | ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UN | QNT | VALOR MÉDIO UNITÁRIO | VALOR MÉDIO TOTAL |
| LOTE 7 | 1 | Filé de tilápia embalado em pacotes de polietileno resistentes de 800 g a 1 kg, apresentando características organolépticas adequadas, com carne firme e elástica, cor branca ou ligeiramente rósea, sem espinhos, odor natural, próprio e suave, e sabor característico da tilápia. Produto com registro no serviço de inspeção competente. O produto deve ser congelado por processo rápido, sem camada de gelo, conservado a temperatura adequada para congelamento e sem apresentar qualquer sinal de descongelamento, com validade mínima de 90 dias a partir da entrega. | Kg | 280 | R\$ 55,70 | R\$ 15.596,00 |
| | Valor Total | | | | | R\$ 15.596,00 |

| LOTE 08 – EMBUTIDOS | | | | | | |
|----------------------------|-------------|---|-----------|------------|-----------------------------|--------------------------|
| | ITEM | ESPECIFICAÇÃO | UN | QNT | VALOR MÉDIO UNITÁRIO | VALOR MÉDIO TOTAL |
| LOTE 8 | 1 | Linguiça toscana, de carne de frango, produto de 1ª qualidade, resfriado, sem condimentos do tipo pimenta e derivados, acondicionados em embalagens de no máximo 2 kg. A embalagem deverá declarar o nome do fabricante, endereço, data de fabricação e validade, ingredientes e demais informações obrigatórias por lei. | Kg | 60 | R\$ 24,34 | R\$ 1.460,40 |
| | 2 | Linguiça fina. Produto cárneo embutido, elaborado com carne suína ou mistura de carnes, gordura e condimentos, embutido em tripa de menor calibre, apresentando formato fino e uniforme. Pode ser fresca, cozida ou defumada, conforme especificação do fornecedor. Deve apresentar cor, odor e sabor característicos, isenta de sujidades, parasitas ou alterações | Kg | 40 | R\$ 18,77 | R\$ 750,80 |





Estado do Rio Grande do Sul
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA SANTA RITA
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

| | | | | | | |
|------------------------------|---|--|----|-----|-----------|-----------------------|
| | | sensoriais. Deve atender à legislação sanitária vigente, possuir registro no SIF, SISBI ou SIM, e ser entregue em embalagem adequada, íntegra e devidamente rotulada, dentro do prazo de validade. Embalagem de 1kg. | | | | |
| | 3 | Salsicha. Produto cárneo embutido e cozido, elaborado a partir de carne moída ou emulsão de carnes, gordura e condimentos, embutido em envoltório natural ou artificial comestível. Deve apresentar textura homogênea, coloração uniforme, odor e sabor característicos, isenta de materiais estranhos ou alterações que comprometam sua qualidade. Produto destinado ao consumo após aquecimento. Deve atender às normas do MAPA e ANVISA, possuir registro no SIF, SISBI ou SIM, e ser acondicionado em embalagem adequada, lacrada, devidamente rotulada, dentro do prazo de validade. Embalagem primária: pacotes preferencialmente de 1 kg, admitindo-se outras apresentações comerciais, desde que mantida a unidade de fornecimento em quilograma (kg) e atendidas as exigências sanitárias e de rotulagem. | Kg | 120 | R\$ 13,68 | R\$ 1.641,60 |
| Valor Total | | | | | | R\$ 3.852,80 |
| Total Geral dos Lotes | | | | | | R\$ 469.722,22 |

5. ALTERNATIVAS DISPONÍVEIS NO MERCADO

Diante da necessidade identificada pelo Município de Nova Santa Rita/RS para atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, no âmbito das ações de segurança alimentar, que incluem, mas não se limitam, ao Programa Prato Gaúcho, foi realizado levantamento de mercado com o objetivo de analisar as possíveis formas de atendimento da demanda e identificar soluções viáveis para o fornecimento de gêneros alimentícios, incluindo produtos convencionais e de origem orgânica.

A partir dessa análise, foram identificados 03 (três) cenários possíveis, descritos a seguir:

- I. Aquisição de gêneros alimentícios por meio de licitação, com registro de preços (Pregão Eletrônico);
- II. Produção integral dos alimentos com insumos próprios, mediante aquisição direta e sem registro de preços;
- III. Contratação de empresa para fornecimento de refeições prontas.

Solução 01 – Aquisição de gêneros alimentícios por meio de Pregão Eletrônico, com Registro de Preços.

PONTOS POSITIVOS (solução mais viável):





- a) Permite aquisições futuras e parceladas, conforme a necessidade efetiva da Administração, sem obrigatoriedade de compra integral dos quantitativos estimados;
- b) Assegura regularidade e continuidade do abastecimento da Cozinha Comunitária Municipal, evitando descontinuidade na oferta de refeições;
- c) Proporciona maior flexibilidade operacional, possibilitando ajustes de quantidade de acordo com variações na demanda dos programas de segurança alimentar;
- d) Favorece a ampla competitividade, ao permitir a participação de fornecedores locais e regionais, inclusive da agricultura familiar, para o fornecimento de produtos convencionais e orgânicos;
- e) Possibilita a padronização das especificações técnicas dos alimentos, garantindo qualidade sanitária e nutricional adequada;
- f) Promove economicidade, transparência e eficiência na aplicação dos recursos públicos, em razão da ampla disputa e da seleção da proposta mais vantajosa;
- g) Está plenamente alinhada à Lei nº 14.133/2021 e às boas práticas de contratação adotadas pela Administração Pública.

Solução 02 – Produção integral com aquisição direta de insumos, sem registro de preços.

PONTOS NEGATIVOS:

- a) Reduz a flexibilidade administrativa, uma vez que exigiria aquisições pontuais e sucessivas, com maior risco de desabastecimento;
- b) Dificulta o planejamento do consumo e do estoque, especialmente diante de variações na demanda;
- c) Pode resultar em maior custo administrativo, em razão da repetição de procedimentos de compra;
- d) Aumenta o risco de aquisições emergenciais, com prejuízo à economicidade e à previsibilidade orçamentária;
- e) Não se mostra adequada para atender de forma contínua e planejada programas de segurança alimentar de execução permanente.

Solução 03 – Contratação de empresa para fornecimento de refeições prontas.

PONTOS NEGATIVOS:

- a) Implica menor controle da Administração sobre a qualidade nutricional, a procedência dos alimentos e a adequação dos cardápios às diretrizes dos programas sociais;
- b) Apresenta custo significativamente superior, quando comparada à produção própria por meio da Cozinha Comunitária Municipal;
- c) Limita a possibilidade de utilização de produtos orgânicos e alimentos da agricultura familiar, em desacordo com as diretrizes de promoção da alimentação saudável;
- d) Reduz a flexibilidade para adequação das quantidades produzidas conforme a demanda diária;
- e) Não aproveita a estrutura física, os equipamentos e a mão de obra já disponíveis no Município, gerando ineficiência na utilização dos recursos públicos.

Diante da análise comparativa realizada, conclui-se que a **Solução 01** – Aquisição de gêneros alimentícios por meio de Pregão Eletrônico, com Registro de Preços, apresenta-se como a alternativa mais adequada, eficiente e vantajosa para o atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, permitindo o fornecimento regular de alimentos convencionais e orgânicos, com qualidade, flexibilidade operacional, economicidade e observância aos princípios que regem a Administração Pública.





6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para o registro de preços ora pretendido o valor total de **R\$ 469.722,22** (quatrocentos e sessenta e nove mil, setecentos e vinte e dois reais e vinte e dois centavos), calculado com base nos quantitativos estimados e nos preços médios praticados no mercado.

Para a definição dos preços de referência, foi realizada pesquisa junto ao Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), mediante consulta a contratações similares realizadas por outros entes públicos, envolvendo objeto compatível com o pretendido nesta licitação.

A pesquisa observou os parâmetros previstos na Lei nº 14.133/2021, especialmente quanto à utilização de preços praticados pela Administração Pública em contratações recentes, garantindo maior fidedignidade, transparência e aderência aos valores efetivamente praticados no mercado.

Os valores obtidos foram analisados pela equipe técnica responsável pela execução do Programa Prato Gaúcho no Município de Nova Santa Rita, que verificou sua compatibilidade com a realidade do mercado local e regional, assegurando a razoabilidade do orçamento estimado, a viabilidade da contratação e a observância dos princípios da economicidade, da eficiência e da legalidade.

O orçamento estimado servirá como parâmetro para a realização do certame na modalidade Pregão Eletrônico, do tipo menor preço por lote, possibilitando a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública e a adequada execução das ações vinculadas ao Programa Prato Gaúcho.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução analisada consiste na adoção de procedimento licitatório para registro de preços destinado ao fornecimento de gêneros alimentícios, incluindo produtos convencionais e de origem orgânica, a serem utilizados nas ações de segurança alimentar desenvolvidas pelo Município de Nova Santa Rita, dentre elas o Programa Prato Gaúcho.

O registro de preços visa possibilitar futuras e eventuais aquisições, conforme a necessidade da Administração, podendo o fornecimento ser realizado por fornecedores devidamente habilitados e aptos ao atendimento das especificações técnicas estabelecidas no edital e em seus anexos.

Os fornecedores registrados em ata deverão observar integralmente as condições definidas na descrição da necessidade, nas estimativas de quantidade, nas especificações técnicas dos produtos e nos resultados pretendidos, de modo a assegurar o adequado atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e o alcance dos objetivos da Administração Pública.

O procedimento licitatório será conduzido nos termos da Lei nº 14.133/2021, observando-se os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, economicidade, competitividade e julgamento objetivo, com vistas à seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

A solução proposta possibilita o fornecimento contínuo e parcelado dos gêneros alimentícios, mediante requisições da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, assegurando regularidade no abastecimento da Cozinha Comunitária Municipal, qualidade dos produtos fornecidos e conformidade com as normas sanitárias vigentes.

Considerando a natureza dos gêneros alimentícios, especialmente os produtos perecíveis e de origem animal, a execução da solução envolve etapas de manuseio, acondicionamento, transporte e entrega que exigem cuidados específicos de higiene, segurança sanitária e preservação da qualidade dos alimentos. Dessa forma, faz-se necessária a observância de requisitos mínimos quanto à capacitação, apresentação e utilização de equipamentos de proteção individual pelos profissionais envolvidos nessas





etapas, como medida de mitigação de riscos sanitários e de garantia da adequada execução do objeto, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O critério de julgamento adotado será o de menor preço por lote, nos termos do art. 33, inciso I, da Lei nº 14.133/2021. A licitação será dividida em 08 (oito) lotes, assim estruturados:

- Lote 01 – Hortifrutigrangeiros Convencionais;
- Lote 02 – Hortifrutigrangeiros Orgânicos;
- Lote 03 – Alimentos Secos Convencionais;
- Lote 04 – Alimentos Secos Orgânicos;
- Lote 05 – Carnes Bovinas, Suínas e Derivados;
- Lote 06 – Aves e Ovos;
- Lote 07 – Peixes;
- Lote 08 – Embutidos.

1.2. A divisão do objeto em lotes justifica-se pela natureza distinta dos produtos, bem como pela necessidade de ampliar a competitividade, possibilitar a participação de fornecedores de diferentes portes e assegurar o atendimento às diretrizes das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, especialmente no que se refere à promoção da alimentação adequada e saudável e ao incentivo à produção sustentável.

1.3. Os gêneros alimentícios foram agrupados em lotes conforme sua natureza, cadeia de fornecimento e condições de armazenamento, visando ampliar a competitividade, facilitar a logística de entrega e assegurar a economicidade da contratação.

Sempre que possível, será observada a legislação e as diretrizes que incentivam a aquisição de produtos da agricultura familiar e de alimentos orgânicos ou de base agroecológica, em conformidade com a legislação aplicável, sem prejuízo da competitividade e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

A adoção do registro de preços visa possibilitar o fornecimento contínuo, regular e de qualidade de gêneros alimentícios, incluindo produtos convencionais e de origem orgânica, destinados à execução das ações de segurança alimentar desenvolvidas pelo Município de Nova Santa Rita, dentre elas o Programa Prato Gaúcho.

Com a solução proposta, espera-se assegurar a oferta regular de refeições adequadas, seguras e nutricionalmente balanceadas à população atendida, em conformidade com os objetivos das políticas públicas de segurança alimentar e com os princípios que regem a Administração Pública.

Busca-se, ainda, fortalecer a agricultura familiar local e regional, promovendo a inclusão produtiva, a geração de renda e o desenvolvimento sustentável, por meio da ampliação da participação de fornecedores habilitados e aptos ao atendimento das especificações técnicas estabelecidas.





O registro de preços permitirá maior adequação das aquisições à demanda efetiva, ao longo de sua vigência, possibilitando fornecimentos parcelados conforme a necessidade da Administração, evitando desperdícios, assegurando eficiência na execução e contribuindo para a otimização dos recursos públicos, em observância aos princípios da economicidade e da legalidade.

Adicionalmente, pretende-se incentivar práticas sustentáveis, como a priorização de produtos orgânicos e de base agroecológica, fomentar circuitos curtos de comercialização e assegurar que os preços registrados sejam compatíveis com os valores praticados no mercado, beneficiando tanto os fornecedores quanto a comunidade atendida pelas ações de segurança alimentar do Município.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS A AQUISIÇÃO

Para a implementação do registro de preços ora pretendido, não se identificam providências prévias relevantes no âmbito da Administração. Eventuais medidas administrativas, como a designação de fiscal, serão adotadas oportunamente, quando da formalização de contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços, nos termos da legislação vigente.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A presente contratação refere-se à aquisição de utensílios, equipamentos e mobiliários necessários à implantação inicial da cozinha vinculada ao Programa Prato Gaúcho. Para a execução contínua e regular do programa, serão necessárias outras contratações correlatas, tais como a implementação e a contratação de cozinheiras. Tais contratações serão formalizadas por meio de processos administrativos próprios, autônomos e independentes, não se confundindo nem condicionando o presente certame.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Identificam-se possíveis impactos ambientais associados ao fornecimento de gêneros alimentícios objeto do presente registro de preços, os quais decorrem, principalmente, do uso de embalagens, do transporte dos produtos e dos métodos de produção agrícola. Tais impactos e as respectivas medidas mitigadoras a serem consideradas estão descritos a seguir:

| IMPACTO AMBIENTAL | MEDIDA DE TRATAMENTO |
|---|---|
| Geração de resíduos sólidos, especialmente em razão do uso de embalagens nos gêneros alimentícios. | Priorizar, sempre que possível, produtos com embalagens recicláveis ou biodegradáveis, bem como estabelecer diretrizes para o adequado gerenciamento e descarte das embalagens, em conformidade com a legislação ambiental vigente. |
| Emissões de gases de efeito estufa decorrentes do transporte dos alimentos, especialmente em entregas frequentes. | Estimular a participação de fornecedores locais e regionais, reduzindo as distâncias percorridas, bem como incentivar a consolidação de entregas, de modo a otimizar o transporte e minimizar emissões. |
| Impactos ambientais decorrentes do uso intensivo de insumos químicos na produção agrícola convencional. | Sempre que possível, priorizar fornecedores que adotem práticas agrícolas sustentáveis, incluindo manejo racional de insumos, rotação de culturas e técnicas de produção integrada, bem como o fornecimento de produtos orgânicos ou de base agroecológica. |





As medidas acima deverão ser observadas e incorporadas às exigências técnicas a serem estabelecidas no Termo de Referência e no edital, de modo a mitigar os impactos ambientais identificados e promover práticas sustentáveis no âmbito das aquisições públicas.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base nas informações e análises constantes neste Estudo Técnico Preliminar, e considerando a compatibilidade com o planejamento orçamentário e os preços de mercado, declara-se viável a solução proposta, consistente na adoção do registro de preços para o fornecimento dos gêneros alimentícios.

Nova Santa Rita, 11 de março de 2026.

Solange Lewandoski Laubine

Responsável pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

Eduardo Fontana Dal Forno

Responsável pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar

