



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BORJA**

Estudo Técnico Preliminar para aquisição de gêneros de alimentação Estudo Técnico Preliminar com o objetivo de identificar a melhor solução para garantir a oferta regular, segura e adequada de refeições destinadas aos diversos públicos atendidos pela Administração Pública Municipal, assegurando a continuidade dos serviços prestados nas áreas de educação, assistência social, eventos institucionais e apoio às atividades operacionais.

ÁREAS REQUISITANTES: Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria Municipal de Agricultura e Infraestrutura, Secretaria Municipal de Serviços Urbanos, Meio Ambiente, Segurança, Trânsito e Defesa Civil, Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Secretaria Municipal de Educação, Secretaria Municipal de Esportes, Lazer e Eventos.

1. DESCRIÇÃO E JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (INCISO I)

O presente processo justifica-se pela necessidade do Município de garantir a oferta regular, segura e adequada de refeições a diferentes públicos, em contextos diversos e com estruturas operacionais distintas. Essa demanda envolve a alimentação diária de alunos em escolas municipais, que necessitam de refeições equilibradas e padronizadas, o fornecimento de refeições em centros de atendimento social, que acolhem pessoas em situação de vulnerabilidade e precisam de uma alimentação contínua e de qualidade, fornecimento de alimentação em eventos promovidos pelo município, e atendimento alimentar a servidores públicos, quando necessário, para viabilizar a execução de atividades operacionais.

Diante desses cenários, verifica-se que a diversidade de públicos atendidos e de contextos operacionais exige a adoção de solução que sejam compatível com cada realidade, garantindo não apenas o fornecimento contínuo de refeições, mas também o atendimento a padrões adequados de qualidade, segurança alimentar e eficiência no uso dos recursos públicos, de modo a não comprometer a execução dos serviços essenciais sob responsabilidade do Município.

2. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO (INCISO II)

O Plano de Contratações Anual 2026 não foi publicado pelo município.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO E DESCRIÇÃO DO OBJETO (INCISO III)

3.1 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.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BORJA**

3.2 A contratada deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado.

3.3 A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos.

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

3.5 A contratada deverá proporcionar a entrega dos gêneros alimentícios para atender as necessidades das secretarias requisitantes conforme condições e quantidades a serem estabelecidas em cronograma juntamente com cada secretaria.

3.6 A contratada deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, inclusive os custos no que tange ao transporte na hipótese de entrega do objeto em desacordo com as condições pactuadas.

3.7 A contratada deverá atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em como as leis e resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

3.8 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações exigidas.

3.9 Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais. Os itens que não atenderem os critérios estabelecidos, devem ser devolvidos no ato da entrega e substituídos no prazo de até 4 (quatro) dias úteis.

3.10 Para os itens 1 a 9, 20 a 33 a contratada deverá apresentar Alvará Sanitário atualizado, fornecido pelo órgão fiscalizador, relativo ao seu estabelecimento, ou documento comprobatório que é isenta.

3.11 Para os produtos de origem animal, itens 1 a 9, 28, 29, 32 e 33, quando a empresa contratada for o estabelecimento responsável pela produção, fabricação, abate,



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BORJA**

beneficiamento ou processamento do produto, conforme sua natureza e enquadramento sanitário, deverá comprovar sua regularidade perante o serviço oficial de inspeção competente mediante apresentação de:

I – documento comprobatório de Registro no Serviço de Inspeção Federal – SIF, quando se tratar de estabelecimento sujeito à inspeção federal – SIF; ou

II – documento comprobatório de Registro no Serviço de Inspeção Estadual do Rio Grande do Sul – CISPOA/DIPOA, quando se tratar de estabelecimento sujeito à inspeção estadual; ou

III – documento comprobatório de Registro no Serviço de Inspeção Municipal – SIM, quando se tratar de estabelecimento sujeito à inspeção municipal, devendo o estabelecimento estar habilitado para a produção, beneficiamento ou processamento do produto ofertado e o produto estar autorizado para comercialização no Município de São Borja, observada a abrangência do respectivo serviço de inspeção, inclusive quando decorrente de integração ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SISBI-POA.

3.12 Para os produtos de origem animal, quando a contratada não for o estabelecimento responsável pela produção, fabricação, abate, beneficiamento ou processamento do produto, não será exigida a apresentação de registro próprio no SIM, CISPOA/DIPOA ou SIF, desde que os produtos comercializados sejam provenientes de estabelecimentos devidamente registrados no serviço oficial de inspeção competente e estejam identificados com o respectivo selo de inspeção, cuja abrangência permita sua comercialização no Município de São Borja.

3.13 Para Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social:

I - A entrega dos itens 1 a 19, 28, 29, 32, 33 (produtos de origem animal, frutas, legumes e verduras) será em remessa parcelada, semanalmente, nas segundas-feiras e sextas-feiras na Rua João José de Oliveira Freitas, nº 479, Bairro Cabeleira, das 7:00 às 9:00 h, conforme pedido elaborado pela nutricionista responsável da SMDS, que será enviado ao fornecedor na semana anterior.

II - A entrega dos itens 20 a 23 (pães) deverá ocorrer diariamente, de segunda a domingo na Av. Presidente Vargas, 1429, centro, conforme pedido elaborado pela nutricionista responsável da SMDS que será enviado ao fornecedor na semana anterior. Poderá haver pedidos extras no dia.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BORJA**

III - A entrega dos itens 24 a 27, 30, 31 (outros itens de panificação) deverá estar disponível de segunda a sexta-feira, conforme pedido elaborado pela nutricionista responsável da SMDS, que será enviado ao fornecedor na semana anterior.

3.14 Para **Secretaria Municipal de Educação**, a entrega dos produtos será nas segundas-feiras, salvo feriados ou pontos facultativos na Rua João José de Oliveira Freitas, nº 479, Bairro Cabeleira, das 7:00 às 9:30 h.

3.15 Para **Secretaria Municipal da Saúde**, a entrega deverá ser realizada duas vezes na semana, nas segundas e sextas-feiras, na Rua João José de Oliveira Freitas, número 479, Bairro Cabeleira, das 7:00 às 13:00 h.

3.16 Na embalagem de entrega, devem ser etiquetados com o Projeto de destino, conforme o pedido solicitado.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES (INCISO IV)

4.1 As estimadas, por secretaria requisitante, encontram-se em anexo a este Estudo Técnico Preliminar, com devidas justificativas.

4.2 Os quantitativos estimados para contratação pretendida têm como parâmetro as últimas contratações com o mesmo objeto, realizadas por esta Administração.

4.3 Estimativas totais:

	Objeto	Unid.	Quantidade e total estimada	Valor unitário Máximo	Valor total estimado por item
1.	CARNE BOVINA DE 2ª, SEM OSSO ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. DEVENDO CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA DEVE SER ISENTA DE CARTILAGENS E DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO DE 3% DE APONEVROSES. EMBALAGEM ADEQUADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	kg	4728	R\$ 34,83	R\$ 164.676,24



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BORJA**

2.	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO, SEM DORSO CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE SAL E TEMPEROS, CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18 °C OU INFERIOR. A PORCENTAGEM DE ÁGUA OU GELO NÃO DEVERÁ ULTRAPASSAR 10% (DEZ POR CENTO). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. RÓTULO: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, REGISTRO; IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, PESO LÍQUIDO E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.	kg	25587	R\$ 10,40	R\$ 266.104,80
3.	PEITO DE FRANGO SEM TEMPERO E SEM OSSO, CONGELADO: CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO SER CONGELADA E TRANSPORTADA À TEMPERATURA DE - 18 °C OU INFERIOR. A PORCENTAGEM DE ÁGUA OU GELO NÃO DEVERÁ ULTRAPASSAR 10%	kg	13527	R\$ 20,75	R\$ 280.685,25



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BORJA**

	(DEZ POR CENTO). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES. RÓTULO: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL: NOME E ENDEREÇO DO ABATEDOURO, REGISTRO, IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E PRAZO MÁXIMO DE CONSUMO, TEMPERATURA DE ESTOCAGEM ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO, PESO LÍQUIDO E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.				
4.	SALSICHA DE FRANGO, CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: CONGELADA, CONTENDO APROXIMADAMENTE 02 % DE AMIDO, ISENTA DE PIMENTA, CORANTES ARTIFICIAIS, CARTILAGENS, OSSOS E GRANULAÇÕES. A) NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO: MÁXIMO DE 0,02%, QUANDO USADOS ISOLADAMENTE OU COMBINADOS: B) NITRITO DE POTÁSSIO OU DE SÓDIO, ASSOCIADOS OU NÃO: MÁXIMO DE 0,05%. C) CLORETO DE SÓDIO: MÁXIMO 2%. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, EXUDATO OU PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, COM INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM TEMPERATURA DE - 8 °C OU INFERIOR, ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE.	kg	597	R\$ 13,40	R\$ 7.999,80



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BORJA**

5.	LINGUIÇA DE FRANGO, TIPO SALSICHÃO COM ASPECTO CARACTERÍSTICO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS PARDACENTAS OU ESVERDEADAS, ODOR E SABOR PRÓPRIO, EMBALADAS EM SACO PLÁSTICO, TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO E NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR INDÍCIOS DE FERMENTAÇÃO PÚTRIDA. DEVERÁ ESTAR CONGELADO E TRANSPORTADO EM VEÍCULO COM TEMPERATURA ADEQUADA, ASSEGURANDO QUE O PRODUTO SE MANTENHA CONGELADO DURANTE O TRANSPORTE.	kg	1926	R\$ 22,02	R\$ 42.410,52
6.	PEIXE EM FILÉ OU EM POSTAS SEM PELE, SEM BARBATANA, SEM AMONÍACO, CONGELADO E INTERFOLHA. O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE	kg	400	R\$ 49,57	R\$ 19.828,00
7.	APRESUNTADO, FATIADA, EMBALADA. EMBALAGEM NO MÁXIMO DE 1KG QUE CONTENHA ESPECIFICADOS: LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO E DATA DE EMBALAGEM E VENCIMENTO.	kg	387	R\$ 32,06	R\$ 12.407,22
8.	QUEIJO FATIADO TIPO MUSSARELA CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: PRODUTO ELABORADO UNICAMENTE COM LEITE DE VACA PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS. EMBALAGEM ADEQUADA	kg	727	R\$ 46,83	R\$ 34.045,41



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BORJA**

	CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PROCEDÊNCIA E VALIDADE INDICADO NA EMBALAGEM, COM SELO DE INSPEÇÃO.				
9.	BANHA SUÍNA, PACOTE DE 1KG. O PRODUTO DEVERÁ SER EMBALADO E ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE	emb	225	R\$ 15,09	R\$ 3.395,25
10.	ABACAXI PÉROLA. CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, APRESENTAR GRAU MÁXIMO DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA, A POLPA E O PEDÚNCULO QUANDO HOVER, DEVERÃO SE APRESENTAR INTACTOS E FIRMES. NÃO SERÃO PERMITIDOS MANCHAS OU DEFEITOS NA CASCA.	unid	1251	R\$ 8,00	R\$ 10.008,00
11.	MANGA FRUTA COM GRAU DE MATURAÇÃO TAL QUE LHES PERMITA SUPOORTAR TRANSPORTE, MANIPULAÇÃO E CONSERVAÇÃO ADEQUADA PARA CONSUMO MEDIATO E IMEDIATO, TAMANHO MÉDIO, APRESENTANDO COR, TAMANHO E CONFORMAÇÃO UNIFORMES, SEM MANCHAS,	kg	7084	R\$ 8,58	R\$ 60.780,72



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BORJA**

	MACHUCADURAS, BOLORES, SUJIDADES, FERRUGEM OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE. LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES.				
12.	ALFACE LISA OU CRESPA, CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: CONSTITUÍDA DE ALFACE DE ÓTIMA QUALIDADE, SEM DEFEITOS, COM FOLHAS VERDES SEM TRAÇOS DE DESCOLORAÇÃO TURGESCENTE, INTACTAS, FIRMES E BEM DESENVOLVIDAS. DEVERÃO APRESENTAR COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE. NÃO SERÃO PERMITIDOS DEFEITOS NAS VERDURAS QUE AFETEM A SUA COLORAÇÃO E A SUA APARÊNCIA, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES E INSETOS, NÃO ESTAR DANIFICADA POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A APARÊNCIA.	unid	2871	R\$ 4,22	R\$ 12.115,62
13.	ALHO CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER DE COLHEITA RECENTE, SER SUFICIENTEMENTE DESENVOLVIDO, COM O TAMANHO, AROMA, SABOR E COR PRÓPRIOS DA ESPÉCIE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA.	kg	594	R\$ 31,34	R\$ 18.615,96
14.	PIMENTÃO VERDE IN NATURA	kg	675	R\$ 11,13	R\$ 7.512,75



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BORJA**

	LIMPO, FIRME, COM PEDÚNCULO, COM PELE LISA E BRILHANTE, SEM DANOS, SEM MANCHAS, SEM ÁREAS MURCHAS OU QUEIMADAS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM				
15.	BATATA DOCE TIPO: EXTRA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRODUTO PRÓPRIO PARA CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO EM VIGOR	kg	2115	R\$ 5,54	R\$ 11.717,10
16.	BRÓCOLIS. DE 1ª QUALIDADE, FOLHAS E FLORES SÃS, SEM RUPTURAS, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE E TRANSPARENTE, COM ETIQUETA DE PESAGEM E PRAZO DE VALIDADE SEMANAL.	unid	1514	R\$ 5,62	R\$ 8.508,68
17.	COUVE FLOR. APARÊNCIA FRESCA E SÃ, ÓTIMA QUALIDADE, COMPACTO, FIRME DE COLORAÇÃO UNIFORME, AROMA, COR E SABOR TÍPICO DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO. NÃO SERÃO PERMITIDOS DANOS QUE LHE ALTEREM A CONFORMAÇÃO E APARÊNCIA. ISENTOS DE: SUJIDADE, INSETOS PARASITAS, LARVAS, RACHADURAS, CORTES E PERFURAÇÕES. PESO E TAMANHO PADRÃO.	unid	1749	R\$ 7,42	R\$ 12.977,58
18.	PEPINO JAPONES PEPINO ESPÉCIE SALADA, TAMANHO MÉDIO, GRAU MÉDIO DE MATURAÇÃO, COR VERDE CLARO. COM APRESENTAÇÃO LIMPA, INTEGRAL E ADEQUADA, NÃO APRESENTANDO INÍCIO DE DETERIORAÇÃO, LIVRE DE FUNGOS, SUJIDADES E OBJETOS ESTRANHOS, SEM DANOS DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA.	kg	1788	R\$ 6,40	R\$ 11.443,20



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BORJA**

19.	VAGEM MANTEIGA. CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: DEVERÁ SER PROCEDENTE DE ESPÉCIMES VEGETAIS GENUÍNOS E SÃOS, SER FRESCOS, TER ATINGIDO O GRAU MÁXIMO NO TAMANHO, AROMA E COR DA ESPÉCIE E VARIEDADE, ESTAR LIVRE DE ENFERMIDADES, INSETOS E SUJIDADES, NÃO ESTAR DANIFICADO POR QUALQUER LESÃO DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA QUE AFETE A SUA APARÊNCIA. NÃO SERÃO PERMITIDOS RACHADURAS, PERFURAÇÕES E CORTES.	kg	1376	R\$ 16,76	R\$ 23.061,76
20.	PÃO DE CACHORRO QUENTE PESO UNITÁRIO DE APROXIMADAMENTE 60 G, PRONTO PARA CONSUMO, PRODUZIDO NA DATA DA ENTREGA.	kg	23019	R\$ 17,06	R\$ 392.704,14
21.	PÃO FRANCÊS PESO UNITÁRIO DE APROXIMADAMENTE 50 G, PRONTO PARA CONSUMO, PRODUZIDO NA DATA DE ENTREGA.	kg	2277	R\$ 14,61	R\$ 33.266,97
22.	BOLACHÃO - PÃO DOBRADA, SALGADO, ÁGUA E SAL, SEM GORDURA TRANS, PRONTO PARA CONSUMO, PRODUZIDO NA DATA DA ENTREGA. APROXIMADAMENTE 100 G CADA UNIDADE.	kg	588	R\$ 14,55	R\$ 8.555,40
23.	PÃO DE SANDUÍCHE, FATIADO. EMBALAGEM APROXIMADAMENTE COM 500 G.	unid	1184	R\$ 8,74	R\$ 10.348,16
24.	CUCA MINI CUCA, COM RECHEIO DE BAUNILHA OU GOIABADA. APROX. 60 G CADA UNIDADE. DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 1(UM) DIA ANTES DA DATA DE ENTREGA.	kg	464	R\$ 24,03	R\$ 11.149,92



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BORJA**

25.	SALGADOS SORTIDOS PRONTOS PARA CONSUMO.	cento	226	R\$ 126,61	R\$ 28.613,86
26.	BOLINHO INGLÊS SIMPLES, APROXIMADAMENTE 50 G. DATA DE FABRICAÇÃO DE NO MÁXIMO 1(UM) DIA ANTES DA DATA DE ENTREGA.	unid	2060	R\$ 3,22	R\$ 6.633,20
27.	GROSTOLI (CUECA VIRADA) MASSA FOFA, FRITA NO DIA DA ENTREGA, COM COBERTURA DE AÇÚCAR E CANELA, COM APROXIMADAMENTE 20 GRAMAS CADA UNIDADE.	kg	141	R\$ 34,24	R\$ 4.827,84
28.	REQUEIJÃO CREMOSO CLASSIFICAÇÃO/ CARACTERÍSTICAS GERAIS: LEITE PASTEURIZADO DESNATADO, CREME DE LEITE, SAL, ESTABILIZANTE, CONSERVANTE E ACIDIFICANTE, ISENTO DE AMIDO, PROCESSADO EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS, ISENTA DE PONTOS DE BOLORES E OU SUJIDADES. USO NÃO CULINÁRIO. RÓTULO: O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, DE FORMA CLARA E INDELÉVEL. EMBALAGEM COM 200 GRAMAS, ISENTO DE CONTAMINAÇÕES.	unid	7889	R\$ 8,50	R\$ 67.056,50
29.	CHARQUE CORTE BOVINO DIANTEIRO, PICADO, EMBALAGEM DE 1KG INGREDIENTES: CARNE BOVINA E SAL. EMBALADO CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	kg	578	R\$ 60,70	R\$ 35.084,60
30.	FATIA DE PIZZA PRONTA PARA CONSUMO, SABORES VARIADOS, PESO APROXIMADO: 100 G. PRODUZIDA NA DATA DE ENTREGA.	unid	825	R\$ 6,36	R\$ 5.247,00
31.	PASTEL FRITO TAMANHO MÉDIO	unid	370	R\$ 6,86	R\$ 2.538,20



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BORJA**

	FRANGO OU CARNE MOÍDA, PESO APROXIMADO: 85 G, PRODUZIDO NA DATA DE ENTREGA.				
32.	LINGUIÇA CAMPEIRA MISTA EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DE CONSUMO, A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, PESO DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO SIF/ DIPOA/ SIF E CARIMBO DE INSPEÇÃO. DEVERÁ SER FABRICADA DE FORMA ARTESANAL, MISTA COM 50% DE CARNE BOVINA E 50% DE CARNE SUÍNA (INCLUINDO TOUCINHOS) TER UMA TEXTURA FIRME E UNIFORME. A LINGUIÇA DEVE TER UM CHEIRO AGRADÁVEL E CARACTERÍSTICO DOS TEMPEROS UTILIZADOS (SEM PIMENTA). AS CARNES UTILIZADAS DEVERÃO SER PURAS E LIMPAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, MOÍDA, ADICIONADA DE TOUCINHO E CONDIMENTOS, EM GOMOS UNIFORMES E PADRONIZADOS, NÃO ADMITINDO SUPERFÍCIE ÚMIDA, PEGAJOSA, PARTES FLÁCIDAS OU DE CONSISTÊNCIA ANORMAL, ISENTA DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS.	kg	929	R\$ 30,48	R\$ 28.315,92
33.	CARNE BOVINA DE 1ª, COM OSSO ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS	kg	1284	R\$ 39,62	R\$ 50.872,08



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BORJA**

ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM ADEQUADA CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.				
VALOR TOTAL				R\$ 1.693.507,65

4.3 O valor estimado total é de **R\$ 1.693.507,65** (um milhão, seiscentos e noventa e três mil, quinhentos e sete reais e sessenta e cinco centavos)

4.4 A pesquisa de preços, realizada de acordo com o Decreto Municipal nº 20.108, de 28 de agosto de 2023, encontra-se em anexo a este Estudo Técnico Preliminar.

5. LEVANTAMENTO DAS SOLUÇÕES EXISTENTES E VIABILIDADE DE MERCADO, ECONÔMICA E OPERACIONAL (INCISO V E VI)

5.1 Solução 1: Fornecimento de Gêneros Alimentícios In Natura e Processados

Esta solução consiste na aquisição de insumos alimentares diversos, como hortifrutigranjeiros, carnes, laticínios, etc, para o preparo das refeições diretamente nas unidades municipais, tais como escolas, centros de atendimento social e estruturas de apoio a eventos.

Viabilidade de Mercado: alta disponibilidade de fornecedores regionais e locais, especialmente cooperativas da agricultura familiar, mercados e distribuidores com experiência em licitações públicas. O município conta com uma boa rede de suprimentos, com ampla concorrência nos certames, o que favorece a economicidade.

Viabilidade Econômica: trata-se da solução com melhor relação custo-benefício, pois permite o fracionamento da produção, o controle dos insumos e a redução de custos por refeição. Gera menor impacto financeiro, possibilita reaproveitamento de alimentos e evita desperdícios por meio da gestão interna dos estoques.

Viabilidade Operacional: o município já dispõe de estrutura física (cozinhas, refeitórios, equipamentos) e recursos humanos (merendeiras, cozinheiras e auxiliares) capacitados para o preparo das refeições. A logística é simplificada em locais com produção local e pode ser otimizada com rotinas e planejamento adequados para atender inclusive demandas móveis.

5.2 Solução 2: Aquisição de Refeições Prontas (Marmitas)



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BORJA**

Trata-se da contratação de empresas especializadas para a entrega de refeições prontas, embaladas individualmente, com cardápios padronizados e entregues diretamente nos locais de consumo.

Viabilidade de Mercado: limitada, sobretudo em regiões menores, com poucos fornecedores aptos a cumprir exigências sanitárias e logísticas. A baixa concorrência pode impactar a competitividade dos preços e gerar dificuldades na pontualidade das entregas.

Viabilidade Econômica: Nos custos são inclusos os valores referentes a serviços de preparo, embalagem, transporte, conservação térmica e entrega. Além disso, há risco de desperdício se houver variações no número de pessoas atendidas ou atrasos na distribuição. Exige fiscalização rigorosa e cláusulas contratuais específicas para minimizar riscos financeiros.

Viabilidade Operacional: exige uma logística sensível ao tempo e à temperatura, o que impõe riscos de perda de qualidade, contaminação ou atrasos. A gestão da demanda precisa ser extremamente precisa. Há baixa capacidade de resposta a imprevistos, além de tornar o município dependente de terceiros.

6. ANÁLISE E COMPARAÇÃO DAS SOLUÇÕES EXISTENTES E JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ELEITA DE ACORDO COM A VIABILIDADE DE MERCADO, ECONÔMICA E OPERACIONAL. (INCISO VII E XIII)

6.1. Fornecimento de Gêneros Alimentícios In Natura e Processados

O fornecimento de gêneros alimentícios in natura e processados oferece uma abordagem mais flexível e controlável no que tange à produção de refeições. Essa solução permite que o município tenha controle total sobre os ingredientes, o preparo das refeições, e a qualidade do produto final, podendo ajustar o cardápio conforme as necessidades nutricionais dos grupos atendidos.

Por outro lado, esse modelo exige uma estrutura operacional robusta (cozinhas, pessoal capacitado e recursos logísticos) para garantir a eficiência no preparo e distribuição das refeições. Apesar disso, a gestão local tem mais autonomia e consegue ajustar os custos de forma mais estratégica, sem depender de terceiros.

6.2 Refeições Prontas (Marmitas)



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BORJA**

A solução de aquisição de refeições prontas é vantajosa por seu aspecto prático e rápido, já que elimina a necessidade de preparo no local, transferindo esse processo para empresas especializadas. Isso pode resultar em menos demanda por infraestrutura e pessoal interno, o que, em princípio, poderia reduzir os custos operacionais.

Entretanto, existe maior limitação em decorrência da dependência de fornecedores externos, que ficam responsáveis por todo o processo de produção, embalagem e entrega das refeições. Esse modelo oferece menos flexibilidade para ajustar cardápios ou atender necessidades alimentares específicas, além de representar riscos operacionais, como falhas no transporte, atrasos nas entregas e inconsistência na qualidade das refeições.

Além disso, em termos de autonomia e controle, o município se vê em uma posição de dependência, sendo mais difícil alterar o cardápio ou adaptar a produção em resposta a mudanças imprevistas na demanda. Isso é uma desvantagem significativa, especialmente para necessidades inesperadas. Deve ser considerado também que o município já dispõe de estrutura física (cozinhas, refeitórios, equipamentos) e recursos humanos (merendeiras, cozinheiras e auxiliares) capacitados para o preparo de refeições.

6.3 Em relação aos servidores que atuam em situações específicas como eventos, atividades externas, serviços realizados no interior do Município ou outras atividades esporádicas e semelhantes, o fornecimento de refeições pela própria Administração torna-se operacionalmente mais complexo, uma vez que exige a logística necessária para atendimento da demanda, além de implicar custos adicionais com embalagens e meios adequados de armazenamento das refeições.

Alternativamente, deve-se considerar, sempre que possível, a utilização de estruturas já existentes sob gestão da Administração para atender tais demandas, de modo a permitir que os servidores realizem suas refeições a partir da alimentação regularmente preparada nessas unidades.

Ademais, há situações em que os servidores necessitam realizar suas refeições em locais distintos daqueles onde há estrutura disponível, restando, sob o ponto de vista operacional, o deslocamento de equipe e insumos para



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BORJA**

preparo no próprio local de trabalho. Nesses casos, embora o custo unitário da refeição pronta seja superior, deve-se avaliar a vantajosidade da solução, considerando que seria necessário o deslocamento de cozinheiros, equipamentos e gêneros alimentícios.

Ressalta-se que as demandas relacionadas ao fornecimento de alimentação para servidores nessas situações vêm sendo atendidas pela Solução 01, o que não implica, necessariamente, tratar-se da alternativa mais adequada ou vantajosa para tais necessidades.

Sendo assim deverão ser objeto de estudo próprio, com levantamento detalhado de quantitativos e condições de execução, a ser formalizado em Estudo Técnico Preliminar específico.

Dessa forma, para a necessidade ora analisada, conclui-se que a Solução 01 apresenta-se como a alternativa mais adequada e vantajosa sob os aspectos econômico e operacional.

6.4 Da possibilidade de prorrogação da Ata de Registro de Preços

Nos termos do art. 7º do Decreto Municipal nº 22.086, de 8 de setembro de 2026, foi analisada a possibilidade de prorrogação da Ata de Registro de Preços, concluindo-se pela sua viabilidade e conveniência.

A medida mostra-se adequada em razão da demanda contínua e recorrente por gêneros alimentícios para atendimento das diversas unidades da Administração, contribuindo para a continuidade do abastecimento e para a eficiência administrativa.

A prorrogação também apresenta condições favoráveis sob o aspecto econômico, considerando a ampla oferta dos produtos, o que possibilita a realização de pesquisa de preços e a comparação dos valores registrados com os praticados no mercado, permitindo verificar a manutenção da vantajosidade. Considera-se viável e conveniente a previsão de prorrogação da Ata de Registro de Preços, condicionada à manutenção da necessidade administrativa, à vantajosidade dos preços e ao atendimento dos demais requisitos legais.

7. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (INCISO VIII)



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BORJA**

Considerando a limitação de local físico adequado para armazenagem e a possibilidade de aquisição de quantitativos de forma parcelada durante o período de vigência da Ata, a aquisição dos materiais objeto deste documento deverá ser realizada por item, de forma a aumentar a competitividade entre os possíveis fornecedores buscando alcançar a proposta mais vantajosa para a Administração. Entende-se que o parcelamento do objeto é tecnicamente viável e economicamente vantajoso, atendendo o Art. 40, inciso V, alínea b, da Lei 14/133 de 2021.

8. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (INCISO IX)

8.1 Os resultados pretendidos na realização do processo são:

8.1.2 Redução da desigualdade social: fornecer refeições em escolas e instituições públicas visando diminuir as disparidades socioeconômicas, de modo a garantir que as crianças e famílias em situação de vulnerabilidade tenham acesso a alimentos.

8.1.3 Melhoria da qualidade nutricional: garantir o acesso a alimentos de qualidade para promoção da saúde e do bem-estar das crianças, jovens e adultos que consomem essas refeições.

8.1.4 Economia de recursos públicos: assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o Município, evitando a contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível.

8.1.5 Concorrência e Transparência: promover a transparência e assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição.

9. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO (INCISO X)

Não se vislumbra necessidade de tomada de providências prévias de adequações para a solução apontada quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (INCISO XI)

Este estudo identificou que a contratação de gêneros alimentícios perecíveis está diretamente relacionada a outras aquisições indispensáveis à execução do fornecimento de refeições, tais como gêneros não perecíveis, Gás Liquefeito de



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BORJA**

Petróleo (GLP), materiais de limpeza da cozinha, utensílios e equipamentos de preparo e conservação de alimentos.

Apesar dessa interdependência, os gêneros perecíveis devem ser licitados separadamente, em razão de suas especificidades operacionais, logísticas e contratuais. Essa separação, no entanto, é acompanhada de um planejamento integrado, que assegura a coordenação entre todas as aquisições, em tempo e forma adequados, garantindo que o serviço final — o fornecimento de refeições — ocorra com qualidade, regularidade e sem interrupções.

No momento existem dois processos distintos para aquisição de gêneros perecíveis. Essa duplicidade processual decorre do fato de que parte dos itens já havia sido incluída em um processo anterior, que se encontrava homologado. Como consequência, os itens remanescentes precisaram ser incluídos em um novo processo, com cronograma e fases distintos.

A unificação imediata entre os dois processos não se mostrou viável, pois comprometeria prazos essenciais e poderia prejudicar o abastecimento das unidades consumidoras.

Diante disso, optou-se por manter a tramitação separada neste momento, como medida estratégica para assegurar celeridade, eficiência operacional e continuidade no fornecimento. No entanto, este estudo recomenda que, em futuras contratações, seja avaliada a possibilidade de unificação dos gêneros perecíveis em um único processo, com o objetivo de alcançar maior eficiência logística, padronização contratual, racionalização de recursos e simplificação da gestão administrativa.

11. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS (INCISO XII)

Impactos ambientais provenientes desta contratação, mencionados na tabela abaixo, junto às medidas de tratamento a serem adotadas:

IMPACTO AMBIENTAL	MEDIDA DE TRATAMENTO
Descarte de resíduos sólidos	A contratante deverá orientar seus colaboradores quanto a forma ambientalmente adequada do descarte dos resíduos gerados.



**ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BORJA**

12. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Com base nas informações levantadas ao longo do Estudo técnico Preliminar, declaramos a viabilidade para realização da licitação, na modalidade Pregão, na sua forma eletrônica, por item, com critério de julgamento menor preço, para Registro de Preço, por ser a mais adequada e vantajosa para a administração.

Realizadas as tarefas pertinentes, encaminho o documento solicitando ciência e aprovação para posterior elaboração do Termo de Referência.

São Borja/RS, 08/09/2026.

Kelvin Wiliam Paim de Moraes
Agente Adm. Auxiliar -Dep. de Compras

Ana Maria Alvarez Belladona
Secretária Designada
Portaria 1107/2025

() Defiro

() Indefiro

Prefeito de São Borja/RS