ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO TIPO CARNES, CONFORME TERMO DE REFERÊNCIA, PARA DAR ATENDIMENTO ÀS GERÊNCIAS DO MUNICÍPIO DE NAVIRAÍ/MS.

OUTUBRO 2026

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

1. Introdução:

A elaboração do presente Estudo Técnico Preliminar constitui uma das etapas do planejamento da contratação e tem por finalidade demonstrar a necessidade, a viabilidade técnica e econômica da solução, bem como subsidiar a elaboração do Termo de Referência, em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021 e com a regulamentação aplicável ao Município de Naviraí/MS.

É na elaboração desses estudos técnicos preliminares que diversos aspectos serão levantados para que os gestores se certifiquem de que existe uma necessidade de negócio claramente definida, que haja condições de atendê-la, que os riscos sejam gerenciáveis e que os resultados pretendidos com a contratação valem o preço estimado inicialmente.

Este Estudo Técnico Preliminar tem a premissa de identificar e analisar os cenários com o objetivo da Aquisição de Gêneros Alimentícios do Tipo Carnes, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

2. Objeto:

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO TIPO CARNES, CONFORME ESPECIFICAÇÕES, QUANTITATIVOS E CONDIÇÕES ESTABELECIDOS NO TERMO DE REFERÊNCIA, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS GERÊNCIAS DO MUNICÍPIO DE NAVIRAÍ/MS, PELO PERÍODO ESTIMADO DE 12 (DOZE) MESES.

3. Descrição da Necessidade:

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por finalidade demonstrar a necessidade da contratação de gêneros alimentícios do tipo carnes, destinados ao atendimento das demandas da Gerência Municipal de Saúde, da Gerência Municipal de Educação e Cultura, da Gerência de Assistência Social, da Gerência de Esportes e Lazer, da Gerência de Meio Ambiente e da Fundação de Cultura do Município de Naviraí/MS, pelo período estimado de 12 (doze) meses.

A contratação decorre das demandas formalizadas pelas Gerências participantes, que necessitam dos produtos cárneos para o desenvolvimento de suas atividades institucionais, hospitalares, educacionais, assistenciais, culturais, esportivas e operacionais.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

O Estudo Técnico Preliminar constitui documento integrante da fase de planejamento da contratação e tem por objetivo caracterizar o interesse público envolvido, identificar o problema a ser solucionado e demonstrar a adequação da solução pretendida, servindo de fundamento para a elaboração do Termo de Referência, nos termos da legislação aplicável.

A aquisição dos gêneros alimentícios do tipo carnes é necessária para assegurar a continuidade das atividades desenvolvidas pelas Gerências participantes, especialmente aquelas que envolvem:

a) o preparo e o fornecimento de refeições aos alunos da Rede Municipal de Ensino;

b) a alimentação dos pacientes internados no Hospital Municipal e o atendimento das demais unidades de saúde;

c) as atividades dos serviços, programas, projetos e equipamentos socioassistenciais;

d) o fornecimento de alimentação a atletas, equipes visitantes, servidores e participantes de eventos esportivos;

e) o atendimento das equipes que atuam em operações de prevenção e combate aos incêndios florestais e em outras atividades de campo; e

f) a realização de atividades culturais, artísticas, musicais, educativas e institucionais promovidas pela Fundação de Cultura.

Os produtos objeto da contratação possuem consumo recorrente e serão utilizados em diferentes contextos institucionais, sendo necessária a disponibilização de carnes em condições adequadas de qualidade, higiene, procedência, conservação, validade, embalagem, transporte e segurança para o consumo.

A contratação contempla produtos cárneos refrigerados, congelados ou embalados, tais como carnes bovinas, suínas e de aves, linguiça, salsicha, charque e outros itens especificados no Termo de Referência. Em razão da natureza dos produtos, deverão ser observadas condições específicas de temperatura, acondicionamento, transporte, armazenamento, validade, rotulagem e inspeção sanitária.

A ausência dos produtos ou o fornecimento irregular poderá comprometer o preparo e a distribuição de refeições, o atendimento dos alunos, pacientes e usuários dos serviços públicos, a realização de eventos e atividades institucionais e a continuidade das ações desenvolvidas pelas Gerências participantes.

O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva de cada Gerência, mediante emissão de Ordem de Fornecimento, observados os quantitativos máximos estimados, a programação das atividades, a disponibilidade orçamentária quando exigível, a capacidade de armazenamento e conservação e o saldo disponível para cada item.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

3.1. Necessidades da Gerência Municipal de Saúde

A Gerência Municipal de Saúde necessita da aquisição de gêneros alimentícios do tipo carnes para atender às demandas do Hospital Municipal e das demais unidades de saúde do Município de Naviraí/MS.

No Hospital Municipal, os produtos serão destinados à alimentação diária dos pacientes internados, incluindo pessoas residentes no Município de Naviraí e pacientes provenientes de Municípios próximos que também são atendidos pela unidade hospitalar.

A contratação é necessária para garantir o fornecimento regular de alimentos adequados aos pacientes durante o período de internação, contribuindo para a recuperação, o bem-estar e a continuidade do atendimento hospitalar.

Os produtos também poderão ser utilizados no atendimento das demais unidades integrantes da rede municipal de saúde, conforme a necessidade efetiva da Administração e a programação das refeições.

Em razão da natureza dos serviços de saúde, os produtos deverão ser entregues em condições adequadas de higiene, conservação, temperatura, procedência, validade, embalagem e inspeção sanitária, de forma a preservar a segurança alimentar dos pacientes e demais usuários atendidos.

A ausência ou a interrupção do fornecimento poderá comprometer o planejamento das refeições, o atendimento aos pacientes e o adequado funcionamento do Hospital Municipal e das demais unidades de saúde.

3.2. Necessidades da Gerência Municipal de Educação e Cultura

A Gerência Municipal de Educação e Cultura necessita da aquisição de gêneros alimentícios do tipo carnes para o atendimento da alimentação escolar nas unidades da Rede Municipal de Ensino.

Conforme consta do Documento de Formalização de Demanda nº 472/2026, os produtos serão destinados ao atendimento da alimentação escolar de aproximadamente 8.200 (oito mil e duzentos) alunos regularmente matriculados nas unidades escolares municipais.

Os produtos serão utilizados no preparo e na complementação da alimentação oferecida aos alunos, conforme os cardápios elaborados e acompanhados pelo responsável técnico da alimentação escolar, observadas as necessidades nutricionais dos estudantes, as faixas etárias atendidas e as orientações do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

A aquisição é necessária para garantir a continuidade da alimentação escolar e possibilitar que as unidades de ensino disponham dos produtos cárneos necessários à execução dos cardápios planejados.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

A alimentação escolar deverá observar a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, que dispõe sobre a gestão e a oferta da alimentação escolar aos estudantes da educação básica no âmbito do PNAE.

A referida norma estabelece que a alimentação escolar deve ser saudável, adequada e segura, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis.

No planejamento dos cardápios, deverão ser observadas as disposições relativas à inclusão de alimentos fonte de ferro heme, bem como as regras aplicáveis à oferta de produtos cárneos, sempre de acordo com as orientações do responsável técnico, os cardápios aprovados, as necessidades nutricionais dos alunos e as demais exigências do PNAE.

Os produtos deverão ser entregues em condições adequadas de validade, conservação, higiene, transporte, embalagem, temperatura, procedência e inspeção sanitária, garantindo a segurança dos alimentos destinados aos estudantes.

A ausência dos produtos poderá comprometer o planejamento dos cardápios, a regularidade da alimentação oferecida aos alunos e o adequado funcionamento das cozinhas escolares. Dessa forma, o fornecimento deverá ocorrer de maneira regular e parcelada, conforme a necessidade da Gerência e das unidades escolares.

3.3. Necessidades da Gerência de Assistência Social

A Gerência de Assistência Social necessita da aquisição de gêneros alimentícios do tipo carnes para atender às atividades desenvolvidas pelos serviços, programas, projetos e equipamentos socioassistenciais do Município de Naviraí/MS.

Os produtos serão utilizados no atendimento de crianças, adolescentes, idosos e famílias acompanhadas pela política municipal de assistência social, especialmente nas atividades dos Serviços de Convivência e Fortalecimento de Vínculos, nos atendimentos coletivos, nas ações socioassistenciais e nas demais atividades promovidas pela Gerência.

A disponibilização de alimentação adequada contribui para a permanência dos usuários nas atividades, para o acolhimento e para a execução das ações planejadas, especialmente aquelas realizadas com públicos em situação de vulnerabilidade social.

Os gêneros alimentícios do tipo carnes poderão ser utilizados no preparo de refeições durante oficinas, reuniões, campanhas, atividades coletivas, projetos e demais ações desenvolvidas pelos equipamentos socioassistenciais.

A aquisição também permitirá atender às demandas específicas dos serviços e programas da Gerência, considerando a variação do número de participantes, a programação das atividades e a necessidade de fornecimento parcelado.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

Em razão da natureza perecível, refrigerada ou congelada dos produtos, deverão ser observadas as condições de conservação, validade, higiene, transporte, acondicionamento e segurança alimentar estabelecidas no Termo de Referência.

A ausência dos alimentos poderá comprometer a realização das atividades previstas, o atendimento dos usuários e a continuidade das ações socioassistenciais desenvolvidas pelo Município.

3.4. Necessidades da Gerência de Esportes e Lazer

A Gerência de Esportes e Lazer necessita da aquisição de gêneros alimentícios do tipo carnes para atender às atividades esportivas, competições, eventos e demais ações promovidas ou apoiadas pelo Município de Naviraí/MS.

Conforme informado no Documento de Formalização de Demanda nº 503/2026, o Município participa de eventos esportivos nos quais a cidade-sede possui responsabilidade pelo fornecimento da alimentação das equipes visitantes, conforme os regulamentos das competições.

Nesse contexto, os produtos serão utilizados para atender atletas, equipes visitantes, servidores, comissões técnicas e demais participantes das atividades esportivas, especialmente em eventos com duração prolongada, deslocamentos e competições realizadas no Município.

A contratação permitirá que a Gerência cumpra as obrigações relacionadas à organização e ao apoio dos eventos esportivos, assegurando condições adequadas de alimentação aos participantes e evitando a execução inadequada ou a interrupção das atividades programadas.

O fornecimento deverá ser realizado conforme o calendário esportivo, a realização efetiva dos eventos, o número de participantes e as necessidades concretas de cada atividade.

A adoção do fornecimento parcelado permitirá evitar aquisições antecipadas ou superiores à demanda efetiva, reduzindo o risco de perdas decorrentes da validade, da conservação inadequada ou do armazenamento excessivo dos produtos.

3.5. Necessidades da Gerência de Meio Ambiente

A Gerência de Meio Ambiente necessita da aquisição de gêneros alimentícios do tipo carnes para atender às equipes que atuam nas ações de prevenção e combate aos incêndios florestais, bem como em outras atividades operacionais realizadas em campo.

Conforme consta do Documento de Formalização de Demanda nº 483/2026, os gêneros alimentícios serão destinados ao preparo de refeições para as equipes que atuam em atividades de prevenção e combate aos incêndios florestais e em outras ações operacionais realizadas fora da unidade administrativa.

As ações desenvolvidas pela Gerência frequentemente exigem a permanência dos servidores em áreas afastadas da sede administrativa, por períodos prolongados, com

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

deslocamentos constantes, esforço físico e exposição a condições que demandam adequado suporte alimentar.

Nessas situações, o fornecimento de alimentação adequada é indispensável para garantir o suporte aos servidores e às equipes envolvidas nas operações, contribuindo para a continuidade, a eficiência, a segurança e o bom desempenho das atividades de prevenção e combate aos incêndios e de proteção ambiental.

Os produtos cárneos poderão ser utilizados no preparo das refeições destinadas às equipes durante as jornadas de trabalho, especialmente nas operações realizadas em áreas rurais, regiões afastadas ou locais sem estrutura adequada para aquisição imediata de alimentos.

A ausência de alimentos ou a impossibilidade de reposição durante as operações poderá comprometer o desempenho das equipes e a continuidade das ações realizadas em campo, especialmente em períodos de maior incidência de incêndios florestais.

Considerando a natureza dos produtos, o fornecimento deverá observar as condições necessárias à conservação durante o transporte, o armazenamento e a utilização, inclusive quanto à temperatura, validade, acondicionamento e tempo decorrido entre a entrega e o consumo.

3.6. Necessidades da Fundação de Cultura

A Fundação de Cultura necessita da aquisição de gêneros alimentícios do tipo carnes para atender às atividades administrativas, culturais, artísticas, educativas e institucionais promovidas pela Fundação e pelo Espaço Musical da Banda Tom Jobim.

Conforme consta do Documento de Formalização de Demanda nº 57/2026, os produtos serão utilizados durante reuniões, capacitações, ensaios, apresentações musicais, oficinas, eventos culturais, ações institucionais e demais atividades promovidas pela Fundação de Cultura.

No âmbito do Espaço Musical da Banda Tom Jobim, os produtos serão destinados aos integrantes da banda durante ensaios, apresentações, cursos, oficinas, intercâmbios culturais e demais atividades pedagógicas e musicais, contribuindo para a permanência dos participantes e para o adequado desenvolvimento das atividades.

Os gêneros alimentícios também poderão ser utilizados no atendimento dos alunos, colaboradores, artistas, oficineiros, palestrantes, convidados e demais participantes das ações desenvolvidas no Projeto Ciranda En'Arte e em outros projetos culturais.

A aquisição também atenderá reuniões institucionais, capacitações, recepção de autoridades, artistas, palestrantes, oficineiros e convidados, bem como eventos culturais promovidos pela Fundação de Cultura, assegurando o suporte necessário ao desenvolvimento das atividades.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

Considerando a diversidade das atividades promovidas e a variação da demanda ao longo do exercício, o fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração, a programação dos eventos e a quantidade de participantes.

A forma parcelada de fornecimento permitirá melhor planejamento das aquisições, adequada conservação dos produtos, redução de desperdícios e compatibilização dos pedidos com a realização efetiva das atividades culturais.

3.7. Necessidade da contratação consolidada

As necessidades apresentadas pelas Gerências participantes possuem características semelhantes e referem-se à aquisição de gêneros alimentícios do tipo carnes destinados ao atendimento contínuo de serviços e atividades públicas municipais.

A consolidação das demandas em um único procedimento de contratação possibilita melhor organização administrativa, padronização das especificações, ampliação da competitividade, racionalização dos procedimentos de compra e obtenção de condições econômicas mais vantajosas para a Administração.

Considerando que o consumo ocorrerá de forma gradual e conforme a necessidade de cada Gerência, os quantitativos serão utilizados como estimativas máximas para o período de 12 (doze) meses, não representando obrigação de aquisição integral pela Administração.

O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, mediante emissão de Ordem de Fornecimento, observados os quantitativos registrados, a necessidade efetiva de cada Gerência, as condições de conservação dos produtos, a disponibilidade orçamentária quando exigível e o saldo disponível para cada item.

A contratação por meio de pregão eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços, mostra-se adequada ao atendimento da necessidade, considerando a natureza comum dos produtos, a existência de fornecedores no mercado, a necessidade de reposição periódica e a impossibilidade de prever com absoluta precisão o momento e a quantidade exata de consumo de cada unidade participante.

Os gêneros alimentícios deverão ser fornecidos em condições adequadas de qualidade, higiene, conservação, validade, transporte, embalagem e rotulagem, de forma a preservar a segurança dos alimentos e assegurar o atendimento regular das unidades municipais.

Diante do exposto, conclui-se que a contratação dos gêneros alimentícios do tipo carnes é necessária para garantir o adequado funcionamento das Gerências participantes, a continuidade das atividades institucionais e o atendimento dos alunos, pacientes, usuários dos serviços públicos, atletas, servidores e demais pessoas atendidas pelo Município de Naviraí/MS.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

A contratação pretendida atende ao interesse público, contribui para a continuidade dos serviços municipais e constitui medida necessária para assegurar o fornecimento regular de alimentos às unidades e atividades abrangidas pelo presente Estudo Técnico Preliminar.

4. Fundamentos Legais da Contratação:

A contratação observará os princípios e as normas aplicáveis às contratações públicas, especialmente:

a) Constituição Federal de 1988, em especial o art. 37, inciso XXI;

b) Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, especialmente os arts. 5º, 6º, inciso XX, 18, 40 e 82 a 86, além das demais disposições aplicáveis ao planejamento, às compras públicas, ao parcelamento do objeto e ao Sistema de Registro de Preços;

c) Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e suas alterações, especialmente quanto ao tratamento favorecido, diferenciado e simplificado dispensado às microempresas e empresas de pequeno porte, quando cabível;

d) Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009, e Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, e suas alterações, no que couber à parcela dos gêneros alimentícios destinada à alimentação escolar e financiada com recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE;

e) Decreto Municipal nº 021/2023 e Decreto Municipal nº 034/2023, conforme a pertinência temática e a vigência confirmada nos autos, enquanto normas regulamentadoras dos procedimentos de contratação no âmbito do Município de Naviraí/MS;

f) normas sanitárias, de qualidade, rotulagem, armazenamento, transporte e segurança dos alimentos expedidas pelos órgãos competentes, especialmente pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e pelos órgãos de vigilância sanitária competentes, conforme a natureza dos produtos;

g) demais normas legais e regulamentares pertinentes ao objeto.

A contratação deverá observar, ainda, as disposições constantes dos Documentos de Formalização de Demanda, deste Estudo Técnico Preliminar, do Termo de Referência e dos demais documentos que integrarão o processo administrativo, bem como as exigências técnicas, sanitárias e de qualidade aplicáveis aos gêneros alimentícios.

5. Área Requisitante:

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

ÓRGÃO	RESPONSÁVEL
Gerência de Saúde	Josiane de Oliveira Silva
Gerência de Educação e Cultura	André Santana Vieira
Fundação de Cultura	André Santana Vieira
Gerência de Assistência Social	Maria Telma de Oliveira Minari
Gerência de Esportes e Lazer	Kerginaldo de Miranda de Carvalho
Gerência de Meio Ambiente	João do Carmo Neves

6. Levantamento de Soluções de Mercado

6.1. Características do mercado

O objeto consiste na aquisição de gêneros alimentícios do tipo carnes, destinados ao atendimento das necessidades da Gerência Municipal de Saúde, da Gerência Municipal de Educação e Cultura, da Gerência de Assistência Social, da Gerência de Esportes e Lazer, da Gerência de Meio Ambiente e da Fundação de Cultura do Município de Naviraí/MS, pelo período estimado de 12 (doze) meses.

O levantamento de mercado realizado nesta etapa não se confunde com a pesquisa de preços. A pesquisa de preços tem por finalidade estimar o valor da solução previamente definida, mediante a coleta e análise de valores praticados no mercado. O levantamento de mercado, por sua vez, possui escopo mais amplo e antecede a definição da forma de contratação, abrangendo a identificação das alternativas disponíveis, dos modelos de fornecimento, das condições de armazenamento e transporte, dos riscos de abastecimento, da capacidade dos fornecedores e das experiências de outros órgãos públicos.

A necessidade do Município de Naviraí/MS apresenta características que influenciam diretamente a escolha da solução, especialmente:

a) diversidade de produtos cárneos, abrangendo carnes bovinas, suínas e de aves, charque, linguiça, salsicha e demais itens especificados no Termo de Referência;

b) existência de diferentes Gerências e unidades participantes, com necessidades, locais de entrega e cronogramas de consumo distintos;

c) consumo contínuo e variável ao longo do período estimado de 12 (doze) meses;

d) necessidade de fornecimento parcelado e de entregas programadas, de acordo com a demanda efetiva de cada unidade;

e) necessidade de preservação da temperatura, integridade, validade, rotulagem, procedência e qualidade sanitária dos produtos;

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

f) existência de produtos refrigerados, congelados ou de validade reduzida, que não recomendam aquisição integral ou armazenamento prolongado;

g) necessidade de transporte em condições compatíveis com a natureza dos alimentos, inclusive com controle de temperatura, refrigeração ou congelamento, quando aplicável;

h) risco de perdas por vencimento, deterioração, rompimento de embalagens, alteração de temperatura, descongelamento ou armazenamento inadequado;

i) existência de fornecedores especializados em carnes, frigoríficos, distribuidores, atacadistas, supermercados, fabricantes de embutidos e empresas fornecedoras de alimentos para órgãos públicos;

j) possibilidade de competição entre fornecedores para produtos padronizáveis, desde que sejam estabelecidas especificações objetivas, suficientes e não direcionadas a marcas ou fabricantes;

k) necessidade de compatibilizar a frequência das entregas com a capacidade operacional do Município para recebimento, conferência, armazenamento, distribuição e fiscalização dos produtos; e

l) necessidade de assegurar o fornecimento regular de alimentos para as unidades escolares, Hospital Municipal, demais unidades de saúde, equipamentos socioassistenciais, atividades esportivas, ações de campo e projetos culturais.

O mercado de gêneros alimentícios do tipo carnes caracteriza-se pela existência de fornecedores de diferentes portes e perfis, incluindo frigoríficos, distribuidores de carnes, empresas especializadas em produtos cárneos, atacadistas, supermercados, fabricantes de embutidos e fornecedores de alimentação institucional.

Os produtos possuem diferentes condições de conservação e prazos de validade. As carnes refrigeradas exigem manutenção da cadeia de frio durante o armazenamento, transporte e entrega. Os produtos congelados dependem da preservação da temperatura adequada e de acondicionamento capaz de impedir o descongelamento, a deterioração e a perda de qualidade.

Os produtos embalados deverão apresentar identificação, lote, data de fabricação ou produção, prazo de validade, origem, informações do fabricante e registro ou selo de inspeção sanitária, quando exigidos pela legislação aplicável.

Os produtos de origem animal deverão observar as exigências de inspeção e fiscalização sanitária compatíveis com a natureza do produto, a abrangência da comercialização e o serviço oficial competente, podendo ser exigida a comprovação de inspeção municipal, estadual ou federal, conforme o caso.

A contratação deverá contemplar requisitos objetivos relativos à qualidade, validade, embalagem, rotulagem, procedência, transporte, temperatura, armazenamento, recebimento e

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

substituição de produtos recusados. Tais exigências deverão ser proporcionais à natureza de cada produto e compatíveis com a legislação sanitária aplicável, sem impor restrições desnecessárias à competitividade.

Considerando a natureza do objeto, os gêneros alimentícios do tipo carnes constituem bens comuns, cujas especificações podem ser objetivamente definidas no Termo de Referência. Dessa forma, mostra-se possível a realização de Pregão Eletrônico, com julgamento pelo menor preço por item e adoção do Sistema de Registro de Preços, observadas as regras de tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, quando cabíveis.

6.2. Alternativas identificadas

Foram analisadas as principais soluções disponíveis para o atendimento da demanda municipal, considerando os aspectos técnicos, econômicos, sanitários, logísticos, operacionais e de gestão contratual.

As alternativas identificadas são as seguintes:

1. realização de compras separadas por Gerência ou unidade demandante;
2. aquisição imediata e integral dos quantitativos estimados;
3. contratação convencional com fornecimento parcelado, sem utilização do Sistema de Registro de Preços;
4. adoção do Sistema de Registro de Preços, com fornecimento parcelado conforme a necessidade;
5. adesão a Ata de Registro de Preços gerenciada por outro órgão; e
6. contratação direta residual, nas hipóteses legalmente admitidas.

6.2.1. Compras separadas por Gerência

A primeira alternativa consiste na realização de procedimentos ou contratações distintas para cada Gerência, Fundo, unidade administrativa ou grupo de unidades beneficiárias.

Essa solução permite que cada setor formule sua própria demanda, estabeleça seu cronograma de consumo e acompanhe diretamente a execução do fornecimento. Pode ser adequada quando as necessidades forem independentes, os locais de entrega forem incompatíveis ou houver peculiaridades sanitárias, orçamentárias ou operacionais que impeçam a contratação conjunta.

Entretanto, para o presente objeto, a realização de compras separadas tende a produzir desvantagens relevantes. A multiplicidade de processos pode gerar repetição das atividades de planejamento, pesquisa de preços, análise jurídica, publicação, julgamento, contratação, fiscalização e recebimento.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

A separação indiscriminada também pode reduzir o poder de negociação do Município, dispersar quantitativos semelhantes, gerar especificações divergentes, dificultar o controle de validade e conservação e aumentar o risco de desabastecimento de determinadas unidades.

A alternativa somente se mostra recomendável para demandas que possuam peculiaridades próprias, locais de entrega incompatíveis, fontes de recurso específicas ou necessidades operacionais que justifiquem tratamento autônomo.

Para os produtos de utilização comum por diversas Gerências, a contratação centralizada apresenta maior racionalidade administrativa, econômica e operacional.

6.2.2. Aquisição imediata integral

A segunda alternativa consiste na aquisição, logo após a conclusão do procedimento, de todos os quantitativos estimados para os 12 (doze) meses, com entrega única ou concentrada em curto período.

A aquisição integral pode proporcionar eventual redução de preços decorrente do maior volume e diminuir a quantidade de entregas. Também pode ser adequada para produtos com maior prazo de validade e para órgãos que disponham de estrutura suficiente de armazenamento e conservação.

Apesar dessas vantagens pontuais, a aquisição imediata integral não se mostra adequada para a totalidade dos gêneros alimentícios do tipo carnes.

A medida provocaria a formação de estoques elevados e aumentaria o risco de vencimento, deterioração, perda de qualidade, descongelamento, contaminação e comprometimento das condições sanitárias dos produtos.

A concentração das entregas também exigiria maior disponibilidade de câmaras frias, refrigeradores, freezers, almoxarifados e espaços apropriados para armazenamento, além de elevar os custos de recebimento, conferência, movimentação e distribuição.

A aquisição integral reduziria a flexibilidade da Administração para adequar o fornecimento ao consumo real das Gerências e poderia resultar na compra de quantidades superiores às necessidades imediatas.

Por essas razões, a aquisição imediata integral não é a solução mais adequada para o conjunto da demanda.

6.2.3. Contratação convencional parcelada

A terceira alternativa consiste na realização de licitação convencional, com definição dos quantitativos e preços no instrumento convocatório e celebração de contrato administrativo para fornecimento parcelado durante o período de vigência.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

Esse modelo permite que a Administração estabeleça preços, prazos, cronograma estimado de entregas e obrigações específicas do fornecedor. Também possibilita a emissão de ordens de fornecimento conforme a necessidade, desde que o contrato contenha disciplina suficiente para o parcelamento.

A contratação convencional parcelada pode ser adequada quando os quantitativos forem certos, o cronograma de consumo for previsível e houver segurança quanto à disponibilidade orçamentária para a contratação.

Como desvantagem, esse modelo pode apresentar maior rigidez contratual, especialmente quando houver variações relevantes no consumo das Gerências, alterações na programação escolar, hospitalar, assistencial, esportiva ou cultural ou necessidade de ajustar a frequência das entregas.

A contratação convencional também pode exigir a formalização de contratos específicos para diferentes unidades, reduzindo a flexibilidade administrativa proporcionada pelo Sistema de Registro de Preços.

Assim, embora seja uma alternativa juridicamente possível, mostra-se menos adequada que o Sistema de Registro de Preços para o atendimento de demandas variáveis, recorrentes e sujeitas à oscilação de consumo.

6.2.4. Sistema de Registro de Preços com fornecimento parcelado

A quarta alternativa consiste na realização de Pregão Eletrônico para registro de preços, com fornecimento parcelado mediante emissão de ordens de fornecimento, conforme a necessidade efetiva da Administração.

Esse modelo é compatível com as características da demanda, pois os gêneros alimentícios do tipo carnes serão consumidos gradualmente, com variação de volumes, frequência e locais de entrega entre as Gerências e unidades atendidas.

O Sistema de Registro de Preços permite:

a) registrar preços e condições de fornecimento previamente definidos;

b) realizar contratações conforme a necessidade efetiva, sem obrigar o Município a adquirir imediatamente todo o quantitativo estimado;

c) reduzir a formação de estoques e os riscos de vencimento, deterioração, descongelamento e perda da qualidade;

d) distribuir as entregas ao longo da vigência da Ata;

e) atender diferentes Gerências e unidades mediante ordens de fornecimento específicas;

f) racionalizar os procedimentos administrativos, concentrando a disputa em um único planejamento;

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

g) obter ganhos de escala decorrentes da consolidação das demandas;

h) ajustar a execução ao consumo real, à disponibilidade orçamentária e ao calendário das unidades;

i) estabelecer condições específicas de entrega, conservação, transporte, validade, temperatura e recebimento para cada produto; e

j) manter maior previsibilidade dos preços e das condições de fornecimento durante a vigência da Ata, observadas as regras legais aplicáveis.

A adoção do Sistema de Registro de Preços não dispensa a estimativa adequada dos quantitativos. Os volumes deverão ser definidos com base nos Documentos de Formalização de Demanda, no número de usuários atendidos, na programação das unidades, no histórico de consumo, nas necessidades das Gerências e nas demais informações constantes do planejamento.

Ata de Registro de Preços deverá estabelecer regras claras para a emissão das ordens de fornecimento, os prazos de entrega, os locais de recebimento, as condições de transporte, os requisitos de temperatura e conservação, os critérios de aceitação, os procedimentos de substituição, as penalidades e as responsabilidades das partes.

A solução é tecnicamente adequada e economicamente vantajosa porque concilia planejamento centralizado, fornecimento progressivo, redução de estoques, preservação da qualidade dos alimentos, flexibilidade administrativa e competição entre fornecedores.

6.2.5. Adesão a Ata de Registro de Preços

A quinta alternativa consiste na adesão do Município de Naviraí/MS a Ata de Registro de Preços gerenciada por outro órgão ou entidade, desde que o objeto seja compatível, a Ata esteja vigente, haja disponibilidade de saldo e sejam observados os limites legais e regulamentares.

A adesão pode reduzir o tempo necessário para a contratação quando houver Ata com produtos, especificações, preços, quantidades, locais e condições de entrega compatíveis com a demanda municipal.

Entretanto, a adesão depende da existência de Ata adequada, da concordância do órgão gerenciador e do fornecedor, da compatibilidade entre as especificações, da demonstração da vantajosidade e da verificação da capacidade de entrega dos produtos nas condições sanitárias exigidas.

A alternativa também pode ser limitada pela distância do fornecedor, pela necessidade de transporte refrigerado ou congelado, pela frequência das entregas, pelos limites quantitativos de adesão e pela impossibilidade de alteração substancial do objeto registrado.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

A adesão não deve ser utilizada como substituto automático do planejamento municipal. Poderá ser considerada de forma residual, para itens determinados, quando demonstrada a compatibilidade e a vantagem técnica e econômica para o Município.

6.2.6. Contratação direta residual

A sexta alternativa consiste na contratação direta, por dispensa ou inexigibilidade de licitação, nas hipóteses previstas na Lei nº 14.133/2021 e na legislação aplicável.

A contratação direta poderá ser admitida em situações emergenciais, para atendimento de demanda que não possa aguardar a conclusão do procedimento ordinário, ou para aquisições de pequeno valor dentro dos limites legais, desde que sejam observados todos os requisitos de instrução processual, justificativa do preço, escolha do fornecedor, regularidade, disponibilidade orçamentária e compatibilidade com o interesse público.

Essa alternativa não é adequada para substituir o planejamento anual de uma demanda previsível e recorrente de gêneros alimentícios do tipo carnes.

A utilização reiterada de contratações diretas para atender necessidades ordinárias poderá caracterizar deficiência de planejamento e fracionamento indevido da despesa.

Assim, a contratação direta deverá permanecer restrita às hipóteses legais residuais, excepcionais e devidamente fundamentadas.

6.3. Análise comparativa das alternativas

A análise comparativa considerou os seguintes critérios: adequação ao consumo, segurança sanitária, flexibilidade, economicidade, capacidade de atendimento das Gerências, redução de estoques, logística de refrigeração e congelamento, competitividade, continuidade do abastecimento e compatibilidade com a Lei nº 14.133/2021.

Alternativa	Vantagens principais	Desvantagens e riscos	Adequação ao objeto
Compras separadas por Gerência	Autonomia setorial e possibilidade de cronogramas próprios	Multiplicidade de processos, perda de escala, especificações divergentes e risco de desabastecimento	Parcialmente adequada apenas para demandas excepcionais
Aquisição imediata integral	Disponibilidade imediata e eventual negociação por volume	Estoque elevado, risco de vencimento, deterioração, descongelamento, contaminação e maior necessidade de refrigeração	Inadequada para a totalidade da demanda
Contratação convencional parcelada	Possibilidade de entregas programadas e definição prévia das obrigações	Maior rigidez contratual e menor flexibilidade para ajuste das entregas	Possível, mas menos adequada que o SRP
SRP com fornecimento	Flexibilidade, entregas conforme necessidade,	Exige controle de saldos, programação, fiscalização e	Alternativa mais adequada

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

Alternativa	Vantagens principais	Desvantagens e riscos	Adequação ao objeto
parcelado	redução de estoques, ganho de escala e atendimento de diversas unidades	definição adequada dos quantitativos	
Adesão a Ata de outro órgão	Agilidade e aproveitamento de contratação já realizada	Dependência de Ata compatível, anuência, saldo, logística e demonstração de vantajosidade	Possível de forma residual
Contratação direta residual	Celeridade em situações emergenciais	Restrição da competição, risco de fracionamento e necessidade de fundamentação rigorosa	Inadequada como solução principal

A análise demonstra que o Sistema de Registro de Preços, com fornecimento parcelado, é o modelo que melhor atende à necessidade municipal, por reunir flexibilidade, segurança no abastecimento, redução de estoques, adequação às condições de conservação e racionalização administrativa.

6.4. Parcelamento e forma de disputa

O parcelamento deverá ser analisado sob duas perspectivas: o parcelamento temporal do fornecimento e o parcelamento econômico do objeto em itens ou grupos.

Quanto ao parcelamento temporal, mostra-se recomendável que as entregas sejam realizadas de forma parcelada, conforme ordens de fornecimento emitidas pelo Município, observados os prazos, locais e requisitos de conservação estabelecidos no Termo de Referência.

Essa sistemática é necessária para compatibilizar o fornecimento com o consumo real, evitar estoques excessivos, preservar a validade e a qualidade dos produtos e reduzir a necessidade de armazenamento prolongado.

Quanto ao parcelamento econômico, a regra deverá ser o julgamento por item, considerando que os gêneros alimentícios do tipo carnes possuem características próprias, preços unitários independentes e podem ser fornecidos por empresas especializadas em determinados produtos.

A adjudicação por item tende a ampliar a competitividade, permitir a participação de fornecedores especializados, favorecer microempresas e empresas de pequeno porte, reduzir o risco de concentração do mercado e possibilitar a obtenção do menor preço para cada produto.

A formação de lotes ou grupos somente deverá ser admitida quando houver justificativa técnica e econômica específica, demonstrando que a adjudicação conjunta é necessária para assegurar compatibilidade logística, padronização, eficiência de entrega ou redução dos custos de transação.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

A simples conveniência administrativa não será suficiente para justificar o agrupamento de produtos.

A forma de disputa recomendada é o Pregão Eletrônico, por se tratar de aquisição de bens comuns, com especificações objetivas e possibilidade de definição dos padrões de qualidade, embalagem, validade, temperatura, conservação e condições de entrega.

O critério de julgamento deverá ser o menor preço por item, admitindo-se agrupamento apenas quando formalmente justificado.

O edital deverá prever, conforme a natureza de cada item:

a) descrição clara, suficiente e objetiva dos produtos;

b) requisitos de embalagem, rotulagem, procedência e validade;

c) prazo mínimo de validade na data da entrega;

d) condições de transporte compatíveis com produtos refrigerados ou congelados;

e) manutenção da temperatura adequada, quando aplicável;

f) obrigação de substituição de produtos vencidos, avariados, desconformes ou recusados;

g) apresentação de documentação sanitária ou comprovação de procedência quando exigida;

h) definição dos locais, horários e responsáveis pelo recebimento;

i) critérios de conferência da temperatura, validade, lote, embalagem e integridade dos produtos;

j) regras de fiscalização, medição, pagamento, sanções e manutenção do equilíbrio econômico-financeiro.

6.5. Análise de contratações similares em Municípios e órgãos públicos de Mato Grosso do Sul

Como parte do levantamento de mercado, foram analisadas contratações similares realizadas por Municípios e órgãos públicos do Estado de Mato Grosso do Sul, especialmente aquelas relacionadas à aquisição de carnes, embutidos e gêneros alimentícios perecíveis destinados à alimentação escolar, hospitalar, socioassistencial e ao atendimento das demais unidades administrativas.

6.5.1. Secretaria de Estado de Administração de Mato Grosso do Sul

Foi identificada a contratação promovida pela Secretaria de Estado de Administração de Mato Grosso do Sul, decorrente do Processo nº 77/001.340/2024, Pregão Eletrônico nº 010/2024 – SAD/MS, que resultou na Ata de Registro de Preços nº 035/SAD/2024-2.

O objeto consistiu no registro de preços para aquisição de carnes e embutidos, com utilização do Sistema de Registro de Preços e definição de condições de fornecimento por itens.

A contratação é relevante para o presente levantamento porque demonstra a adoção, no âmbito estadual, de procedimento eletrônico específico para aquisição de produtos cárneos, com

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

descrição objetiva dos itens, requisitos de habilitação, condições de fornecimento e observância da legislação aplicável às contratações públicas.

A referência também evidencia a possibilidade de contratação de carnes e embutidos por meio de disputa eletrônica, com participação de fornecedores especializados e seleção de propostas conforme os itens ofertados.

6.5.2. Município de Corumbá/MS

Foi identificada a Intenção de Registro de Preços – IRP nº 18/2025, do Município de Corumbá/MS, destinada ao registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, incluindo carnes e embutidos, para atender às demandas dos órgãos da Administração Direta e Indireta do Município.

A contratação contemplou itens como carne bovina, patinho e outros produtos cárneos, com especificações relacionadas à conservação, temperatura, embalagem, procedência, validade e inspeção sanitária.

A referência demonstra a utilização de contratação centralizada para atendimento de diferentes órgãos e unidades, com divisão dos produtos em itens e definição de requisitos compatíveis com a natureza perecível dos alimentos.

O modelo também reforça a necessidade de estabelecer critérios objetivos para o transporte, a conservação, a validade, a embalagem e a conferência dos produtos no momento da entrega.

6.5.3. Município de Japorã/MS

Foi identificada, no Município de Japorã/MS, a realização do Pregão Presencial nº 021/2025, destinado à aquisição de gêneros alimentícios do tipo carnes para composição da alimentação escolar da rede municipal de ensino, mediante Sistema de Registro de Preços.

A contratação foi objeto de controle prévio pelo Tribunal de Contas do Estado de Mato Grosso do Sul e apresentou valor estimado de R$ 1.337.938,90.

A referência é pertinente porque demonstra a utilização de Sistema de Registro de Preços para aquisição de carnes destinadas à alimentação escolar, com planejamento de demanda, definição de quantitativos e atendimento continuado dos alunos da rede municipal.

Embora o procedimento tenha sido realizado na modalidade presencial, a experiência é útil para a análise do objeto, especialmente quanto à necessidade de compatibilizar os itens cárneos com os cardápios escolares, a programação de consumo e as condições de conservação dos produtos.

6.5.4. Município de São Gabriel do Oeste/MS

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

Foi identificada contratação do Município de São Gabriel do Oeste/MS, por meio do Pregão Eletrônico nº 40/2026, para aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, incluindo carnes, destinados ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e às unidades da Rede Municipal de Ensino.

A referência é compatível com a necessidade da Gerência Municipal de Educação e Cultura de Naviraí/MS, pois demonstra a utilização de procedimento eletrônico para aquisição de produtos perecíveis destinados à alimentação escolar.

O modelo reforça a importância de estabelecer condições específicas de entrega, validade, conservação, transporte, recebimento e controle sanitário dos alimentos.

6.5.5. Município de Batayporã/MS

Foi identificada a contratação do Município de Batayporã/MS, decorrente do Processo nº 148/2026, Pregão Eletrônico nº 65/2026, destinada ao registro de preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, compreendendo carnes e pães, para atendimento das necessidades de diferentes Secretarias Municipais.

A contratação apresentou organização por itens e incluiu produtos cárneos, como alcatra cortada em cubos e outros gêneros destinados às unidades municipais.

A referência demonstra a possibilidade de contratação centralizada de alimentos para diferentes Secretarias, com utilização do Sistema de Registro de Preços, julgamento eletrônico e fornecimento conforme a necessidade da Administração.

6.5.6. Síntese das práticas identificadas

As contratações analisadas evidenciam os seguintes padrões:

a) utilização do Pregão Eletrônico para aquisição de carnes e gêneros alimentícios perecíveis;

b) adoção do Sistema de Registro de Preços para demandas recorrentes, futuras e variáveis;

c) julgamento pelo menor preço por item;

d) divisão do objeto conforme as categorias de produtos e suas características logísticas;

e) possibilidade de participação de múltiplos fornecedores especializados;

f) fornecimento parcelado e mediante solicitação ou ordem de fornecimento;

g) exigência de requisitos relacionados à validade, embalagem, rotulagem, procedência, inspeção e qualidade;

h) necessidade de planejamento específico para produtos perecíveis, refrigerados e congelados;

i) utilização de memória de cálculo e justificativa das demandas pelos órgãos participantes;

j) compatibilização das entregas com a capacidade de armazenamento e conservação das unidades; e

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

k) adoção de medidas de tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte quando presentes os requisitos legais e houver viabilidade competitiva.

As referências examinadas reforçam a pertinência de uma contratação centralizada para o Município de Naviraí/MS, com divisão por itens, fornecimento parcelado, controle de validade, fiscalização das condições de transporte e recebimento e atendimento das seis Gerências participantes.

Ressalta-se que as contratações similares servem como referência para identificação dos modelos adotados no mercado público, não substituindo a análise das necessidades específicas do Município de Naviraí/MS, dos quantitativos consolidados nos Documentos de Formalização de Demanda, das condições das unidades atendidas e da capacidade do mercado fornecedor.

6.6. Conclusão

Após a análise das alternativas disponíveis e das contratações similares identificadas, conclui-se que a solução mais adequada para o Município de Naviraí/MS é a realização de Pregão Eletrônico para registro de preços de gêneros alimentícios do tipo carnes, com julgamento pelo menor preço por item e fornecimento parcelado durante o período estimado de 12 (doze) meses.

A solução escolhida mostra-se tecnicamente adequada porque:

a) atende ao consumo contínuo e variável das unidades municipais;

b) permite que as entregas sejam programadas de acordo com a necessidade efetiva;

c) reduz o risco de vencimento, deterioração, descongelamento e perda da qualidade dos produtos;

d) possibilita a manutenção de estoques em níveis compatíveis com a capacidade de armazenamento e conservação do Município;

e) permite o controle das condições de transporte, temperatura, validade, embalagem, procedência e rotulagem;

f) atende diferentes Gerências e unidades por meio de ordens de fornecimento específicas;

g) favorece a participação de fornecedores especializados em carnes, embutidos e produtos de origem animal; e

h) possibilita a participação de empresas de diferentes portes, mediante adjudicação por item e aplicação do tratamento favorecido quando cabível.

A solução também é economicamente vantajosa porque permite consolidar as demandas municipais, ampliar a disputa, obter ganhos de escala, evitar compras emergenciais e reduzir a repetição de procedimentos administrativos.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

O registro de preços não obriga a Administração a adquirir imediatamente todo o quantitativo estimado, permitindo que as aquisições ocorram conforme a necessidade efetiva, a disponibilidade orçamentária, quando exigível, e o saldo existente para cada item.

O parcelamento temporal do fornecimento é necessário para compatibilizar o consumo com a validade e as condições de conservação dos produtos. O parcelamento por item é recomendável para ampliar a competitividade e evitar que fornecedores aptos a fornecer determinados produtos sejam impedidos de participar em razão da reunião de itens sem relação técnica ou econômica suficiente.

A adesão a Atas de outros órgãos poderá ser avaliada apenas para itens específicos, caso exista Ata vigente, compatível e vantajosa, observados os requisitos legais, as autorizações necessárias e os limites quantitativos aplicáveis.

A contratação direta deverá permanecer restrita às hipóteses legais residuais, não constituindo solução principal para a demanda anual previsível.

Assim, com fundamento na análise técnica, econômica, sanitária, logística e mercadológica realizada, recomenda-se a adoção do Sistema de Registro de Preços, com realização de Pregão Eletrônico, julgamento pelo menor preço por item, fornecimento parcelado e contratação conforme a necessidade efetiva do Município, sem prejuízo da formação de grupos específicos quando houver justificativa técnica e econômica expressa no Termo de Referência e no edital.

7. Descrição dos Requisitos da Contratação:

7.1. Requisitos da contratada

A contratada deverá possuir capacidade jurídica, fiscal, social, trabalhista, econômico-financeira, técnica e sanitária compatível com o fornecimento de gêneros alimentícios do tipo carnes, observadas as disposições dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133/2021, as normas sanitárias aplicáveis e as exigências estabelecidas no edital, neste Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos dela decorrentes.

A contratação destina-se ao atendimento das necessidades da Gerência Municipal de Saúde, da Gerência Municipal de Educação e Cultura, da Gerência de Assistência Social, da Gerência de Esportes e Lazer, da Gerência de Meio Ambiente e da Fundação de Cultura, pelo período estimado de 12 (doze) meses, mediante fornecimento parcelado, conforme a demanda da

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://naviraí.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

Administração e as Ordens de Fornecimento ou instrumentos equivalentes emitidos durante a vigência da Ata de Registro de Preços e dos instrumentos dela decorrentes.

A adoção do Sistema de Registro de Preços não implicará obrigação de aquisição da totalidade dos quantitativos estimados, ficando o fornecimento condicionado às necessidades efetivamente verificadas pela Administração, à disponibilidade orçamentária, quando exigível, e às solicitações formalmente expedidas pelos setores competentes.

Os requisitos de habilitação e de execução deverão ser definidos de forma proporcional à natureza, à quantidade, ao valor e ao grau de risco dos itens, sem impor condições restritivas à competitividade que não sejam indispensáveis à adequada execução do objeto.

Quando cabível, deverão ser observados o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado conferido às microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações.

7.1.1. Requisitos objetivos dos bens

Os gêneros alimentícios do tipo carnes deverão atender integralmente às especificações, características, unidades de fornecimento, pesos, volumes, apresentações, padrões de identidade e qualidade e demais condições previstas neste Termo de Referência e nos demais documentos da contratação.

Os produtos deverão:

I – ser próprios para o consumo humano, observadas as características próprias de cada produto e a finalidade de utilização indicada pela Administração;

II – apresentar-se íntegros, em condições adequadas de consumo, sem sinais de deterioração, contaminação, infestação, alteração de cor, odor, sabor ou textura incompatível com o produto;

III – ser entregues em embalagens originais do fabricante ou produtor, íntegras, lacradas ou devidamente seladas, sem violação, vazamento, perfuração, estufamento, rasgos, furos ou qualquer avaria capaz de afetar a qualidade, a segurança ou a conservação do alimento;

IV – corresponder ao tipo de carne, corte, classificação, apresentação, peso, volume, forma de conservação e demais características exigidas no Termo de Referência;

V – conter quantidade, peso ou volume compatível com o declarado na embalagem e com a unidade de fornecimento prevista na contratação;

VI – apresentar rotulagem em língua portuguesa, de forma legível, ostensiva e indelével, com as informações obrigatórias exigidas pela legislação sanitária e de defesa do consumidor, inclusive denominação de venda, identificação do fabricante ou produtor, lote, data de fabricação ou produção, prazo de validade, condições de conservação, origem, composição e demais informações aplicáveis;

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

VII – possuir lote e prazo de validade identificáveis no momento do recebimento, permitindo a conferência, a rastreabilidade e o controle de distribuição e consumo;

VIII – atender aos padrões de identidade e qualidade, aos requisitos de composição e aos limites estabelecidos na legislação específica aplicável aos produtos cárneos;

IX – não apresentar sinais de contaminação, deterioração, descongelamento indevido, alteração de temperatura, excesso de líquido, queimadura de congelamento ou qualquer outra condição incompatível com o consumo;

X – quando se tratar de produto refrigerado, resfriado ou congelado, ser entregue em condições compatíveis com a temperatura e a conservação indicadas pelo fabricante e pela legislação aplicável;

XI – quando se tratar de produto de origem animal ou sujeito à inspeção oficial, apresentar procedência e identificação compatíveis com as exigências do órgão competente; e

XII – apresentar selo, carimbo, registro ou identificação do serviço de inspeção competente, quando exigido pela legislação aplicável, observada a abrangência da comercialização do produto.

As especificações deverão ser interpretadas em conjunto com as descrições e os quantitativos constantes deste Termo de Referência, não sendo admitida a substituição de item, corte, apresentação, composição, peso, volume ou característica essencial por produto diverso sem prévia autorização formal da Administração, quando a substituição for juridicamente e tecnicamente admissível.

A aceitação de eventual produto equivalente somente poderá ocorrer quando comprovado que a substituição não reduz a qualidade, a segurança, o rendimento ou a adequação do alimento às necessidades administrativas, sem acréscimo de custo para o Município.

7.1.2. Embalagem, acondicionamento, transporte, entrega e conservação

Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens primárias e secundárias apropriadas à natureza de cada produto cárneo, ao peso ou volume fornecido, ao empilhamento, ao manuseio e ao transporte, de modo a preservar sua integridade, qualidade, segurança e características originais até o recebimento pela Administração.

As embalagens deverão proteger os produtos contra umidade, calor excessivo, exposição direta ao sol, poeira, pragas, contaminação física, química ou biológica, contato com substâncias incompatíveis, odores estranhos, vazamentos, perfurações, esmagamentos, avarias, descongelamento e demais fatores capazes de comprometer sua utilização ou torná-los impróprios para o consumo.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

Não será admitida a utilização de embalagens sujas, reaproveitadas de forma inadequada, violadas, deterioradas, contaminadas ou incompatíveis com o acondicionamento seguro dos produtos.

Os produtos refrigerados, resfriados ou congelados deverão ser transportados em veículos, compartimentos ou equipamentos compatíveis com sua natureza, limpos, conservados, protegidos contra intempéries e aptos a manter as condições de temperatura, higiene e conservação exigidas para a preservação dos alimentos.

Quando necessário, o transporte deverá ser realizado em veículo refrigerado ou em compartimento dotado de equipamento ou sistema capaz de manter a temperatura adequada durante todo o trajeto, desde o carregamento até a entrega no local indicado pela Administração.

A contratada deverá assegurar que não ocorra ruptura da cadeia de frio durante o transporte, devendo adotar medidas para impedir o aquecimento, o descongelamento, a recongelação, a deterioração ou qualquer alteração capaz de comprometer a qualidade e a segurança dos produtos.

Os veículos e compartimentos utilizados no transporte deverão ser destinados ou adequados ao transporte de alimentos, mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas e não poderão ser utilizados para transportar, simultaneamente, produtos químicos, materiais de limpeza, combustíveis, resíduos, animais ou quaisquer substâncias que possam contaminar os gêneros alimentícios.

Os produtos deverão ser organizados no veículo de forma a evitar esmagamento, perfuração, vazamento, contato com o piso, exposição direta ao sol, mistura com produtos incompatíveis e demais situações que possam comprometer as embalagens ou os alimentos.

Quando o item exigir condições especiais de temperatura, umidade, ventilação, proteção da luz, refrigeração, resfriamento, congelamento ou qualquer outro cuidado de conservação, a contratada deverá assegurar, durante o armazenamento, o transporte e a entrega, a manutenção das condições indicadas pelo fabricante e pela legislação aplicável.

A Administração poderá realizar, no momento do recebimento, a conferência das condições aparentes de conservação e, quando cabível, da temperatura dos produtos ou do compartimento de transporte, sem prejuízo da posterior verificação da conformidade dos itens.

A entrega será realizada nos locais, dias, horários e condições indicados nas Ordens de Fornecimento, requisições ou documentos equivalentes emitidos pelas Gerências responsáveis, observados os prazos estabelecidos neste Termo de Referência.

A contratada deverá providenciar, às suas expensas, o carregamento, o transporte, o descarregamento, a organização dos volumes no local indicado e todas as medidas necessárias à

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

entrega segura dos produtos, não sendo admitida a entrega em local diverso daquele expressamente autorizado.

Cada entrega deverá ser acompanhada de documento que permita a conferência dos itens, contendo, no mínimo, a descrição do produto, o tipo ou corte, a quantidade, a unidade de fornecimento, o lote, o prazo de validade e a identificação da respectiva Ordem de Fornecimento ou solicitação.

Os produtos deverão ser entregues de modo a permitir a conferência física e documental pelo responsável pelo recebimento, sem mistura que dificulte a identificação dos itens, lotes, quantidades, datas de fabricação, prazos de validade ou condições de conservação.

7.1.3. Validade, substituição e responsabilidade

Os produtos deverão ser entregues dentro do prazo de validade indicado pelo fabricante ou produtor, em condições adequadas de consumo e com prazo remanescente compatível com o período previsto para sua utilização pela Administração.

O Termo de Referência deverá estabelecer, de forma individualizada ou por grupos de produtos, a validade mínima exigida no momento da entrega, considerando a natureza de cada produto, o prazo total de validade usualmente praticado, a frequência de fornecimento, as condições de armazenamento e o período estimado de consumo.

Para os produtos refrigerados, resfriados e congelados, a validade mínima deverá ser compatível com a natureza do alimento, com o período de conservação e com a frequência de entrega, podendo ser exigido prazo remanescente específico quando houver justificativa técnica.

A Administração poderá recusar produtos:

I – com prazo de validade vencido ou ilegível;

II – entregues com prazo remanescente inferior ao exigido neste Termo de Referência, salvo autorização expressa e devidamente motivada da Administração, quando não houver prejuízo ao consumo e à finalidade pública;

III – com embalagem violada, danificada, estufada, perfurada, vazando ou em qualquer condição que afete a segurança ou a integridade do conteúdo;

IV – com sinais de deterioração, contaminação, infestação, alteração de características, excesso de líquido, queimadura de congelamento ou desconformidade com a especificação;

V – sem rotulagem obrigatória, lote, validade, identificação do fabricante, origem ou demais informações necessárias à identificação e rastreabilidade;

VI – divergentes do tipo de carne, corte, apresentação, composição, peso, volume, quantidade ou demais requisitos previstos na contratação;

VII – transportados ou entregues em condições incompatíveis com sua conservação;

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

VIII – entregues fora das condições de temperatura, refrigeração, resfriamento ou congelamento exigidas para o produto;

IX – que apresentem sinais de descongelamento indevido, recongelação, alteração de odor, cor ou textura; ou

X – que apresentem características incompatíveis com o consumo ou com a finalidade indicada pela Administração.

Os produtos rejeitados, total ou parcialmente, deverão ser substituídos pela contratada no prazo estabelecido neste Termo de Referência ou, na ausência de prazo específico, em prazo determinado pela fiscalização, contado da comunicação formal da Administração, sem qualquer custo adicional.

A substituição deverá ocorrer por produtos da mesma natureza, tipo, corte, apresentação e especificação, em perfeitas condições de consumo, sem prejuízo da aplicação das medidas administrativas, sanções e demais consequências previstas na legislação e nos instrumentos da contratação.

A contratada responderá integralmente pela qualidade, segurança, autenticidade, procedência, validade, conservação, transporte e adequação dos alimentos fornecidos, desde a origem até o recebimento definitivo e durante o prazo de validade do produto, sem prejuízo das responsabilidades legalmente atribuídas ao fabricante, produtor, distribuidor ou demais integrantes da cadeia de fornecimento.

A responsabilidade da contratada abrangerá, ainda, os danos decorrentes do fornecimento de produtos impróprios, inadequados, contaminados, adulterados, falsificados, vencidos, desconformes ou entregues em desacordo com as condições estabelecidas na contratação.

7.1.4. Qualidade, segurança e higiene dos alimentos

Os produtos cárneos deverão ser produzidos, manipulados, embalados, armazenados, transportados e comercializados em condições higiênico-sanitárias adequadas, de acordo com a legislação aplicável à respectiva categoria de produto e com as orientações dos órgãos competentes.

A contratada deverá adotar medidas de controle destinadas a prevenir contaminações físicas, químicas, biológicas e cruzadas, mantendo os produtos protegidos contra pragas, roedores, insetos, animais, poeira, umidade, calor excessivo, produtos químicos, odores estranhos e quaisquer outras fontes de risco.

Deverão ser observadas as normas e os regulamentos aplicáveis da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, do Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, dos órgãos

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

estaduais e municipais de vigilância sanitária e dos serviços oficiais de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal, quando pertinentes.

Os produtos deverão atender às normas de rotulagem, composição, identidade, qualidade, padrões microbiológicos, limites de contaminantes, aditivos, materiais em contato com alimentos e demais requisitos específicos aplicáveis à sua natureza.

A contratada deverá manter procedimentos adequados de rastreabilidade, permitindo identificar, quando solicitado, o fabricante ou produtor, o lote, a data de fabricação ou produção, a origem, o distribuidor, o serviço de inspeção e os demais dados necessários à apuração de eventual ocorrência relacionada à qualidade ou à segurança do alimento.

Sempre que houver suspeita de contaminação, alteração, irregularidade sanitária, recolhimento, interdição ou qualquer fato que possa afetar os produtos fornecidos, a contratada deverá comunicar imediatamente a Administração e adotar as providências de contenção, recolhimento, substituição e esclarecimento determinadas pelos órgãos competentes.

Não será exigida certificação, licença, registro ou autorização de forma universal e indistinta para todos os itens. A documentação sanitária deverá ser exigida de acordo com a natureza e o risco do produto, observando-se a legislação específica e a competência do órgão responsável pela regularização, inspeção ou fiscalização.

Para produtos sujeitos a registro, notificação, comunicação, autorização, inspeção ou outro procedimento de regularização sanitária, a contratada deverá comprovar a condição exigível para o respectivo item, quando previsto na legislação aplicável ou solicitado no edital e neste Termo de Referência.

Para produtos de origem animal, especialmente carnes bovinas, suínas, aves, charque, linguiças e salsichas, deverão ser observados os requisitos de inspeção industrial e sanitária e a comprovação de procedência de estabelecimento submetido ao serviço oficial competente, conforme a abrangência da comercialização e a natureza do produto.

A fiscalização da Administração não afastará nem reduzirá a responsabilidade da contratada pela observância das normas sanitárias, pela qualidade dos alimentos ou pela segurança dos consumidores.

7.1.5. Habilitação jurídica

A habilitação jurídica deverá demonstrar a capacidade da licitante para exercer direitos e assumir obrigações, bem como a compatibilidade de sua existência e de seu objeto social com o fornecimento de gêneros alimentícios do tipo carnes.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

Os documentos exigidos deverão observar os arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133/2021 e ser definidos no edital de forma necessária, suficiente e proporcional ao objeto, podendo compreender, conforme a natureza jurídica da licitante:

I – ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado;

II – documento de eleição ou designação dos administradores, quando aplicável;

III – inscrição ou registro do empresário individual, quando cabível;

IV – ato de autorização para funcionamento no País, no caso de empresa estrangeira autorizada a funcionar no território nacional; e

V – documentos de identificação e poderes de representação do responsável pela assinatura da proposta, da Ata, do contrato ou de documentos equivalentes, quando necessário.

Não deverão ser exigidos documentos incompatíveis com a natureza jurídica da licitante ou que não tenham relação com a demonstração da capacidade para executar o objeto.

7.1.6. Regularidade fiscal, social e trabalhista

A regularidade fiscal, social e trabalhista será comprovada na forma do edital, observados os arts. 62 e 68 da Lei nº 14.133/2021 e a legislação pertinente.

A documentação poderá abranger, conforme aplicável:

I – inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ ou no Cadastro de Pessoas Físicas – CPF, quando se tratar de fornecedor pessoa física admitido pela legislação;

II – inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, quando exigível, pertinente ao ramo de atividade e compatível com o objeto;

III – regularidade perante a Fazenda Federal, inclusive quanto aos tributos e às contribuições administrados pela Receita Federal do Brasil e à Dívida Ativa da União;

IV – regularidade perante a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante, quando cabível;

V – regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS, quando exigível;

VI – regularidade perante a Justiça do Trabalho;

VII – declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, conforme exigido pela legislação; e

VIII – declarações relativas ao cumprimento das demais condições legais de participação e habilitação previstas no edital.

As exigências deverão ser compatíveis com o objeto e com a condição jurídica da licitante, observados os benefícios legais aplicáveis às microempresas e empresas de pequeno porte,

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

inclusive quanto à regularização de eventuais restrições fiscais e trabalhistas, nos termos da legislação específica.

7.1.7. Qualificação econômico-financeira

Em atendimento à Circular Interna nº 002/2026 da Procuradoria Adjunta do Município de Naviraí/MS, que orienta quanto à necessidade de motivação expressa e circunstanciada das exigências de qualificação econômico-financeira nos Estudos Técnicos Preliminares, a Administração manifesta-se pela necessidade de exigir documentação mínima destinada a comprovar a capacidade econômico-financeira das licitantes.

A exigência justifica-se pelas características específicas da contratação, que envolve a consolidação das demandas das Gerências Municipal de Saúde, Educação e Cultura, Assistência Social, Esportes e Lazer, Meio Ambiente e Fundação de Cultura, o período estimado de 12 (doze) meses, a possibilidade de fornecimento parcelado e a necessidade de atendimento contínuo das unidades participantes.

Os gêneros alimentícios serão destinados, entre outras finalidades, à alimentação escolar de aproximadamente 8.200 alunos, à alimentação diária dos pacientes internados no Hospital Municipal, aos serviços da Gerência de Assistência Social, às atividades esportivas, às operações de campo da Gerência de Meio Ambiente e às ações desenvolvidas pela Fundação de Cultura. Eventual interrupção ou inadimplemento do fornecimento poderá comprometer a continuidade de serviços públicos essenciais e exigir a adoção de medidas emergenciais pela Administração.

Embora os gêneros alimentícios sejam bens comuns e de baixa complexidade técnica, a execução do fornecimento parcelado exige que a contratada possua capacidade mínima para suportar despesas com aquisição, manutenção de estoque, transporte refrigerado ou compatível, logística, pessoal, armazenamento e entrega dos produtos antes do recebimento do pagamento pela Administração.

A contratação também envolve a emissão sucessiva de Ordens de Fornecimento durante a vigência da Ata de Registro de Preços ou dos instrumentos dela decorrentes, de modo que a empresa deverá possuir condições financeiras suficientes para atender às solicitações dentro dos prazos estabelecidos, sem comprometer a regularidade, a qualidade e a continuidade do abastecimento.

Dessa forma, mostra-se proporcional e necessária a exigência de apresentação dos seguintes documentos:

I – balanço patrimonial, demonstração de resultado do exercício e demais demonstrações contábeis do último exercício social já exigível, apresentados na forma da lei e devidamente

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

registrados ou autenticados pelo órgão competente, conforme o regime jurídico aplicável à licitante;

II – certidão negativa de feitos sobre falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da licitante, quando exigível pela legislação aplicável;

III – comprovação de Liquidez Geral – LG igual ou superior a 1,00; e

IV – comprovação de Liquidez Corrente – LC igual ou superior a 1,00.

Para fins de análise, os índices poderão ser apurados mediante as seguintes fórmulas:

a) Liquidez Geral – LG:

LG = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) ÷ (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

b) Liquidez Corrente – LC:

LC = Ativo Circulante ÷ Passivo Circulante.

A exigência de Liquidez Geral e Liquidez Corrente iguais ou superiores a 1,00 tem por finalidade demonstrar que a licitante possui ativos circulantes e realizáveis suficientes para fazer frente às obrigações decorrentes da execução do fornecimento, reduzindo o risco de inadimplemento, paralisação ou descontinuidade da entrega dos produtos.

A exigência não tem por objetivo restringir a competição ou selecionar exclusivamente empresas de grande porte, mas estabelecer requisito mínimo e objetivo de capacidade financeira compatível com a execução parcelada e continuada do objeto.

As licitantes que apresentarem resultado inferior a 1,00 em qualquer dos índices poderão comprovar, nos termos do edital e da legislação aplicável, sua capacidade econômico-financeira por meio de patrimônio líquido ou capital mínimo proporcional ao valor estimado da contratação, quando essa possibilidade estiver prevista no instrumento convocatório e devidamente justificada no processo.

A exigência deverá ser aplicada de forma proporcional ao objeto, observando-se o disposto nos arts. 62 e 69 da Lei Federal nº 14.133/2021, no art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, na Circular Interna nº 002/2026 da Procuradoria Adjunta e no Decreto Municipal nº 3/2026.

Deverá ser observado, ainda, o tratamento favorecido conferido às microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, sem afastar a necessidade de comprovação da capacidade mínima para execução do fornecimento.

A documentação econômico-financeira deverá ser exigida no edital e analisada na fase de habilitação, não sendo suficiente a simples declaração da licitante quanto à sua capacidade financeira.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

7.1.8. Qualificação técnica e requisitos sanitários

A qualificação técnica deverá ser definida de forma proporcional às características dos gêneros alimentícios do tipo carnes, ao risco sanitário, à complexidade logística e às condições de fornecimento previstas neste Termo de Referência, observados os arts. 62 e 67 da Lei nº 14.133/2021.

Não serão exigidos atestados de capacidade técnica, registros profissionais, certificados, licenças, autorizações ou documentos sanitários de forma automática para todos os itens. A exigência deverá ser motivada pela natureza do produto, pela relevância da capacidade a ser comprovada e pela necessidade de reduzir risco concreto de inexecução ou fornecimento inadequado.

Quando tecnicamente justificado, o edital poderá exigir:

I – comprovação de aptidão para fornecimento de bens compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto, por meio de atestados ou outros documentos admitidos em lei;

II – comprovação de que a licitante possui ou dispõe de estrutura logística, de armazenamento e de transporte compatível com os produtos, especialmente quando houver necessidade de refrigeração, resfriamento ou congelamento;

III – documentos de regularização, licença, autorização, cadastro, registro, inspeção ou comunicação sanitária aplicáveis especificamente ao produto, ao estabelecimento ou à atividade desempenhada;

IV – comprovação de procedência e inspeção oficial para produtos sujeitos à fiscalização sanitária específica, especialmente produtos de origem animal, quando pertinente;

V – fichas técnicas, catálogos, rótulos, declarações do fabricante ou documentos equivalentes, quando necessários à comprovação objetiva da composição, apresentação, origem, validade ou atendimento da especificação; e

VI – amostras ou outros meios de comprovação da conformidade, somente quando previstos no edital, justificados pela necessidade de avaliação objetiva e disciplinados quanto ao procedimento, prazo, critérios e responsabilidade pelos custos.

A exigência de documento sanitário deverá respeitar a competência do órgão responsável e a regulamentação da categoria do alimento. Não se exigirá registro na ANVISA, no MAPA ou em outro órgão quando a legislação não o exigir para o produto ou para a atividade correspondente.

A licitante deverá comprovar, quando aplicável, que os produtos ofertados atendem às normas sanitárias, de rotulagem, de identidade e qualidade e de inspeção relativas à sua categoria,

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

sem que isso implique exigência de certificações não previstas na legislação ou não relacionadas ao objeto.

Para produtos de origem animal, a documentação deverá demonstrar, quando exigível, a procedência de estabelecimento submetido ao serviço oficial de inspeção competente, observada a abrangência da comercialização e a legislação aplicável.

Os documentos de qualificação técnica e sanitária deverão ser avaliados de acordo com a pertinência ao item ou ao grupo de itens, evitando-se exigências genéricas que alcancem produtos de naturezas distintas e submetidos a regimes regulatórios diferentes.

7.1.9. Obrigações operacionais da contratada

Constituem obrigações operacionais da contratada, sem prejuízo de outras previstas no edital, neste Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos dela decorrentes:

I – fornecer os gêneros alimentícios do tipo carnes nos quantitativos, especificações, tipos, cortes, apresentações, prazos, locais e condições estabelecidos pela Administração;

II – atender às solicitações de fornecimento emitidas pelos setores competentes, observando os prazos e as condições de entrega definidos na contratação;

III – manter, durante toda a execução, as condições de habilitação, qualificação e regularidade exigidas na contratação, comunicando à Administração qualquer alteração relevante;

IV – assegurar que os produtos sejam entregues próprios para consumo, íntegros, lacrados, corretamente rotulados, dentro da validade e acompanhados das informações necessárias à sua identificação e rastreabilidade;

V – utilizar transporte e meios de acondicionamento compatíveis com a natureza dos produtos, garantindo proteção contra umidade, calor, pragas, contaminações, avarias, odores, descongelamento e demais fatores de risco;

VI – utilizar, quando necessário, veículos ou compartimentos refrigerados, resfriados ou congelados, capazes de manter as condições adequadas de conservação dos produtos durante o transporte;

VII – assegurar a manutenção da cadeia de frio dos produtos que exigirem refrigeração, resfriamento ou congelamento, desde o carregamento até a entrega no local indicado pela Administração;

VIII – responsabilizar-se pelo carregamento, transporte, descarregamento, entrega e substituição dos produtos, sem custo adicional para o Município;

IX – permitir e facilitar a fiscalização do fornecimento, prestando as informações solicitadas e disponibilizando documentos, notas fiscais, fichas técnicas, comprovantes de origem, dados de lote, validade, temperatura e demais registros pertinentes;

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

X – comunicar imediatamente à Administração qualquer circunstância que possa comprometer o fornecimento, a qualidade, a validade, a segurança, a conservação ou a regularidade sanitária dos produtos;

XI – recolher e substituir, às suas expensas, os produtos rejeitados, impróprios, vencidos, danificados, contaminados, descongelados, desconformes ou entregues em desacordo com as exigências da contratação;

XII – não substituir produtos, tipos, cortes, apresentações ou especificações sem prévia autorização formal da Administração, quando a substituição for admitida;

XIII – observar as normas de saúde, higiene, segurança, vigilância sanitária, defesa do consumidor, inspeção, transporte e armazenamento aplicáveis aos alimentos fornecidos;

XIV – manter controle adequado dos lotes e prazos de validade, adotando medidas que impeçam a entrega de produtos vencidos ou com prazo remanescente incompatível com o exigido;

XV – manter registros ou documentos que permitam comprovar, quando solicitado, a origem, o lote, a validade, o serviço de inspeção e as condições de transporte dos produtos;

XVI – responsabilizar-se pelos danos causados à Administração ou a terceiros em razão de produtos inadequados, impróprios, contaminados, adulterados, falsificados ou fornecidos em desconformidade;

XVII – cumprir as determinações da fiscalização e corrigir, no prazo estabelecido, as irregularidades identificadas durante o recebimento, a conferência ou a execução do fornecimento;

XVIII – observar as regras relativas à emissão de nota fiscal, à indicação dos itens fornecidos, aos tipos e cortes, às quantidades, aos valores unitários, aos tributos incidentes e às demais informações necessárias à liquidação da despesa;

XIX – manter sigilo sobre informações a que tiver acesso em razão da execução contratual, quando aplicável;

XX – responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e demais obrigações decorrentes da execução do fornecimento, sem transferência de responsabilidade ao Município, ressalvadas as hipóteses legais;

XXI – observar, quando aplicável, o tratamento diferenciado destinado às microempresas, empresas de pequeno porte e demais beneficiários legalmente protegidos, sem prejuízo do cumprimento das obrigações assumidas; e

XXII – cumprir as demais obrigações estabelecidas no edital, neste Termo de Referência, na Ata de Registro de Preços, nas Ordens de Fornecimento e nos instrumentos dela decorrentes.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

O recebimento dos produtos observará o disposto no art. 140 da Lei nº 14.133/2021, realizando-se, nas compras, o recebimento provisório de forma sumária, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização, com posterior verificação da conformidade dos produtos, e o recebimento definitivo por servidor ou comissão designada, mediante termo detalhado que comprove o atendimento das exigências da contratação.

O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando estiver em desacordo com a Ata de Registro de Preços, com este Termo de Referência, com a Ordem de Fornecimento ou com a legislação aplicável, devendo a contratada promover a retirada e a substituição dos produtos rejeitados no prazo fixado pela Administração, sem custo adicional e sem prejuízo da apuração de responsabilidade e da aplicação das sanções cabíveis.

O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da contratada pela qualidade, segurança, validade, procedência, conservação, transporte e adequação dos alimentos, nem impede a adoção de providências posteriores quando forem identificados vícios, irregularidades ou danos relacionados ao fornecimento.

.

8. Das Penalidades e Sanções Administrativas:

O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela licitante ou pela contratada sujeitará o responsável, assegurados o contraditório e a ampla defesa, à aplicação das penalidades e sanções administrativas previstas na Lei Federal nº 14.133/2021, no edital, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos dela decorrentes.

As sanções administrativas serão aplicadas conforme a natureza e a gravidade da infração, os danos causados à Administração, o grau de culpabilidade da contratada, as circunstâncias agravantes ou atenuantes, a existência de reincidência, a adoção de medidas destinadas à reparação dos danos e, quando cabível, a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, observados os princípios da razoabilidade, proporcionalidade, motivação, eficiência e interesse público.

Poderão ser aplicadas, conforme o caso, as seguintes sanções:

I – advertência, quando se tratar de infração de menor potencial lesivo e não for cabível a imposição de penalidade mais grave;

II – multa, na forma, nos percentuais e nas condições estabelecidos no edital, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos dela decorrentes, podendo ser aplicada em razão do atraso injustificado, da entrega parcial, da entrega de produtos em desconformidade ou da inexecução parcial ou total das obrigações assumidas;

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

III – impedimento de licitar e contratar, quando configuradas as hipóteses previstas no art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133/2021, observado o prazo legal, o âmbito de abrangência da sanção e a competência da autoridade responsável pela aplicação; e

IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, nas hipóteses de maior gravidade previstas no art. 156, § 5º, da Lei nº 14.133/2021, observados os requisitos, o procedimento, a competência e o alcance definidos na legislação.

8.1. Condutas passíveis de responsabilização administrativa

Constituem exemplos de condutas passíveis de responsabilização administrativa, sem prejuízo de outras previstas no edital, na Ata de Registro de Preços, nos instrumentos dela decorrentes e na legislação aplicável:

I – atraso injustificado na entrega dos gêneros alimentícios do tipo carnes;

II – entrega de produtos em desacordo com as especificações, quantidades, tipos, cortes, apresentações, pesos, volumes ou padrões de qualidade exigidos;

III – entrega de produtos com prazo de validade vencido, ilegível ou inferior ao prazo mínimo estabelecido no Termo de Referência;

IV – entrega de produtos com embalagem violada, danificada, perfurada, estufada, vazando, contaminada ou em condições inadequadas de conservação;

V – fornecimento de carnes impróprias para consumo, deterioradas, infestadas, contaminadas, adulteradas, falsificadas ou com características incompatíveis com a natureza do produto;

VI – entrega de produtos com alteração de cor, odor, textura ou aparência, quando incompatível com o tipo de alimento fornecido;

VII – entrega de produtos sem rotulagem obrigatória, lote, data de fabricação, prazo de validade, identificação do fabricante ou produtor, origem, composição ou demais informações exigidas pela legislação aplicável;

VIII – entrega de produtos sem a identificação ou comprovação do serviço de inspeção sanitária exigível para a respectiva categoria, quando prevista na legislação ou no instrumento convocatório;

IX – entrega de produtos em condições inadequadas de transporte, acondicionamento, higiene, armazenamento, refrigeração, resfriamento ou congelamento;

X – ruptura da cadeia de frio, descongelamento indevido, recongelamento ou alteração de temperatura capaz de comprometer a qualidade ou a segurança dos produtos;

XI – utilização de veículo, compartimento, equipamento ou embalagem incompatível com o transporte e a conservação de produtos cárneos;

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

XII – recusa injustificada em substituir produtos rejeitados, impróprios, vencidos, avariados, contaminados ou entregues em desconformidade;

XIII – substituição de tipo de carne, corte, apresentação, composição, peso, volume ou especificação sem autorização prévia da Administração, quando exigida;

XIV – entrega de quantidade inferior à autorizada ou faturamento de quantidade superior à efetivamente fornecida;

XV – abandono, paralisação ou interrupção injustificada do fornecimento;

XVI – descumprimento dos prazos e condições estabelecidos nas Ordens de Fornecimento, na Ata de Registro de Preços ou nos instrumentos dela decorrentes;

XVII – não manutenção das condições de habilitação, qualificação ou regularidade exigidas durante a execução da contratação;

XVIII – omissão ou demora injustificada na comunicação de fatos que possam comprometer a qualidade, a validade, a segurança, a conservação ou a regularidade sanitária dos produtos fornecidos;

XIX – apresentação de declaração, documento, atestado, licença, certificado, registro, laudo ou informação falsa ou fraudulenta;

XX – fraude à licitação ou à execução da contratação;

XXI – comportamento inidôneo;

XXII – prática de atos destinados a frustrar os objetivos da licitação ou da contratação;

XXIII – descumprimento das exigências relativas à inspeção, procedência, transporte, armazenamento, conservação ou comercialização dos produtos de origem animal;

XXIV – descumprimento das determinações da fiscalização ou dos responsáveis pelo recebimento dos produtos; e

XXV – prática de qualquer ato que resulte em risco à saúde, à segurança alimentar, ao atendimento dos usuários ou à continuidade dos serviços públicos dependentes do fornecimento.

8.2. Procedimento para aplicação das sanções

A aplicação de qualquer sanção dependerá da instauração de procedimento administrativo próprio, com a descrição clara dos fatos imputados, a indicação das obrigações descumpridas, a identificação dos dispositivos legais ou contratuais violados, a avaliação dos prejuízos eventualmente causados e a concessão de prazo para manifestação e apresentação de defesa, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

A Administração deverá assegurar à licitante ou à contratada o exercício do contraditório e da ampla defesa, bem como proferir decisão devidamente motivada, considerando as circunstâncias concretas do caso e os critérios previstos no art. 156, § 1º, da Lei nº 14.133/2021.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

A instauração do procedimento sancionador não impede a adoção de medidas administrativas urgentes destinadas a proteger a saúde dos usuários, preservar os alimentos, impedir a distribuição de produtos impróprios, evitar o desabastecimento ou assegurar a continuidade dos serviços públicos, desde que tais medidas sejam devidamente justificadas e não representem antecipação indevida da penalidade.

A Administração poderá determinar, conforme o caso:

I – a suspensão do recebimento dos produtos suspeitos ou desconformes;

II – a segregação dos produtos e a proibição de sua utilização ou distribuição;

III – a retirada e substituição dos produtos fornecidos;

IV – a suspensão temporária de novas solicitações de fornecimento ao fornecedor, quando houver risco à Administração ou aos usuários;

V – a comunicação aos órgãos de vigilância sanitária competentes, quando identificada possível irregularidade sanitária;

VI – a comunicação ao serviço de inspeção competente, quando houver indício de irregularidade em produto de origem animal;

VII – a adoção de providências para garantir o abastecimento por meio de outro fornecedor, quando necessário à continuidade dos serviços públicos; e

VIII – a preservação de amostras, embalagens, rótulos, lotes e demais documentos necessários à apuração da ocorrência, quando tecnicamente recomendável.

As medidas administrativas previstas neste item não afastam a necessidade de instauração do procedimento próprio para apuração da responsabilidade e aplicação das sanções cabíveis.

8.3. Multas

A multa poderá ser aplicada isoladamente ou cumulativamente com as demais sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, observadas as condições, os percentuais, os limites e os critérios estabelecidos no edital, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos dela decorrentes.

O edital e os instrumentos da contratação deverão estabelecer, de forma clara e objetiva:

I – as hipóteses de incidência da multa;

II – a base de cálculo;

III – os percentuais aplicáveis;

IV – a distinção entre multa moratória e multa compensatória, quando adotadas;

V – os limites máximos;

VI – os critérios para apuração do atraso, da inexecução ou do prejuízo;

VII – o procedimento de notificação e defesa; e

VIII – a forma de recolhimento, desconto ou compensação, observada a legislação aplicável.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

No caso de atraso injustificado na entrega, poderá ser aplicada multa moratória, conforme os percentuais e as condições definidos no edital e nos instrumentos da contratação.

O atraso na entrega ou na substituição dos produtos poderá caracterizar inexecução parcial ou total da obrigação quando comprometer o atendimento das necessidades da alimentação escolar, do Hospital Municipal, das unidades de saúde, dos serviços de assistência social, das atividades esportivas, das ações de campo da Gerência de Meio Ambiente ou das atividades culturais da Fundação de Cultura.

A multa poderá ser descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração, compensada com créditos decorrentes da contratação ou cobrada pelos meios administrativos e judiciais cabíveis, desde que observados o contraditório, a ampla defesa, a constituição definitiva do débito e as regras estabelecidas no edital e nos instrumentos da contratação.

A aplicação da multa não afasta a obrigação da contratada de reparar integralmente os danos causados ao Município, substituir os produtos recusados, complementar os quantitativos não entregues ou adotar as demais providências necessárias à correção da irregularidade.

8.4. Gravidade específica das infrações relacionadas aos produtos cárneos

A definição da penalidade deverá considerar a natureza dos gêneros alimentícios do tipo carnes e a finalidade institucional a que se destinam.

Poderão ser consideradas de maior gravidade, conforme a extensão do dano, o risco produzido, a culpabilidade e as circunstâncias concretas do caso, as condutas que envolvam:

I – fornecimento de alimentos impróprios para consumo;

II – fornecimento de produtos vencidos, contaminados, deteriorados, adulterados, falsificados ou sem identificação de origem;

III – fornecimento de produtos com ruptura da cadeia de frio, descongelamento indevido ou recongelamento, quando houver risco à qualidade ou à segurança dos alimentos;

IV – descumprimento de requisitos sanitários que possa colocar em risco a saúde dos usuários;

V – fornecimento de produtos sem a inspeção sanitária ou a comprovação de procedência exigível;

VI – fornecimento de produtos sem observância das condições de conservação, transporte, refrigeração, resfriamento ou congelamento necessárias;

VII – entrega de produtos destinados à alimentação escolar, hospitalar ou socioassistencial em desacordo com requisitos essenciais de qualidade, validade, composição ou segurança;

VIII – recusa injustificada em retirar ou substituir produtos que apresentem risco à saúde ou à segurança dos consumidores;

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

IX – falsificação ou apresentação indevida de documentos sanitários, certificados, registros, laudos, fichas técnicas ou comprovantes de procedência;

X – utilização de veículo ou equipamento de transporte inadequado para produtos refrigerados, resfriados ou congelados, quando houver risco de deterioração ou contaminação;

XI – interrupção injustificada do fornecimento quando houver risco de desabastecimento de unidades essenciais; e

XII – reincidência no fornecimento de produtos em desconformidade, mesmo após notificações ou aplicação de medidas corretivas.

A caracterização da maior gravidade dependerá da análise individualizada da conduta, do dano ou risco causado, da extensão da irregularidade, da possibilidade de correção, da existência de reincidência e dos demais critérios previstos na legislação.

A simples ocorrência de irregularidade formal ou de desconformidade sanável não implicará automaticamente a aplicação de penalidade grave, devendo a Administração observar a proporcionalidade entre a conduta e a sanção aplicada.

8.5. Cumulação, reparação de danos e demais consequências

A aplicação de uma sanção não afasta a possibilidade de aplicação cumulativa de outras penalidades legalmente admitidas, especialmente a multa, quando houver previsão no edital e nos instrumentos da contratação e quando a cumulação for compatível com a natureza das infrações apuradas.

A contratada permanecerá responsável pela reparação integral dos danos causados ao Município, aos usuários dos serviços públicos ou a terceiros em decorrência do fornecimento de produtos inadequados, impróprios, contaminados, vencidos, adulterados ou entregues em desconformidade.

A Administração poderá promover a retenção, o desconto ou a compensação de valores devidos à contratada, observados os limites legais, a existência de crédito líquido e exigível, a formalização do débito e as disposições do edital e dos instrumentos da contratação.

A aplicação de sanção administrativa não impede a comunicação dos fatos aos órgãos de controle, à autoridade sanitária, ao serviço de inspeção competente, ao Ministério Público ou às demais autoridades competentes, quando houver indícios de ilícito civil, penal, sanitário ou de outra natureza.

A Administração poderá ainda promover, quando cabível:

I – o cancelamento do registro de preços;

II – a extinção do instrumento contratual ou documento equivalente;

III – a convocação de remanescente ou de outro fornecedor, observada a legislação aplicável;

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

IV – a contratação emergencial ou adoção de outra solução temporária, quando necessária à continuidade dos serviços públicos; e

V – a abertura de procedimento específico para apuração de danos ao erário.

8.6. Registro das sanções e reabilitação

As sanções aplicadas serão registradas nos sistemas e cadastros oficiais cabíveis, quando aplicável, observadas as disposições legais relativas à publicidade, ao sigilo, à proteção de dados e à competência dos órgãos responsáveis pelos registros.

A aplicação das sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar deverá observar os procedimentos, as competências, os prazos e os efeitos previstos na Lei nº 14.133/2021.

A reabilitação da licitante ou contratada eventualmente sancionada dependerá do atendimento dos requisitos previstos no art. 163 da Lei nº 14.133/2021, incluindo, quando exigível, a reparação integral do dano causado à Administração, o pagamento da multa, o transcurso do prazo mínimo previsto em lei, o cumprimento das condições estabelecidas pela autoridade competente e a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, quando aplicável.

As condições específicas para aplicação, cálculo, cobrança, desconto, compensação, registro e eventual reabilitação deverão ser detalhadas no edital, na Ata de Registro de Preços, no instrumento contratual ou no documento equivalente, de modo a garantir previsibilidade, isonomia entre os licitantes, segurança jurídica e adequada responsabilização da contratada.

9. Estimativa das Quantidades a serem contratadas:

A estimativa das quantidades constantes no presente processo foi elaborada com base nos Documentos de Formalização de Demandas encaminhados individualmente pelas Gerências e pelos órgãos participantes da contratação, considerando as necessidades específicas de cada setor e o número de unidades atendidas.

Adicionalmente, foi emitido e publicado o Aviso de Intenção de Registro de Preços — IRP, nos meios oficiais, em observância ao art. 86 da Lei nº 14.133/2021, oportunizando aos órgãos e entidades interessados a manifestação de interesse e o encaminhamento de suas respectivas demandas.

As manifestações e demandas apresentadas foram analisadas e consolidadas de acordo com as estimativas informadas pelas unidades participantes, respeitando-se a realidade operacional, a finalidade de uso e as necessidades previsíveis de cada setor. Dessa forma, os quantitativos não foram definidos de maneira genérica ou arbitrária, mas a partir de

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

levantamento interno, planejamento individualizado e consulta aos potenciais participantes da contratação.

A consolidação buscou evitar tanto a insuficiência de materiais quanto a formação de estoques excessivos, permitindo a aquisição gradual de gêneros alimentícios do tipo carnes e a manutenção do quantitativo mínimo necessário ao funcionamento regular das unidades municipais, especialmente escolas, creches, unidades de saúde, hospital municipal, Centro de Convivência dos Idosos e demais setores participantes.

Assim, os quantitativos consolidados mostram-se compatíveis com as demandas apresentadas pelas Gerências e pelos órgãos participantes, bem como com as manifestações de interesse decorrentes da IRP, atendendo à necessidade de continuidade dos serviços públicos e observando os critérios de planejamento, razoabilidade, economicidade e adequação ao consumo previsto durante a vigência da Ata de Registro de Preços.

10. Memória de Cálculo de contratações anteriores

A memória de cálculo utilizada para a definição dos quantitativos desta contratação foi elaborada com base nas informações encaminhadas pelas Gerências e órgãos participantes, nos Documentos de Formalização de Demanda, nas memórias de cálculo apresentadas pelas unidades requisitantes e na consolidação das necessidades constante do Anexo nº 298/2026.

Para a elaboração do quadro comparativo, foram identificadas, por código de item, as quantidades de aquisições anteriores e de consumo anteriormente registrado pelas Gerências participantes. Os quantitativos históricos foram organizados por item, evitando-se a duplicidade de registros, e posteriormente comparados com as quantidades estimadas para a presente contratação.

Foram consideradas como referências históricas as contratações e documentos anteriormente utilizados pela Administração Municipal, especialmente:

a) o Processo Licitatório nº 186/2024, Pregão Eletrônico nº 084/2024, que resultou na Ata de Registro de Preços nº 055/2024;

b) o Processo Licitatório nº 091/2025, Pregão Eletrônico nº 044/2025, que resultou na Ata de Registro de Preços nº 039/2025; e

c) a tabela de quantitativos por Gerência, correspondente ao Pedido nº 21 do Fundo Municipal de Saúde, utilizada como referência da última contratação e do consumo efetivamente registrado pela Gerência Municipal de Saúde.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

As Atas de Registro de Preços nº 055/2024 e nº 039/2025 foram utilizadas como referências documentais da realização de contratações anteriores com objeto semelhante, da padronização dos itens e da existência de demanda municipal por gêneros alimentícios cárneos.

Para fins da presente memória de cálculo, os quantitativos constantes dos documentos de consumo e dos pedidos das Gerências foram considerados como referências de aquisições efetivamente realizadas ou consumidas, conforme os registros disponibilizados pelas unidades requisitantes. Não foram somadas novamente as quantidades máximas registradas nas Atas de Registro de Preços quando já existiam informações específicas de consumo ou de última aquisição para o mesmo item, de modo a evitar duplicidade.

A estimativa atual foi construída a partir da consolidação das demandas formalizadas pelas Gerências Municipal de Saúde, Educação e Cultura, Assistência Social, Esportes e Lazer, Fundação de Cultura e Meio Ambiente, considerando:

a) o número de usuários atendidos;

b) a programação das atividades institucionais;

c) a continuidade dos serviços públicos;

d) o histórico de aquisições e consumo;

e) a necessidade de alimentação escolar e hospitalar;

f) as atividades socioassistenciais, culturais e esportivas;

g) as ações de fiscalização, prevenção e combate a incêndios realizadas em campo;

h) a necessidade de fornecimento parcelado durante o período estimado de 12 (doze) meses; e

i) as características específicas dos produtos de origem animal, especialmente quanto à validade, conservação, refrigeração e armazenamento.

A metodologia adotada observa o disposto no art. 18, § 1º, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/2021, que exige a estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte.

Também foram observados os princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade, da razoabilidade, da motivação e do interesse público, previstos no art. 5º da Lei Federal nº 14.133/2021.

As diferenças entre os quantitativos históricos e os quantitativos estimados para a presente contratação decorrem, principalmente:

a) da consolidação das necessidades de seis Gerências participantes;

b) da atualização das demandas apresentadas pelas unidades requisitantes;

c) da manutenção ou ampliação das atividades escolares, hospitalares, assistenciais, culturais, esportivas e ambientais;

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

d) da necessidade de atendimento contínuo durante o período estimado de 12 (doze) meses;

e) da necessidade de fornecimento de carnes para alimentação escolar, alimentação hospitalar, atividades socioassistenciais, eventos esportivos, ações culturais e operações de campo;

f) da atualização do público atendido e da programação das atividades institucionais;

g) da necessidade de manutenção de estoques compatíveis com o consumo e com a capacidade de armazenamento das unidades; e

h) da necessidade de realização de entregas parceladas, de forma compatível com a validade, a conservação e as condições sanitárias dos produtos.

10.1. Quadro comparativo das quantidades

Item	Código	Descrição	Unidade	Quantidade de aquisições ou consumo anteriores	Quantidade estimada nesta contratação
1	1945	Charque	KG	128	135
2	1991	Frango inteiro	KG	7.019	7.020
3	1996	Linguiça toscana	KG	14.120	16.350
4	2465	Músculo bovino	KG	15.222	17.800
5	2484	Coxão mole	KG	7.269	7.350
6	9413	Salsicha	KG	2.023	3.020
7	9451	Acém bovino	KG	11.138	14.740
8	25842	Carne suína	KG	16.345	16.450
9	25845	Peito de frango	KG	15.219	17.380
10	30820	Patinho bovino	KG	13.485	14.550
11	1976	Coxa e sobrecoxa de frango	KG	23.160	24.680
		Total	**KG**	**125.128**	**139.475**

Os quantitativos históricos constantes do quadro foram obtidos mediante a consolidação das informações expressamente registradas nas memórias de cálculo das Gerências participantes e nos documentos de aquisições e consumo anteriormente apresentados.

O total histórico consolidado corresponde a 125.128 kg, enquanto o total estimado para a presente contratação corresponde a 139.475 kg, representando uma diferença de 14.347 kg, equivalente a aproximadamente 11,47% em relação ao histórico consolidado.

A diferença entre os quantitativos históricos e os quantitativos atuais não representa aumento aleatório da demanda. Ela decorre da consolidação das necessidades atuais das

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

Gerências participantes, da atualização das atividades institucionais, da previsão de atendimento durante todo o período de 12 (doze) meses e da necessidade de assegurar o abastecimento regular das unidades municipais.

10.2. Justificativa da metodologia de cálculo e dos quantitativos por órgão demandante

10.2.1. Gerência Municipal de Saúde

A Gerência Municipal de Saúde apresentou demanda destinada ao atendimento do Hospital Municipal e das demais unidades da rede municipal de saúde.

Os gêneros alimentícios cárneos serão utilizados, principalmente, no preparo da alimentação diária dos pacientes internados, incluindo usuários residentes em Naviraí/MS e pacientes provenientes de Municípios próximos atendidos pelo Hospital Municipal.

Os produtos também poderão ser utilizados nas demais unidades de saúde, conforme a necessidade efetiva da Administração, a programação de consumo e as demandas apresentadas pelos serviços da rede municipal.

Para fins de identificação do histórico de consumo da Gerência Municipal de Saúde, foi considerada a tabela de quantitativos por Gerência, correspondente ao Fundo Municipal de Saúde. O documento registrou, entre outros itens, os seguintes quantitativos:

Código	Produto	Quantidade considerada como efetivamente consumida na última contratação
1945	Charque	30 kg
1991	Frango inteiro	7.000 kg
1996	Linguiça toscana	5.000 kg
2465	Músculo bovino	4.800 kg
2484	Coxão mole	7.000 kg
9413	Salsicha	800 kg
9451	Acém bovino	4.800 kg
25842	Carne suína	7.000 kg
25845	Peito de frango	6.100 kg
30820	Patinho bovino	7.000 kg
1976	Coxa e sobrecoxa de frango	7.150 kg

Os quantitativos acima foram incorporados à memória de cálculo como referência da última aquisição e do consumo efetivamente registrado pela Gerência Municipal de Saúde.

Na presente contratação, foram estimados 7.000 kg de músculo bovino e 7.000 kg de acém bovino. Em comparação com a última aquisição considerada, houve aumento de 2.200 kg para cada um desses itens.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

Esses quantitativos correspondem exclusivamente à demanda atual da Gerência Municipal de Saúde. Os quantitativos consolidados para todo o Município são de 17.800 kg de músculo bovino e 14.740 kg de acém bovino, considerando as demandas de todas as unidades participantes.

O aumento está relacionado à necessidade de atendimento contínuo do Hospital Municipal e das demais unidades de saúde durante o período estimado de 12 (doze) meses, considerando a rotina de fornecimento de refeições aos pacientes internados, a programação da unidade hospitalar, o atendimento de usuários da rede municipal de saúde e a necessidade de reduzir o risco de desabastecimento.

Para os demais itens, os quantitativos atuais foram definidos a partir da continuidade da demanda, da programação de consumo, da necessidade de alimentação dos pacientes e usuários e da comparação com os registros da última contratação identificada.

A contratação deverá ocorrer mediante fornecimento parcelado, conforme a necessidade efetiva das unidades de saúde, a capacidade de armazenamento, as condições de conservação dos produtos, os saldos registrados e as ordens de fornecimento emitidas pela Administração.

10.2.2. Gerência Municipal de Educação e Cultura

A Gerência Municipal de Educação e Cultura apresentou demanda destinada ao atendimento das unidades escolares da Rede Municipal de Ensino, especialmente para o fornecimento dos gêneros alimentícios utilizados na preparação da alimentação escolar.

A estimativa considerou o atendimento diário de aproximadamente 8.200 alunos, a quantidade de unidades escolares, o calendário letivo, a frequência de utilização dos produtos, os cardápios elaborados pela nutricionista responsável e a necessidade de manutenção do fornecimento durante o período estimado de 12 (doze) meses.

Os produtos cárneos são necessários para complementar e diversificar a alimentação escolar, contribuindo para o atendimento das necessidades nutricionais dos alunos e para a execução dos cardápios planejados.

A aquisição deverá observar as orientações da nutricionista responsável, as normas aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e as disposições da Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026, especialmente quanto à oferta de alimentação adequada, à segurança alimentar e nutricional, à composição dos cardápios e à utilização de alimentos compatíveis com as necessidades dos estudantes.

Os quantitativos foram definidos considerando a previsão de consumo das unidades escolares, a quantidade de alunos atendidos, a programação da alimentação escolar e a necessidade de evitar a interrupção do fornecimento.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

A ausência dos produtos poderá comprometer o planejamento dos cardápios, a regularidade das refeições oferecidas aos alunos e o adequado funcionamento das cozinhas escolares.

O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, observando-se as condições de validade, conservação, higiene, transporte refrigerado, armazenamento e entrega definidas no Termo de Referência.

10.2.3. Gerência de Assistência Social

A Gerência de Assistência Social apresentou demanda para atendimento das crianças, adolescentes, idosos, famílias e demais usuários acompanhados pelos serviços, programas, projetos e equipamentos socioassistenciais do Município.

Os gêneros alimentícios cárneos serão utilizados no preparo de refeições, lanches, oficinas, reuniões, atividades coletivas, campanhas, ações dos Serviços de Convivência e Fortalecimento de Vínculos, atividades dos Centros de Referência de Assistência Social e demais ações desenvolvidas pela Gerência.

A disponibilização de alimentação adequada contribui para a permanência dos usuários nas atividades, para o acolhimento e para a execução das ações planejadas, especialmente aquelas destinadas a pessoas e famílias em situação de vulnerabilidade social.

Os quantitativos atuais foram definidos com base na programação das atividades socioassistenciais, no número de usuários atendidos, na frequência das ações e na necessidade de fornecimento parcelado durante o período estimado de 12 (doze) meses.

As variações em relação aos quantitativos históricos decorrem da atualização da demanda e da necessidade de manter estoque compatível com o consumo esperado, evitando tanto o desabastecimento quanto a aquisição excessiva de produtos perecíveis.

10.2.4. Fundação de Cultura

A Fundação de Cultura apresentou demanda destinada ao atendimento das atividades culturais, artísticas, educativas e institucionais desenvolvidas pela Banda Tom Jobim, pelo Projeto Ciranda En'Arte, pelos espaços culturais e pelas demais ações promovidas pela Fundação.

Os gêneros alimentícios cárneos serão utilizados em ensaios, oficinas, cursos, apresentações, exposições, mostras culturais, intercâmbios, reuniões, capacitações, eventos e demais atividades de duração prolongada.

A justificativa apresentada pela Fundação considerou a necessidade de atendimento dos alunos, integrantes da banda, colaboradores, artistas, oficineiros, palestrantes, convidados e demais participantes das ações culturais.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

Também foi considerada a necessidade de atendimento das atividades da Banda Tom Jobim, inclusive durante ensaios, apresentações, cursos e demais atividades musicais, bem como a possibilidade de utilização dos produtos em ações complementares do Projeto Ciranda En'Arte.

Os quantitativos atuais foram dimensionados com base na programação das atividades culturais, na frequência estimada dos eventos, no público participante e na necessidade de fornecimento parcelado durante a vigência da contratação.

Eventuais diferenças em relação aos quantitativos históricos decorrem da atualização das atividades e da consolidação das necessidades atualmente apresentadas pela Fundação.

10.2.5. Gerência de Meio Ambiente

A Gerência de Meio Ambiente apresentou demanda destinada ao atendimento das equipes envolvidas em ações de fiscalização, prevenção e combate a incêndios florestais, bem como em outras atividades operacionais realizadas em campo.

As ações da Gerência frequentemente exigem a permanência de servidores e brigadistas em áreas rurais ou afastadas da sede do Município, por períodos prolongados e sob condições que envolvem esforço físico, deslocamento constante e atuação em locais com reduzida disponibilidade de alimentação.

A memória de cálculo da Gerência registrou aquisições anteriores de determinados itens, permitindo a comparação com os quantitativos atualmente solicitados.

A estimativa atual foi elaborada considerando a possibilidade de operações prolongadas, períodos de estiagem, aumento da incidência de incêndios florestais, campanhas, ações de fiscalização e demais atividades institucionais.

As variações entre os quantitativos históricos e os atuais decorrem da necessidade de atendimento das equipes em campo, da duração das operações e da necessidade de assegurar alimentação adequada aos profissionais envolvidos.

A aquisição parcelada permitirá compatibilizar o fornecimento com o calendário das ações, a necessidade efetiva da Gerência e a capacidade de armazenamento dos produtos, reduzindo o risco de perdas e mantendo o abastecimento durante as operações.

10.2.6. Gerência de Esportes e Lazer

A Gerência de Esportes e Lazer apresentou demanda para atendimento de competições, eventos esportivos, cursos, campeonatos, copas, atividades de formação e demais ações promovidas ou apoiadas pelo Município.

Conforme informado pela Gerência, parte das necessidades anteriores foi atendida por meio de procedimentos administrativos específicos ou apostilamentos, não havendo memória histórica itemizada suficiente para permitir a soma direta das aquisições anteriores por produto.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

Por essa razão, os quantitativos atuais foram definidos com base na programação prevista de eventos, na estimativa de participação de atletas, equipes visitantes, servidores, comissões técnicas e demais participantes, bem como na necessidade de fornecimento de refeições, lanches e alimentos durante competições e atividades de duração prolongada.

A inclusão dos quantitativos no presente processo busca antecipar e organizar as demandas da Gerência, evitando a necessidade de utilização recorrente de apostilamentos ou providências administrativas isoladas para atender eventos esportivos previsíveis.

Os quantitativos deverão ser utilizados conforme a programação efetiva das atividades, mediante fornecimento parcelado e emissão de ordens de fornecimento, observados os saldos registrados e a disponibilidade orçamentária, quando exigível.

10.2.7. Consolidação da metodologia

A consolidação dos quantitativos atuais foi realizada mediante a soma das demandas formalizadas pelas seis Gerências participantes, resultando nos seguintes quantitativos estimados:

I – 135 kg de charque;

II – 7.020 kg de frango inteiro;

III – 16.350 kg de linguiça toscana;

IV – 17.800 kg de músculo bovino;

V – 7.350 kg de coxão mole;

VI – 3.020 kg de salsicha;

VII – 14.740 kg de acém bovino;

VIII – 16.450 kg de carne suína;

IX – 17.380 kg de peito de frango; e

X – 14.550 kg de patinho bovino.

XI – 24.680 kg de coxa e sobrecoxa de frango;

O total estimado corresponde a 139.475 kg de gêneros alimentícios cárneos.

Para fins de comparação, os quantitativos históricos identificados totalizaram 125.128 kg, considerando:

a) as memórias de cálculo apresentadas pelas Gerências participantes;

b) os registros de aquisições e consumo anteriormente encaminhados pelas unidades requisitantes;

c) os quantitativos constantes da tabela de quantitativos por Gerência,

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

A diferença entre o quantitativo histórico identificado e o quantitativo atualmente estimado é de 14.347 kg, correspondente a aproximadamente 11,47% de aumento em relação ao histórico consolidado.

Esse aumento decorre da consolidação das demandas atuais das seis Gerências participantes, da atualização das necessidades da alimentação escolar, da continuidade do atendimento hospitalar, da ampliação ou manutenção das atividades socioassistenciais, culturais e esportivas, bem como da necessidade de fornecimento de alimentos para as equipes de campo da Gerência de Meio Ambiente.

Os quantitativos estimados representam limites máximos para o período de 12 (doze) meses e não implicam obrigação de aquisição integral pela Administração, especialmente em caso de adoção do Sistema de Registro de Preços.

As aquisições deverão ocorrer conforme a necessidade efetiva de cada Gerência, a disponibilidade orçamentária, quando exigível, os saldos registrados e as solicitações formalmente emitidas.

A metodologia adotada busca assegurar que os quantitativos sejam suficientes para atender às necessidades dos serviços públicos municipais, evitando, simultaneamente, a formação excessiva de estoques, o desperdício, o vencimento dos produtos, as perdas decorrentes de armazenamento inadequado e as aquisições incompatíveis com a capacidade de consumo das unidades atendidas.

Dessa forma, conclui-se que os quantitativos estimados são compatíveis com as demandas formalizadas pelas Gerências participantes, com as justificativas apresentadas nos Documentos de Formalização de Demanda, com as memórias de cálculo disponíveis, com os registros de aquisições anteriores e com o consumo efetivamente informado pela Gerência Municipal de Saúde, constituindo base adequada para o prosseguimento do planejamento da contratação.

11. **Estimativa dos Valores a serem contratados:**

A estimativa dos valores da presente contratação foi elaborada com base na pesquisa de preços realizada por meio da plataforma Talski Sistemas Ltda., mediante utilização de diferentes fontes de consulta e referências de mercado, conforme demonstrado no Mapa de Cotação nº 152/2026 e no Mapa de Apuração de Preços nº 163860.

A pesquisa foi realizada para a aquisição de gêneros alimentícios – carnes, destinados ao atendimento das Gerências solicitantes do Município de Naviraí/MS, pelo período estimado de

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

12 (doze) meses, conforme as especificações, quantitativos e condições constantes do Anexo nº 298/2026 e do Termo de Referência.

A metodologia adotada considerou a análise dos preços unitários apurados para cada item, observando-se:

a) a descrição e as características dos produtos;

b) a unidade de fornecimento;

c) os quantitativos consolidados pelas Gerências participantes;

d) as condições de conservação, refrigeração ou congelamento;

e) a forma de apresentação e acondicionamento;

f) as exigências de procedência e inspeção sanitária; e

g) as condições de entrega e fornecimento previstas para a contratação.

Foram utilizados, conforme a disponibilidade e a compatibilidade dos dados para cada item, registros provenientes de histórico de preços, contratações similares, Licitanet, Portal de Compras, Bolsa de Licitações e Leilões – BLL, Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, base de notas fiscais CGU NFE, BNC, Compras BR, Compras.gov.br e demais fontes integradas à plataforma de pesquisa.

Os valores obtidos foram analisados individualmente por item. As referências consideradas incompatíveis com a descrição, a unidade de fornecimento, a apresentação, as condições de conservação ou as demais características dos produtos foram desconsideradas na apuração, conforme indicado no Mapa de Apuração de Preços nº 163860.

Após o tratamento dos dados, foi adotado como preço unitário estimado o valor resultante da média aritmética dos preços considerados válidos para cada item.

A estimativa global da contratação corresponde a **R$ 4.008.679,40 (quatro milhões, oito mil, seiscentos e setenta e nove reais e quarenta centavos)**, conforme quadro abaixo.

11.1. Quadro estimativo dos valores da contratação

Item	Código	Descrição do produto	Unidade	Quantidade	Preço unitário estimado (R$)	Valor total estimado (R$)
1	1945	Charque bovino traseiro, embalado a vácuo, com aproximadamente 1 kg	KG	135	56,58	7.638,30
2	1991	Frango inteiro resfriado, com miúdos, no máximo 10% de gordura, de cor amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionado em embalagem plástica intacta, com registro no Ministério da Agricultura – SIF	KG	7.020	12,56	88.171,20

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://naviraí.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

Item	Código	Descrição do produto	Unidade	Quantidade	Preço unitário estimado (R$)	Valor total estimado (R$)
3	1996	Linguiça fresca tipo toscana, resfriada, acondicionada em embalagem de isopor com papel-filme, com aproximadamente 3 kg, selo de procedência, data de validade e inspeção oficial	KG	16.350	21,58	352.833,00
4	2465	Carne tipo músculo, acondicionada em pacotes de 1 ou 3 kg, com teor máximo de 12% de lipídios, selo de procedência, data de validade e demais informações de rotulagem	KG	17.800	39,49	702.922,00
5	2484	Carne bovina tipo coxão mole, resfriada, com aspecto firme, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionada em embalagem plástica, com entrega diária	KG	7.350	48,05	353.167,50
6	9413	Salsicha a granel, congelada, acondicionada em pacotes de 3 a 5 kg, com selo de procedência, data de validade e informações exigidas pela legislação de rotulagem	KG	3.020	10,70	32.314,00
7	9451	Carne tipo acém, refrigerada, de cor vermelho-vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, com teor máximo de 18% de lipídios, acondicionada em embalagem plástica, com entrega diária	KG	14.740	40,35	594.759,00
8	25842	Carne suína contendo aproximadamente 5% de gordura, em cubos de aproximadamente 5 x 5 cm, proveniente de pernil sem osso e sem pele, embalada individualmente em pacotes de 1 kg, com validade mínima de 6 meses e inspeção oficial	KG	16.450	26,87	442.011,50
9	25845	Peito de frango, sem pele e sem osso, congelado, embalado em saco plástico próprio para alimentos, com aproximadamente 1 kg por pacote, validade mínima de 6 meses e identificação do serviço de inspeção	KG	17.380	24,77	430.502,60
10	30820	Carne bovina tipo patinho, conforme solicitação da Administração, podendo ser fornecida em cubos, bife ou moída, acondicionada em embalagem de 1 ou 3 kg	KG	14.550	47,13	685.741,50
11	1976	Coxa e sobrecoxa de frango congelada, em pacote de 1 a 3 kg, com selo de procedência, data de validade, ausência de manchas esverdeadas e demais informações exigidas pela legislação	KG	24.680	12,91	318.618,80

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

Item	Código	Descrição do produto	Unidade	Quantidade	Preço unitário estimado (R$)	Valor total estimado (R$)
		TOTAL ESTIMADO		**139.475**		**4.008.679,40**

O valor total estimado foi obtido mediante a multiplicação dos quantitativos consolidados no Anexo nº 298/2026 pelos respectivos preços unitários médios apurados na pesquisa de preços.

11.2. Metodologia de cálculo

O valor total estimado de cada item foi obtido mediante a aplicação da seguinte fórmula:

Valor total estimado do item = quantidade estimada × preço unitário estimado

A título exemplificativo, para o item 1945, correspondente ao charque bovino:

135 kg × R$ 56,58 = R$ 7.638,30

A mesma metodologia foi aplicada aos demais itens constantes do Anexo nº 298/2026.

A soma dos valores totais estimados de todos os itens resultou no valor global de:

R$ 4.008.679,40 (quatro milhões, oito mil, seiscentos e setenta e nove reais e quarenta centavos).

Os preços estimados possuem caráter referencial e destinam-se:

a) à instrução da fase de planejamento da contratação;

b) à avaliação da disponibilidade orçamentária;

c) à análise da viabilidade econômica da solução;

d) à definição do valor máximo aceitável para a contratação; e

e) à comparação e análise da aceitabilidade das propostas apresentadas na fase competitiva.

A estimativa não representa obrigação de contratação integral dos quantitativos ou dos valores apresentados, especialmente em razão da possível adoção do Sistema de Registro de Preços.

As aquisições deverão ocorrer de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva das Gerências participantes, mediante emissão das respectivas ordens de fornecimento, observados:

a) os quantitativos máximos registrados;

b) os saldos disponíveis;

c) a necessidade efetiva das unidades;

d) a disponibilidade orçamentária, quando exigível;

e) as condições de conservação e armazenamento; e

f) o regular recebimento dos produtos pela Administração.

11.3. Agente público responsável pela cotação: Carlos Roberto Ávalo de Oliveira.

11.4. Nota técnica da pesquisa de preços

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

A pesquisa de preços foi realizada observando-se as orientações da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, a jurisprudência do Tribunal de Contas da União e a Resolução TCE/MS nº 129/2020, buscando-se utilizar referências compatíveis com as especificações dos gêneros alimentícios cárneos objeto da contratação.

Foram pesquisados itens iguais ou com especificações equivalentes, considerando-se, sempre que possível:

a) o tipo de carne;

b) o corte;

c) a condição de fornecimento, resfriada ou congelada;

d) a forma de acondicionamento;

e) o peso das embalagens;

f) a unidade de fornecimento;

g) os requisitos de procedência e inspeção sanitária;

h) a validade mínima;

i) as condições de transporte e conservação; e

j) a data e a atualidade dos preços coletados.

A pesquisa foi consolidada nos documentos emitidos pela plataforma Talski Sistemas Ltda., especialmente no Mapa de Cotação nº 152/2026 e no Mapa de Apuração de Preços nº 163860.

As referências consideradas incompatíveis com os itens da contratação foram retiradas da apuração, de modo a evitar que valores de produtos com características distintas influenciassem indevidamente o preço estimado.

A adoção da média aritmética foi realizada individualmente para cada item, considerando os valores válidos disponíveis nas fontes consultadas.

11.5. Fontes consultadas

A pesquisa de preços foi realizada por meio da plataforma Talski Sistemas Ltda., utilizada pelo Município de Naviraí/MS para apoio à coleta, organização, comparação e apuração de preços de mercado.

Foram utilizados:

a) o **Mapa de Cotação nº 152/2026**,

b) o **Mapa de Apuração de Preços nº 163860 obtido através do site da Talski Sistemas Ltda**

Os documentos estão relacionados à aquisição de gêneros alimentícios – carnes, conforme o objeto do Processo Administrativo nº 134/2026, Anexo nº 298/2026.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

A plataforma realizou a coleta, organização e comparação dos preços obtidos em diferentes fontes, permitindo a apuração individualizada dos valores para cada item, de acordo com a descrição, a unidade, o quantitativo e as características previstas no Termo de Referência.

Foram identificadas no Mapa de Apuração de Preços nº 163860 as seguintes fontes:

11.5.1. Fonte I – Histórico de preços

Foram consultados registros históricos de preços disponíveis para determinados itens, considerando referências de aquisições e contratações anteriormente realizadas.

Essa fonte foi utilizada quando havia registros compatíveis com a descrição, a unidade de fornecimento, o tipo de carne, o corte, a forma de conservação e as características do produto pretendido.

Os valores históricos foram utilizados como parâmetro comparativo para verificar a evolução dos preços e auxiliar na formação do preço estimado.

Não foram considerados valores históricos que apresentassem divergências relevantes quanto à unidade, ao corte, à apresentação, à condição de conservação ou às demais especificações essenciais do produto.

11.5.2. Fonte II – Contratações similares

Foram consultados registros de contratações similares, com o objetivo de identificar preços praticados em aquisições públicas de carnes e demais gêneros alimentícios de origem animal.

A análise considerou a compatibilidade entre:

a) a descrição do produto;

b) o tipo e o corte da carne;

c) a unidade de fornecimento;

d) a forma de apresentação;

e) as condições de conservação;

f) a embalagem;

g) a quantidade; e

h) as demais características relevantes.

Os registros incompatíveis com os itens da contratação ou que apresentassem diferenças significativas foram desconsiderados na apuração.

11.5.3. Fonte III – Licitanet

Foram consultados registros disponibilizados na plataforma Licitanet, relacionados a licitações, contratações públicas e preços praticados por órgãos e entidades da Administração Pública.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

Os valores foram considerados quando apresentavam compatibilidade com os itens pesquisados, observando-se o tipo de carne, o corte, a unidade de fornecimento, a condição de conservação e as demais especificações relevantes.

11.5.4. Fonte IV – Portal de Compras

Foram consultados registros disponíveis no Portal de Compras, incluindo preços registrados, licitações, contratações e aquisições públicas de carnes e produtos semelhantes.

A fonte foi utilizada para ampliar a base comparativa e identificar valores praticados por órgãos públicos em contratações com características compatíveis.

11.5.5. Fonte V – Bolsa de Licitações e Leilões – BLL

Foram consultados registros de preços e contratações disponibilizados na plataforma BLL, especialmente aqueles relacionados à aquisição de carnes, produtos congelados, produtos resfriados e gêneros alimentícios de origem animal.

Os valores foram confrontados com as demais referências obtidas pela plataforma Talski, observando-se a correspondência entre o item pesquisado e o produto previsto no Termo de Referência.

11.5.6. Fonte VI – Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP

Foram realizadas consultas ao Portal Nacional de Contratações Públicas – PNCP, utilizando-se informações de licitações, atas de registro de preços, contratos e demais contratações públicas disponibilizadas no sistema.

A consulta ao PNCP teve por finalidade ampliar a abrangência da pesquisa e identificar preços praticados por órgãos e entidades públicas em contratações de carnes com características semelhantes.

Foram observadas, sempre que disponíveis, as seguintes informações:

a) descrição do item;

b) tipo e corte da carne;

c) unidade de fornecimento;

d) condição de conservação;

e) quantidade;

f) data da contratação; e

g) condições gerais do fornecimento.

11.5.7. Fonte VII – Base de Notas Fiscais – CGU NFE

Foram utilizados registros provenientes da base de notas fiscais identificada no mapa como CGU NFE.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

Essa fonte foi considerada para complementar a pesquisa com referências decorrentes de documentos fiscais e de valores praticados em operações comerciais, quando compatíveis com o produto, a unidade de fornecimento, o tipo de carne e as características do item pesquisado.

Os registros foram analisados em conjunto com as demais fontes, não sendo utilizados aqueles que apresentassem incompatibilidade relevante com o objeto da contratação.

11.5.8. Fonte VIII – BNC

Foram consultados preços disponibilizados na plataforma BNC, que reúne informações relacionadas a compras e contratações públicas.

Os valores foram utilizados como referência comparativa quando compatíveis com:

a) o produto;

b) o corte;

c) a unidade de fornecimento;

d) a apresentação;

e) a condição de conservação; e

f) as especificações mínimas previstas no Termo de Referência.

11.5.9. Fonte IX – Compras BR

Foram realizadas consultas na plataforma Compras BR, considerando-se registros de preços e contratações públicas de carnes e produtos semelhantes.

As informações foram utilizadas para ampliar a quantidade de referências disponíveis e reduzir o risco de formação do preço estimado com base em uma única fonte de consulta.

11.5.10. Fonte X – Compras.gov.br

Foram consultados registros disponíveis na plataforma Compras.gov.br, incluindo informações de licitações, contratações e preços praticados por órgãos e entidades públicas.

A utilização dessa fonte permitiu a comparação com preços registrados em procedimentos realizados no âmbito da Administração Pública, observada a compatibilidade entre os itens pesquisados e as especificações da contratação.

11.5.11. Consulta em plataformas eletrônicas e bases públicas

A pesquisa foi realizada por meio de plataformas eletrônicas especializadas em licitações, contratações públicas, registros de preços, documentos fiscais e informações de mercado.

As consultas foram realizadas, conforme a disponibilidade de dados para cada item, no histórico de preços, em contratações similares, na Licitanet, no Portal de Compras, na BLL, no PNCP, na base CGU NFE, na BNC, na Compras BR e no Compras.gov.br.

As consultas eletrônicas não foram utilizadas de forma automática ou indiscriminada. Os registros foram analisados quanto à compatibilidade do produto, ao tipo e corte da carne, à

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

unidade de fornecimento, à condição de conservação, à embalagem, à quantidade, ao período da contratação e às demais características necessárias à comparação.

11.6. Metodologia empregada para obtenção do preço de referência

A metodologia empregada para a obtenção do preço de referência consistiu na coleta, análise, tratamento e comparação dos preços identificados nas fontes disponíveis na plataforma Talski Sistemas Ltda.

Para cada item, foram considerados os valores compatíveis com:

a) a descrição do produto;

b) o tipo e o corte da carne;

c) a unidade de fornecimento;

d) a forma de apresentação;

e) a condição de conservação, resfriada ou congelada;

f) a embalagem;

g) os requisitos de procedência e inspeção sanitária; e

h) as demais características previstas no Termo de Referência.

Após o tratamento dos dados, foi adotado o preço unitário estimado indicado no Mapa de Apuração de Preços nº 163860, elaborado com base na média aritmética dos valores considerados válidos para cada item.

A adoção da média aritmética foi realizada individualmente por item, permitindo a formação de preços de referência compatíveis com as características próprias de cada produto.

Os preços unitários estimados foram os seguintes:

Código	Descrição resumida	Unidade	Quantidade	Preço unitário estimado (R$)	Valor total estimado (R$)
1945	Charque bovino traseiro	KG	135	56,58	7.638,30
1991	Frango inteiro resfriado	KG	7.020	12,56	88.171,20
1996	Linguiça fresca tipo toscana	KG	16.350	21,58	352.833,00
2465	Músculo bovino	KG	17.800	39,49	702.922,00
2484	Coxão mole bovino	KG	7.350	48,05	353.167,50
9413	Salsicha congelada	KG	3.020	10,70	32.314,00
9451	Acém bovino	KG	14.740	40,35	594.759,00
25842	Carne suína em cubos	KG	16.450	26,87	442.011,50
25845	Peito de frango sem pele e sem osso	KG	17.380	24,77	430.502,60
30820	Patinho bovino	KG	14.550	47,13	685.741,50

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

Código	Descrição resumida	Unidade	Quantidade	Preço unitário estimado (R$)	Valor total estimado (R$)
1976	Coxa e sobrecoxa de frango	KG	24.680	12,91	318.618,80
	Total		**139.475**		**4.008.679,40**

O valor global estimado da contratação corresponde a **R$ 4.008.679,40 (quatro milhões, oito mil, seiscentos e setenta e nove reais e quarenta centavos)**.

11.7. Compilação dos dados da pesquisa

A compilação dos dados foi realizada pela plataforma Talski Sistemas Ltda., mediante organização, comparação e análise dos valores coletados nas fontes de histórico de preços, contratações similares, Licitanet, Portal de Compras, BLL, PNCP, CGU NFE, BNC, Compras BR e Compras.gov.br.

Foram analisados os preços relacionados aos gêneros alimentícios cárneos previstos no Anexo nº 298/2026, considerando-se:

a) as especificações dos produtos;

b) os tipos e cortes de carne;

c) as unidades de fornecimento;

d) as formas de apresentação;

e) as embalagens;

f) os requisitos de procedência e inspeção;

g) as condições de refrigeração ou congelamento;

h) os prazos de validade;

i) as condições de transporte e entrega; e

j) os quantitativos estimados para o período de 12 (doze) meses.

A pesquisa mercadológica considerou, sempre que possível:

I – a compatibilidade das especificações dos gêneros alimentícios;

II – o tipo e o corte da carne;

III – a unidade de fornecimento;

IV – a apresentação e o peso das embalagens;

V – a condição de fornecimento, resfriada ou congelada;

VI – a procedência e a inspeção sanitária exigível;

VII – o prazo de validade e as condições de conservação;

VIII – os valores praticados em contratações públicas e registros de mercado;

IX – a atualidade dos preços coletados;

X – os custos relacionados ao transporte refrigerado ou congelado; e

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

XI – a compatibilidade entre os preços pesquisados e a realidade do mercado fornecedor.

Os valores incompatíveis com as especificações dos itens, com a unidade de fornecimento, com a apresentação dos produtos ou com as condições da contratação foram desconsiderados na apuração, conforme indicado no Mapa de Apuração de Preços nº 163860.

Após o tratamento dos dados, os preços unitários considerados foram multiplicados pelos respectivos quantitativos estimados, resultando no valor global de **R$ 4.008.679,40**.

11.8. Documentos comprobatórios que subsidiaram a pesquisa de preços

A pesquisa de preços foi subsidiada pelos seguintes documentos:

a) Mapa de Cotação nº 152/2026,

b) Mapa de Apuração de Preços nº 163860,

c) Anexo nº 298/2026, contendo a relação dos itens e os quantitativos consolidados;

d) documentos e registros extraídos da plataforma Talski Sistemas Ltda.; e

e) demais documentos de planejamento e referências utilizados na definição do objeto e dos quantitativos.

O Mapa de Cotação nº 152/2026 apresenta os preços unitários e totais apurados para os itens da contratação.

O Mapa de Apuração de Preços nº 163860 demonstra as fontes consultadas, os valores localizados, os preços considerados, a média aritmética aplicada, os valores totais por item e o valor global estimado da contratação.

Integram o presente Estudo Técnico Preliminar os documentos emitidos pela plataforma Talski Sistemas Ltda., inclusive aqueles que contenham QR Code ou outro mecanismo de acesso à pesquisa completa e aos dados utilizados na composição dos preços estimados.

Os documentos deverão ser juntados aos autos do processo administrativo, assegurando a rastreabilidade, a transparência e a possibilidade de conferência das fontes e dos valores utilizados na formação da estimativa.

11.9. Subanexo – Pesquisa de preços com mapa comparativo – TCE/MS

O subanexo referente à pesquisa de preços com mapa comparativo, conforme modelo ou exigência aplicável do Tribunal de Contas do Estado de Mato Grosso do Sul – TCE/MS, integra o presente Estudo Técnico Preliminar e deverá ser juntado aos autos do processo administrativo.

11.10. Valores unitários

Os valores unitários estimados encontram-se discriminados neste item 11 e nos Mapas de Cotação e de Apuração de Preços emitidos pela plataforma Talski Sistemas Ltda.

Os valores unitários deverão ser utilizados como referência para:

a) a análise da aceitabilidade das propostas;

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

b) a verificação da compatibilidade dos preços ofertados;

c) a avaliação da economicidade da contratação; e

d) a definição do valor máximo aceitável, conforme estabelecido no edital e nos demais instrumentos da contratação.

A utilização dos valores estimados não impede a obtenção de preços inferiores durante a fase competitiva do procedimento licitatório.

11.11. Demonstração da vantajosidade

A utilização da média aritmética dos preços considerados válidos mostra-se adequada para a formação do valor de referência, uma vez que os preços foram coletados em diferentes fontes e analisados individualmente por item.

A utilização de múltiplas referências reduz o risco de que o preço estimado seja influenciado por uma única cotação isolada, permitindo maior equilíbrio entre os valores praticados no mercado e as características específicas dos gêneros alimentícios cárneos pretendidos.

Os valores unitários estimados encontram-se dentro da faixa de preços identificada na pesquisa, conforme demonstrado no Mapa de Apuração de Preços nº 163860.

O referido mapa apresenta, para cada item:

a) os valores localizados nas fontes consultadas;

b) os valores retirados por incompatibilidade;

c) a média aritmética dos preços considerados;

d) o valor total estimado;

e) o percentual de diferença em relação ao menor preço identificado; e

f) o valor global da contratação.

Os percentuais de diferença em relação ao menor preço identificado variaram conforme as características e a disponibilidade de referências para cada produto, demonstrando que os valores utilizados foram obtidos a partir de parâmetros compatíveis com o mercado.

A metodologia adotada proporciona maior segurança para a Administração, pois considera preços provenientes de históricos, contratações similares, plataformas de compras públicas, bases de notas fiscais e demais fontes eletrônicas relacionadas à aquisição de carnes e produtos de origem animal.

Dessa forma, o valor global estimado de **R$ 4.008.679,40 (quatro milhões, oito mil, seiscentos e setenta e nove reais e quarenta centavos)** mostra-se compatível com os parâmetros obtidos na pesquisa de mercado e adequado para subsidiar:

a) o planejamento da contratação;

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

b) a análise da disponibilidade orçamentária;

c) a definição do valor máximo aceitável;

d) a avaliação da economicidade da solução; e

e) a realização do procedimento licitatório.

O valor estimado não representa obrigação de aquisição integral dos quantitativos ou dos valores previstos, especialmente em razão da adoção do Sistema de Registro de Preços e do fornecimento parcelado.

As aquisições deverão ocorrer conforme a necessidade efetiva das Gerências participantes, os quantitativos máximos registrados, a disponibilidade orçamentária, quando exigível, os saldos disponíveis e as solicitações formalmente emitidas pela Administração.

12. Descrição da Solução como um todo:

12.1. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na realização de procedimento licitatório para a aquisição de gêneros alimentícios cárneos, destinados ao atendimento das Gerências Municipais de Saúde, Educação e Cultura, Assistência Social, Esportes e Lazer, Fundação de Cultura e Meio Ambiente do Município de Naviraí/MS, conforme as especificações, os quantitativos e as condições estabelecidos no Termo de Referência.

A contratação deverá contemplar exclusivamente os produtos cárneos constantes do Anexo nº 298/2026, incluindo carnes bovinas, suínas, de aves, charque, linguiça e salsicha, conforme as especificações de cada item. necessários ao atendimento da alimentação escolar, do Hospital Municipal, das unidades de saúde, dos serviços socioassistenciais, das atividades culturais e esportivas, das ações de campo e das demais atividades institucionais desenvolvidas pelas Gerências participantes.

A solução recomendada consiste na realização de **Pregão Eletrônico**, pelo critério de julgamento de **menor preço por item**, com adoção do **Sistema de Registro de Preços**, destinado à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios cárneos, mediante fornecimento parcelado, conforme as necessidades efetivas das Gerências participantes.

As aquisições deverão ocorrer mediante emissão de ordens de fornecimento, requisições, notas de empenho ou instrumentos equivalentes, observados:

a) os quantitativos máximos registrados;

b) a necessidade efetiva da unidade requisitante;

c) a disponibilidade orçamentária, quando exigível;

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

d) o saldo existente na Ata de Registro de Preços;

e) as condições de conservação e armazenamento; e

f) os prazos e locais de entrega estabelecidos pela Administração.

A adoção do julgamento por item mostra-se adequada em razão da diversidade dos produtos, da existência de diferentes tipos e cortes de carnes e da possibilidade de fornecimento por empresas especializadas em determinados produtos ou categorias.

Os itens possuem características próprias, como diferentes formas de conservação, cortes, apresentações, pesos, embalagens e condições de transporte. Dessa forma, o julgamento por item tende a ampliar a competitividade, permitir a participação de maior número de fornecedores, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte, quando cabível, e possibilitar a seleção da proposta mais vantajosa para cada produto.

A adjudicação por item também reduz o risco de concentração da contratação em um único fornecedor, permite maior precisão na análise dos preços unitários e possibilita que empresas aptas a fornecer determinados produtos participem da disputa sem a necessidade de assumir o fornecimento de itens que não comercializam.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada em razão da impossibilidade de se prever, com absoluta precisão, o momento e a quantidade exata de consumo de cada Gerência durante todo o período de vigência da contratação.

O fornecimento parcelado permitirá que os pedidos sejam realizados de acordo com:

a) a necessidade efetiva de cada Gerência;

b) a programação de consumo das unidades;

c) o calendário escolar;

d) a rotina de atendimento do Hospital Municipal e das unidades de saúde;

e) a programação dos serviços socioassistenciais;

f) a realização de atividades culturais e esportivas;

g) a ocorrência de operações de campo e ações ambientais; e

h) a capacidade de armazenamento e conservação dos produtos.

Considerando a natureza dos itens, especialmente das carnes resfriadas e congeladas, as entregas deverão observar os prazos definidos no Termo de Referência e nas respectivas ordens de fornecimento, bem como as condições de temperatura, higiene, conservação, acondicionamento e transporte compatíveis com cada produto.

Os produtos deverão ser entregues em condições adequadas de conservação, podendo ser resfriados ou congelados, conforme a especificação de cada item e as orientações do fabricante ou produtor.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

A existência de preços registrados não obrigará a Administração a contratar a totalidade dos quantitativos previstos. Cada aquisição deverá ser motivada pela necessidade efetiva da unidade requisitante, observando-se os quantitativos máximos registrados, o saldo disponível, a programação administrativa, a disponibilidade orçamentária e as condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços.

A Ata de Registro de Preços deverá observar o prazo de vigência estabelecido no edital, em conformidade com o art. 84 da Lei Federal nº 14.133/2021 e com o regulamento municipal aplicável.

Eventuais contratações decorrentes da Ata deverão observar os preços, quantitativos, condições, prazos, locais de entrega, requisitos sanitários e demais obrigações nela estabelecidos.

Os gêneros alimentícios cárneos deverão ser próprios para o consumo humano, íntegros, em condições adequadas de higiene e conservação e compatíveis com as especificações estabelecidas no Termo de Referência.

Os produtos deverão corresponder ao tipo, corte, apresentação, peso, forma de conservação e demais características exigidas para cada item.

As carnes resfriadas deverão ser entregues em temperatura e condições de conservação compatíveis com sua natureza, sem sinais de descongelamento indevido, deterioração, alteração de cor, odor ou textura.

As carnes congeladas deverão permanecer congeladas durante o transporte e a entrega, não sendo admitida a apresentação de produtos parcialmente descongelados, recongelados ou que apresentem sinais de ruptura da cadeia de frio, salvo quando a própria especificação do item admitir condição diversa.

Os produtos deverão ser entregues em embalagens próprias para alimentos, íntegras, limpas, lacradas ou devidamente protegidas, sem sinais de violação, vazamento, perfuração, rasgos, furos, estufamento, contaminação ou qualquer avaria capaz de comprometer a qualidade, a segurança ou a conservação do alimento.

As embalagens deverão conter, quando aplicável, as informações exigidas pela legislação, incluindo:

a) denominação de venda;

b) identificação do produto;

c) tipo e corte da carne;

d) peso ou quantidade;

e) identificação do fabricante, produtor ou fornecedor;

f) lote;

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

g) data de fabricação ou produção;

h) prazo de validade;

i) condições de conservação;

j) origem; e

k) identificação do serviço oficial de inspeção competente.

Os produtos de origem animal deverão observar os requisitos de procedência, inspeção e regularização perante o serviço oficial competente, conforme a natureza do produto, a abrangência da comercialização e a legislação aplicável.

Quando exigível, os produtos deverão apresentar identificação do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, Serviço de Inspeção Estadual – SIE/SIP ou Serviço de Inspeção Federal – SIF, ou outro registro oficialmente reconhecido pela legislação aplicável.

Os produtos deverão atender às normas sanitárias, de identidade e qualidade, de rotulagem, de composição, de inspeção, de conservação e de segurança alimentar aplicáveis a cada categoria.

A contratada deverá assegurar que os produtos sejam entregues dentro do prazo de validade exigido no Termo de Referência, com prazo remanescente compatível com o período de utilização pela Administração.

Não serão aceitos produtos vencidos, com prazo de validade ilegível ou insuficiente, salvo hipótese expressamente autorizada e devidamente justificada pela Administração, quando não houver risco ao consumo, à segurança alimentar ou à finalidade pública.

A Administração poderá recusar, total ou parcialmente, os produtos que apresentem:

I – embalagem violada, perfurada, rasgada, estufada, vazando, contaminada ou danificada;

II – sinais de deterioração, alteração de cor, odor, sabor, textura ou qualquer outra característica incompatível com o produto;

III – sinais de descongelamento indevido, recongelamento ou rompimento da cadeia de frio;

IV – ausência de identificação, lote, prazo de validade, origem ou informações obrigatórias;

V – ausência de identificação do serviço de inspeção, quando exigível;

VI – prazo de validade vencido ou inferior ao mínimo estabelecido;

VII – desconformidade com o tipo, corte, peso, apresentação, quantidade ou forma de conservação solicitada;

VIII – sinais de contaminação, infestação, sujeira ou armazenamento inadequado;

IX – temperatura incompatível com a natureza do produto;

X – ausência de condições adequadas de transporte refrigerado ou congelado, quando exigível; ou

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

XI – qualquer outra irregularidade que possa comprometer a qualidade, a segurança alimentar ou a utilização do produto.

A contratada deverá prestar todos os esclarecimentos solicitados pela Administração e atender prontamente às reclamações decorrentes da constatação de vícios, defeitos, avarias, desconformidades, irregularidades de embalagem, divergências de quantidade, problemas de validade, falhas de conservação ou inadequação dos produtos fornecidos.

Os itens entregues em desacordo com as especificações, quantidades, condições de conservação ou demais exigências estabelecidas deverão ser rejeitados total ou parcialmente, conforme o caso.

A contratada deverá realizar a substituição ou complementação dos produtos rejeitados sem qualquer ônus adicional para o Município, dentro do prazo definido no Termo de Referência ou determinado pela fiscalização, contado da comunicação formal da Administração.

A substituição deverá ocorrer por produtos da mesma natureza, tipo, corte, apresentação e especificação, em perfeitas condições de consumo e sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

O recebimento dos produtos deverá compreender a conferência quantitativa e qualitativa, observando-se as condições previstas no Termo de Referência, no edital, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos dela decorrentes.

A conferência deverá abranger, conforme a natureza de cada item:

a) a correspondência entre o produto solicitado e o produto entregue;

b) a quantidade e a unidade de fornecimento;

c) o tipo e o corte da carne;

d) a integridade das embalagens;

e) o lote e o prazo de validade;

f) a identificação do serviço de inspeção;

g) as condições de higiene;

h) a temperatura do produto;

i) as condições de transporte;

j) a ausência de sinais de descongelamento, recongelamento ou deterioração; e

k) a compatibilidade do produto com as especificações do Termo de Referência.

O recebimento provisório e o recebimento definitivo deverão ser realizados pelos servidores formalmente designados, nos termos do art. 140 da Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo da responsabilidade da contratada pela qualidade, segurança, procedência, validade e conservação dos alimentos.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

As entregas deverão ocorrer nos locais indicados no Termo de Referência e nas respectivas ordens de fornecimento, observados os prazos, horários, condições de transporte e demais orientações estabelecidas pela Administração.

O local de entrega poderá compreender:

a) o Hospital Municipal;

b) as unidades escolares;

c) as unidades da rede municipal de saúde;

d) os equipamentos socioassistenciais;

e) as instalações das Gerências solicitantes;

f) o Almoxarifado Central; ou

g) outro endereço expressamente indicado na ordem de fornecimento.

A definição do local de entrega deverá considerar a necessidade de cada unidade participante, a programação de consumo, a natureza dos produtos e as condições necessárias para o recebimento e a conservação das carnes.

A contratada será responsável por todos os custos relacionados ao transporte, carregamento, descarregamento, acondicionamento, conservação, entrega e substituição dos produtos, incluindo tributos, encargos, seguros, mão de obra e demais despesas diretas ou indiretas incidentes sobre o fornecimento.

O transporte dos produtos resfriados e congelados deverá ser realizado em veículo, compartimento ou equipamento compatível com a natureza dos alimentos, limpo, conservado, protegido contra intempéries e capaz de manter as condições de temperatura e higiene exigidas para a preservação dos produtos.

Não será admitido o transporte simultâneo de carnes com produtos químicos, materiais de limpeza, combustíveis, resíduos, animais ou quaisquer substâncias capazes de causar contaminação, alteração de odor ou comprometimento da segurança dos alimentos.

Os preços dos gêneros alimentícios deverão contemplar todos os tributos, encargos, custos e despesas necessários à execução do fornecimento, incluindo:

a) transporte refrigerado ou congelado, quando aplicável;

b) embalagem;

c) acondicionamento;

d) armazenamento;

e) carga e descarga;

f) conservação;

g) seguros;

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

h) mão de obra;

i) substituição de produtos rejeitados; e

j) demais despesas incidentes sobre o fornecimento.

Não será admitida a apresentação de pleitos de acréscimos decorrentes de custos ordinários previsíveis ou de obrigações inerentes ao fornecimento.

O órgão gerenciador deverá manter rotina de controle dos saldos registrados por item e por Gerência participante, com registro dos:

a) pedidos emitidos;

b) quantitativos solicitados;

c) entregas realizadas;

d) produtos recebidos;

e) produtos rejeitados;

f) substituições;

g) ocorrências;

h) pagamentos; e

i) saldos remanescentes.

A gestão e a fiscalização da contratação deverão ser exercidas por servidores formalmente designados, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Compete aos gestores e fiscais acompanhar a execução do fornecimento, verificar a conformidade dos produtos, observar os prazos de validade e as condições de conservação, conferir a temperatura quando aplicável, registrar ocorrências, comunicar irregularidades e adotar as providências necessárias para assegurar o cumprimento das obrigações assumidas.

A fiscalização deverá observar, especialmente:

I – a quantidade e a unidade de fornecimento;

II – o tipo e o corte do produto;

III – a integridade das embalagens;

IV – a identificação do lote e do prazo de validade;

V – a identificação do fabricante, produtor ou fornecedor;

VI – a existência de selo ou registro de inspeção, quando exigível;

VII – as condições de higiene e conservação;

VIII – a temperatura dos produtos resfriados ou congelados;

IX – as condições do transporte;

X – a ausência de sinais de descongelamento indevido, recongelamento, deterioração ou contaminação;

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

XI – a correspondência entre o produto entregue e o item solicitado; e

XII – a substituição dos produtos recusados dentro do prazo estabelecido.

A solução deverá observar, sempre que possível, critérios de sustentabilidade, mediante:

a) redução de embalagens desnecessárias;

b) utilização de embalagens recicláveis ou recicladas, quando compatível com a segurança alimentar;

c) adoção de embalagens adequadas para evitar vazamentos e perdas;

d) planejamento das entregas para redução de deslocamentos desnecessários;

e) organização das rotas de entrega, quando possível;

f) prevenção de perdas decorrentes de falhas de armazenamento ou de transporte;

g) controle dos estoques e dos prazos de validade; e

h) destinação ambientalmente adequada das embalagens e resíduos, conforme a legislação aplicável.

Deverão ser observadas as normas sanitárias, de rotulagem, transporte, armazenamento, conservação, inspeção e segurança dos alimentos expedidas pelos órgãos competentes, especialmente pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, pelos órgãos estaduais e municipais de vigilância sanitária e pelos serviços oficiais de inspeção de produtos de origem animal.

O Estudo Técnico Preliminar define a solução geral e os elementos necessários à demonstração de sua viabilidade, não substituindo o detalhamento próprio do Termo de Referência.

13. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução:

A presente contratação contempla gêneros alimentícios cárneos, incluindo carnes bovinas, suínas, de frango e produtos derivados, com diferentes tipos, cortes, formas de apresentação, unidades de fornecimento, condições de conservação, prazos de validade e finalidades de consumo.

Os itens previstos no Anexo nº 298/2026 são, em princípio, independentes, divisíveis e comercializados separadamente no mercado, não havendo necessidade de que sejam fornecidos por uma única empresa. Cada produto possui especificação própria, unidade de fornecimento individualizada e condições específicas de acondicionamento, transporte, conservação, validade e utilização.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

Nos termos do art. 40, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021, a Administração deverá considerar o parcelamento do objeto sempre que ele for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, observando a ampliação da competição, a prevenção da concentração de mercado, a participação de microempresas e empresas de pequeno porte e a obtenção da proposta mais vantajosa.

Dessa forma, recomenda-se que a adjudicação seja realizada por item, permitindo que cada fornecedor participe dos produtos que efetivamente comercializa e possui condições técnicas, sanitárias e logísticas de fornecer.

A adjudicação por item tende a ampliar a participação de empresas especializadas no fornecimento de carnes bovinas, suínas, de frango, embutidos e demais produtos de origem animal, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte, quando cabível.

A adoção do julgamento por item também reduz o risco de concentração da contratação em um único fornecedor, possibilita maior precisão na comparação dos preços unitários e permite que a Administração identifique as condições mais vantajosas para cada produto.

O parcelamento por item facilita, ainda, o controle individualizado dos quantitativos, dos saldos, dos pedidos, das entregas, das condições de conservação e das ocorrências relacionadas a cada produto. Também reduz os riscos decorrentes de eventual inadimplemento de um fornecedor, uma vez que a Administração não ficará necessariamente dependente de uma única empresa para o fornecimento de todos os gêneros alimentícios cárneos.

No caso das carnes, o parcelamento por item mostra-se especialmente adequado em razão da existência de diferentes fornecedores e da necessidade de observância de condições específicas para cada produto, especialmente quanto ao tipo de carne, corte, forma de apresentação, embalagem, temperatura, validade, procedência, inspeção sanitária e transporte.

Produtos como charque, frango inteiro, coxa e sobrecoxa, linguiça toscana, músculo, coxão mole, salsicha, acém, carne suína, peito de frango e patinho podem possuir diferentes exigências de conservação, acondicionamento, validade e frequência de entrega.

O agrupamento dos itens em grupos ou lotes somente deverá ser adotado quando houver justificativa técnica e econômica específica, demonstrando que a divisão por item seria inviável, antieconômica ou capaz de comprometer a execução da contratação.

Para eventual formação de grupos ou lotes, poderão ser considerados, entre outros aspectos:

I – a compatibilidade entre os tipos e cortes de carne;

II – a necessidade de padronização dos produtos;

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

III – a existência de fornecedor com capacidade técnica, sanitária e logística para atender conjuntamente os itens;

IV – a compatibilidade das condições de transporte, refrigeração ou congelamento;

V – a necessidade de entrega conjunta ou coordenada;

VI – a possibilidade de economia de escala;

VII – a redução de custos operacionais e logísticos; e

VIII – a preservação da competitividade e da participação de microempresas e empresas de pequeno porte.

A simples conveniência administrativa não constitui fundamento suficiente para o agrupamento de itens. Eventual formação de grupos ou lotes deverá ser devidamente motivada no Termo de Referência e no edital, com demonstração da compatibilidade dos produtos, da vantagem técnica e econômica e da preservação da competitividade.

Além do parcelamento por item, deverá ser adotado o parcelamento do fornecimento no tempo, mediante entregas parceladas e emissão de ordens de fornecimento conforme a necessidade efetiva das Gerências participantes.

O fornecimento parcelado é adequado à natureza dos gêneros alimentícios cárneos, especialmente dos produtos resfriados e congelados, pois evita a aquisição imediata de todo o quantitativo estimado, reduz a formação de estoques excessivos, diminui o risco de perdas, avarias, vencimento, descongelamento indevido e armazenamento inadequado e permite compatibilizar as entregas com a capacidade de recebimento e conservação das unidades atendidas.

As entregas parceladas também possibilitam a manutenção da qualidade e da segurança dos alimentos, considerando que os produtos serão recebidos em períodos próximos ao seu consumo, reduzindo o tempo de armazenamento e os riscos relacionados à deterioração, à perda da cadeia de frio ou à alteração das características próprias dos alimentos.

O fornecimento parcelado permitirá o atendimento gradual das demandas da Gerência Municipal de Educação e Cultura, da Fundação de Cultura, da Gerência Municipal de Saúde, da Gerência de Esportes e Lazer, da Gerência de Assistência Social e da Gerência de Meio Ambiente.

A Gerência Municipal de Educação e Cultura utilizará os produtos principalmente no atendimento da alimentação escolar das unidades da Rede Municipal de Ensino, observadas as orientações da nutricionista responsável, os cardápios escolares, as normas aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

A Fundação de Cultura utilizará os gêneros alimentícios cárneos nas atividades do Projeto Ciranda En'Arte, da Banda Tom Jobim, em oficinas, ensaios, apresentações, eventos e demais ações culturais promovidas ou apoiadas pela Fundação.

A Gerência Municipal de Saúde utilizará os produtos no atendimento do Hospital Municipal e das demais unidades da rede municipal de saúde, inclusive para o preparo da alimentação diária dos pacientes internados e para as demais atividades de atendimento aos usuários dos serviços de saúde.

A Gerência de Esportes e Lazer utilizará os alimentos em eventos, competições, cursos, campeonatos, copas e demais atividades esportivas promovidas ou apoiadas pelo Município, inclusive para atendimento de atletas, equipes visitantes, servidores e demais participantes.

A Gerência de Assistência Social utilizará os produtos nas atividades dos serviços, programas, projetos, oficinas, reuniões, campanhas e ações destinadas às crianças, adolescentes, idosos e famílias atendidas pela política municipal de assistência social.

A Gerência de Meio Ambiente utilizará os gêneros alimentícios no atendimento das equipes que atuam em ações de prevenção e combate aos incêndios florestais e em outras atividades operacionais realizadas em campo, especialmente aquelas que exigem esforço físico e permanência prolongada fora da unidade administrativa.

As entregas poderão ocorrer de forma diferenciada conforme a necessidade de cada unidade, observando os locais, horários, prazos e condições definidos no Termo de Referência e nas respectivas ordens de fornecimento.

Para os produtos resfriados e congelados, deverão ser estabelecidos prazos e periodicidade de entrega compatíveis com sua natureza, validade, condição de conservação e necessidade de consumo das unidades requisitantes.

As entregas deverão observar, quando aplicável:

I – a manutenção da temperatura adequada;

II – a utilização de veículo ou compartimento compatível com o transporte de alimentos;

III – a proteção contra calor excessivo, exposição solar, umidade e contaminações;

IV – a preservação da integridade das embalagens;

V – a manutenção da cadeia de frio; e

VI – as condições sanitárias exigidas pelos órgãos competentes.

O parcelamento temporal também reduz a necessidade de espaço físico para armazenamento, evita a imobilização antecipada de recursos financeiros e permite que a Administração acompanhe o consumo efetivo antes de emitir novos pedidos.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

A aquisição integral e imediata dos quantitativos estimados não se mostra adequada, pois poderia provocar:

a) a formação de estoques superiores à capacidade de armazenamento das unidades;

b) o aumento do risco de vencimento e deterioração dos produtos;

c) a necessidade de ampliação da estrutura de câmaras, freezers e equipamentos de conservação;

d) o comprometimento da cadeia de frio;

e) o aumento dos riscos de perdas e desperdícios; e

f) a imobilização antecipada de recursos públicos.

Assim, o fornecimento parcelado permitirá maior controle das quantidades efetivamente consumidas, dos prazos de validade e das condições de conservação dos produtos, além de reduzir o risco de aquisição em quantidade superior à necessidade das Gerências.

O parcelamento por item, associado ao fornecimento parcelado mediante ordens de fornecimento, mostra-se técnica e economicamente adequado ao objeto, pois:

I – amplia a competitividade;

II – favorece a participação de maior número de fornecedores;

III – permite a participação de empresas especializadas em determinados tipos ou cortes de carne;

IV – reduz o risco de concentração da contratação;

V – facilita a comparação dos preços unitários;

VI – permite o controle individualizado dos itens e saldos;

VII – reduz os riscos de perdas, vencimento, descongelamento e deterioração;

VIII – preserva a qualidade e a segurança dos alimentos;

IX – compatibiliza as entregas com a capacidade de armazenamento das unidades;

X – permite o controle da cadeia de frio;

XI – reduz a necessidade de armazenamento prolongado; e

XII – permite que a Administração adquira os produtos conforme a necessidade efetiva de cada Gerência e unidade participante.

Conclui-se, portanto, que a solução deverá priorizar:

a) a adjudicação por item;

b) o fornecimento parcelado;

c) a emissão de ordens de fornecimento conforme a necessidade;

d) o controle individualizado dos saldos;

e) a fiscalização das condições de transporte e conservação; e

f) a substituição dos produtos que não atendam às especificações da contratação.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

Admite-se o agrupamento excepcional de itens somente quando houver justificativa técnica e econômica expressa no Termo de Referência e no edital.

Eventual agrupamento deverá demonstrar que a medida é necessária, vantajosa, compatível com as características dos produtos, não restringe indevidamente a competição e não prejudica a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, quando cabível.

Dessa forma, o parcelamento por item, associado ao fornecimento parcelado e à observância das condições de conservação, transporte refrigerado ou congelado, validade, procedência e inspeção sanitária, mostra-se a solução mais adequada ao atendimento das necessidades do Município de Naviraí/MS.

14. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes:

Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes diretamente vinculadas ao objeto deste processo administrativo que possam comprometer sua viabilidade, execução ou continuidade.

A aquisição de gêneros alimentícios cárneos possui natureza autônoma e independente, podendo ser realizada isoladamente, sem necessidade de vinculação a outro contrato, aquisição ou solução complementar para sua execução e utilização pelas Gerências participantes.

Os produtos objeto desta contratação serão utilizados pela Gerência Municipal de Educação e Cultura, pela Fundação de Cultura, pela Gerência Municipal de Saúde, pela Gerência de Esportes e Lazer, pela Gerência de Assistência Social e pela Gerência de Meio Ambiente, conforme as necessidades formalizadas nos respectivos Documentos de Formalização de Demanda.

Na Gerência Municipal de Educação e Cultura, os produtos cárneos serão destinados ao preparo da alimentação escolar nas unidades da Rede Municipal de Ensino, observadas as orientações da nutricionista responsável, os cardápios escolares, as normas aplicáveis ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026.

Na Fundação de Cultura, os gêneros alimentícios serão utilizados nas atividades do Projeto Ciranda En'Arte, da Banda Tom Jobim, em oficinas, ensaios, apresentações, cursos, eventos e demais ações culturais promovidas ou apoiadas pela Fundação.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

Na Gerência Municipal de Saúde, os produtos serão utilizados no atendimento das unidades de saúde e do Hospital Municipal, inclusive no preparo da alimentação dos pacientes internados e no atendimento dos demais usuários dos serviços de saúde.

Na Gerência de Esportes e Lazer, os gêneros alimentícios serão utilizados em eventos, competições, cursos, campeonatos e demais atividades esportivas promovidas ou apoiadas pelo Município, inclusive para atendimento de atletas, equipes visitantes, servidores e demais participantes.

Na Gerência de Assistência Social, os produtos serão destinados às atividades dos serviços, programas, projetos, oficinas, reuniões, campanhas e ações voltadas às crianças, adolescentes, idosos e famílias atendidas pela política municipal de assistência social.

Na Gerência de Meio Ambiente, os gêneros alimentícios serão utilizados no atendimento das equipes envolvidas em ações de prevenção e combate aos incêndios florestais e em outras atividades operacionais realizadas em campo, especialmente aquelas que exigem esforço físico e permanência prolongada fora da unidade administrativa.

A existência de outras contratações com objetos distintos não caracteriza dependência técnica, operacional ou administrativa em relação à presente aquisição de gêneros alimentícios do tipo carnes.

As demais contratações possuem objetos, especificações e formas de fornecimento próprias e poderão ser executadas de forma independente, não constituindo condição necessária para a execução da presente contratação.

A ausência ou eventual atraso de outro processo de aquisição não impede, por si só, o fornecimento dos gêneros alimentícios cárneos objeto deste processo, desde que estejam disponíveis os meios necessários para o recebimento, a conservação e a utilização dos produtos.

Os produtos serão utilizados nas estruturas e instalações atualmente existentes nas unidades escolares, unidades de saúde, Hospital Municipal, equipamentos socioassistenciais, espaços culturais, locais de realização de atividades esportivas e unidades operacionais da Gerência de Meio Ambiente.

A utilização dos produtos dependerá da existência de condições adequadas de recebimento, refrigeração, congelamento, armazenamento e manipulação nas unidades destinatárias, conforme a natureza de cada item.

Não se identifica, nesta fase, a necessidade de celebração de outro contrato ou de aquisição de equipamentos especializados exclusivamente para a execução da presente contratação. Eventuais necessidades de adequação ou organização dos espaços de

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

armazenamento deverão ser providenciadas internamente por cada Gerência, de acordo com a realidade da unidade e com as condições específicas dos produtos.

A execução da contratação dependerá:

a) da emissão das ordens de fornecimento;

b) da existência de quantitativos e saldos disponíveis;

c) da observância das condições estabelecidas no edital, no Termo de Referência e na Ata de Registro de Preços;

d) da disponibilidade orçamentária, quando exigível;

e) da existência de local adequado para o recebimento e armazenamento; e

f) da observância das condições de transporte, refrigeração, congelamento e conservação dos produtos.

Dessa forma, conclui-se que a presente contratação não depende de outras contratações prévias ou concomitantes para sua plena execução, inexistindo interdependência técnica, operacional ou administrativa que comprometa sua implementação.

Eventuais contratações complementares poderão ser realizadas de forma independente, conforme as necessidades específicas das Gerências participantes e a conveniência administrativa do Município de Naviraí/MS.

15. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento:

A aquisição possui uma relação direta e transversal com os objetivos estratégicos traçados no Plano Plurianual em vigência.

Também está previsto no Plano de Contratação Anual - PCA para o ano de 2026 para todas as gerências participantes.

16. Resultados Pretendidos:

Os resultados pretendidos com a presente contratação consistem no atendimento adequado, contínuo e eficiente das demandas de gêneros alimentícios cárneos das Gerências e unidades participantes do Município de Naviraí/MS, observando-se os princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento, transparência, motivação, julgamento objetivo e desenvolvimento nacional sustentável, previstos no art. 5º da Lei Federal nº 14.133/2021.

A contratação tem por finalidade assegurar a disponibilidade de carnes bovinas, suínas, de frango e produtos derivados necessários ao funcionamento das unidades participantes,

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

garantindo o atendimento das demandas da alimentação escolar, do Hospital Municipal, das unidades de saúde, dos serviços socioassistenciais, das atividades culturais e esportivas e das ações ambientais desenvolvidas pelo Município.

Em relação à eficácia, pretende-se que os produtos sejam entregues em conformidade com as especificações, cortes, apresentações, quantidades, unidades de fornecimento e condições estabelecidas no Termo de Referência, atendendo aos padrões de qualidade, segurança alimentar, procedência, inspeção sanitária, conservação, validade, embalagem, rotulagem e transporte exigidos pela Administração e pela legislação aplicável.

Quanto à eficiência e à economicidade, busca-se obter a melhor relação entre qualidade, preço e condições de fornecimento, evitando desabastecimento, perdas, aquisições emergenciais, compras excessivas, formação de estoques incompatíveis e riscos de deterioração, descongelamento indevido ou vencimento dos produtos.

A contratação também deverá contribuir para a racionalização dos procedimentos administrativos, mediante:

a) a consolidação das demandas das Gerências participantes;

b) a padronização das especificações dos produtos;

c) a utilização do Sistema de Registro de Preços;

d) o fornecimento parcelado;

e) a adjudicação por item;

f) o controle individualizado dos quantitativos e saldos; e

g) o acompanhamento das condições de transporte, refrigeração, congelamento, recebimento e armazenamento.

A presente contratação deverá assegurar o adequado atendimento das necessidades institucionais e operacionais da Gerência Municipal de Educação e Cultura, da Fundação de Cultura, da Gerência Municipal de Saúde, da Gerência de Esportes e Lazer, da Gerência de Assistência Social e da Gerência de Meio Ambiente.

Com a futura contratação, pretende-se garantir a disponibilidade de gêneros alimentícios cárneos para:

I – o preparo e o fornecimento da alimentação escolar aos aproximadamente 8.200 alunos atendidos diariamente pela Rede Municipal de Ensino, observadas as orientações da nutricionista responsável, os cardápios escolares, as normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026;

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

II – o atendimento da alimentação diária dos pacientes internados no Hospital Municipal, incluindo pacientes do Município de Naviraí/MS e de Municípios próximos que também são atendidos pela unidade;

III – o atendimento das demais unidades e serviços da rede municipal de saúde;

IV – a realização das atividades, oficinas, reuniões, campanhas, projetos e demais ações dos serviços socioassistenciais;

V – a realização de atividades, eventos, oficinas, ensaios, apresentações e projetos da Fundação de Cultura, incluindo as ações do Projeto Ciranda En'Arte e da Banda Tom Jobim;

VI – o atendimento de atletas, equipes visitantes, servidores, comissões técnicas e demais participantes de eventos, competições, cursos, campeonatos e ações promovidas pela Gerência de Esportes e Lazer; e

VII – o suporte alimentar às equipes da Gerência de Meio Ambiente que atuam em ações de prevenção e combate aos incêndios florestais e em outras atividades operacionais realizadas em campo.

Também se pretende alcançar os seguintes resultados:

I – assegurar o fornecimento contínuo dos gêneros alimentícios cárneos necessários às atividades das unidades participantes;

II – evitar a interrupção do preparo e da distribuição de refeições e demais alimentos;

III – garantir que os produtos sejam entregues dentro do prazo de validade e em condições adequadas de consumo;

IV – assegurar que as carnes resfriadas e congeladas sejam transportadas e entregues em condições adequadas de temperatura e conservação;

V – reduzir o risco de fornecimento de produtos vencidos, deteriorados, descongelados indevidamente, recongelados, danificados, contaminados ou com embalagens inadequadas;

VI – garantir a procedência e a identificação dos produtos de origem animal;

VII – assegurar a presença de selo ou registro de inspeção quando exigível;

VIII – melhorar as condições de segurança alimentar, higiene, conservação e armazenamento dos produtos;

IX – reduzir o risco de desabastecimento e a necessidade de aquisições emergenciais;

X – reduzir perdas decorrentes de vencimento, descongelamento, deterioração, avarias, falhas de armazenamento ou aquisição em quantidade superior ao consumo;

XI – permitir que as aquisições sejam realizadas conforme a necessidade efetiva de cada Gerência participante;

XII – otimizar o controle dos quantitativos, pedidos, entregas, rejeições, substituições e saldos;

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

XIII – promover maior padronização das especificações dos gêneros alimentícios cárneos;

XIV – ampliar a competitividade e possibilitar a participação de maior número de fornecedores;

XV – assegurar maior economicidade na aquisição dos produtos;

XVI – melhorar a rastreabilidade dos alimentos desde o pedido até o recebimento, armazenamento, distribuição e utilização;

XVII – garantir que as unidades participantes disponham de carnes compatíveis com suas finalidades institucionais;

XVIII – assegurar condições adequadas de validade, procedência, inspeção, transporte, refrigeração, congelamento, conservação e recebimento dos produtos;

XIX – evitar a ruptura da cadeia de frio durante o transporte e a entrega;

XX – compatibilizar as entregas com a capacidade de armazenamento das unidades;

XXI – reduzir o tempo de armazenamento dos produtos e os riscos de perda de qualidade; e

XXII – contribuir para a continuidade dos serviços públicos prestados à população de Naviraí/MS.

A adoção do Sistema de Registro de Preços permitirá maior flexibilidade administrativa, possibilitando a realização de pedidos e entregas parceladas conforme a necessidade efetiva das Gerências participantes, a disponibilidade de espaço para armazenamento, o consumo das unidades e os saldos registrados.

O fornecimento parcelado também contribuirá para:

a) reduzir a formação de estoques excessivos;

b) evitar perdas por vencimento, deterioração ou armazenamento inadequado;

c) preservar as condições de refrigeração e congelamento;

d) melhorar o planejamento das entregas;

e) reduzir o tempo de armazenamento;

f) compatibilizar os pagamentos com os produtos efetivamente fornecidos, recebidos e aceitos; e

g) possibilitar o controle das quantidades e das condições dos produtos em cada entrega.

Considerando a natureza dos produtos cárneos, o fornecimento parcelado permitirá que os alimentos sejam entregues em períodos compatíveis com o consumo das unidades, reduzindo os riscos de perda de qualidade, vencimento, deterioração, descongelamento indevido, recongelamento e inadequação ao consumo.

A contratação deverá ainda observar critérios de sustentabilidade, priorizando, quando possível:

a) a redução de embalagens desnecessárias;

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

b) a utilização de embalagens recicláveis ou recicladas, quando compatível com a segurança dos alimentos;

c) o uso de embalagens adequadas para evitar vazamentos e perdas;

d) o planejamento das entregas para redução de deslocamentos desnecessários;

e) a organização das rotas de entrega, quando possível;

f) a prevenção de perdas decorrentes de falhas de armazenamento ou transporte; e

g) a destinação ambientalmente adequada das embalagens e resíduos.

As medidas de sustentabilidade não poderão comprometer a segurança alimentar, a manutenção da cadeia de frio, a integridade das embalagens, a qualidade dos produtos ou a economicidade da contratação.

Dessa forma, os resultados pretendidos mostram-se compatíveis com o interesse público e contribuem diretamente para a continuidade, a qualidade, a segurança e a eficiência das atividades desenvolvidas pela Gerência Municipal de Educação e Cultura, pela Fundação de Cultura, pela Gerência Municipal de Saúde, pela Gerência de Esportes e Lazer, pela Gerência de Assistência Social e pela Gerência de Meio Ambiente.

16.1. Quadro de resultados pretendidos e critérios de acompanhamento

Resultado	**Objetivo**	**Indicador**	**Critério de acompanhamento**
Continuidade do fornecimento	Evitar a interrupção da alimentação escolar, hospitalar, socioassistencial e das demais atividades institucionais	Percentual de solicitações atendidas no prazo	Meta de atendimento de 100% das solicitações regularmente emitidas, desde que haja saldo registrado e sejam observadas as condições da contratação
Atendimento da alimentação escolar	Garantir a disponibilidade dos gêneros cárneos necessários ao preparo da alimentação escolar	Percentual de unidades escolares atendidas sem ocorrência de desabastecimento	Acompanhar pedidos, entregas e ocorrências por unidade escolar e por item
Atendimento hospitalar	Assegurar o fornecimento de carnes utilizadas na alimentação diária dos pacientes internados no Hospital Municipal	Número de ocorrências de falta de gêneros alimentícios no Hospital Municipal	Registrar e analisar as ocorrências por item, período e fornecedor
Atendimento das unidades de saúde	Garantir o fornecimento dos produtos às demais unidades e serviços da rede municipal de saúde	Percentual de solicitações atendidas sem ocorrência de desabastecimento	Acompanhar pedidos, entregas, recebimentos e ocorrências por unidade de saúde
Atendimento socioassistencial	Garantir o fornecimento dos alimentos necessários às atividades dos serviços, programas, projetos e ações da Assistência Social	Percentual de solicitações atendidas sem ocorrência de desabastecimento	Acompanhar os pedidos, entregas e ocorrências por unidade, atividade e item

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

Resultado	Objetivo	Indicador	Critério de acompanhamento
Atendimento cultural	Assegurar o fornecimento de carnes para oficinas, ensaios, apresentações, eventos e projetos culturais	Número de atividades prejudicadas por falta de produtos	Registrar os pedidos, entregas e eventuais ocorrências relacionadas às atividades da Fundação de Cultura
Atendimento esportivo	Disponibilizar alimentos para eventos, competições, cursos, campeonatos e demais ações esportivas	Percentual de solicitações atendidas conforme a programação	Comparar as solicitações emitidas com as entregas realizadas pela contratada
Atendimento das ações ambientais	Garantir o suporte alimentar às equipes que atuam em atividades de campo e combate a incêndios florestais	Número de ocorrências de falta de alimentos durante as operações	Registrar os pedidos, entregas e ocorrências por operação ou atividade
Qualidade e segurança alimentar	Garantir o recebimento de produtos próprios para consumo, dentro do prazo de validade e em condições adequadas	Percentual de itens rejeitados por vencimento, deterioração, descongelamento indevido, contaminação, embalagem inadequada ou desconformidade	Acompanhar os produtos rejeitados por item, fornecedor e Gerência, investigando ocorrências recorrentes
Procedência e inspeção sanitária	Assegurar que os produtos de origem animal tenham procedência identificada e inspeção oficial quando exigível	Percentual de produtos recebidos com identificação de procedência e inspeção regular	Conferir rótulos, selos, registros, lotes, fabricante, origem e demais informações obrigatórias
Conformidade das entregas	Assegurar que os produtos entregues correspondam às especificações, quantidades e unidades previstas	Percentual de entregas recebidas integralmente e sem ressalvas	Conferir quantidade, descrição, corte, unidade, validade, embalagem, rotulagem e condições de conservação
Controle da cadeia de frio	Garantir que os produtos resfriados e congelados sejam transportados e entregues em condições adequadas	Percentual de entregas realizadas em conformidade com a temperatura e as condições de conservação exigidas	Registrar as condições de transporte e recebimento, verificando temperatura, sinais de descongelamento e integridade dos produtos
Conservação e validade	Reduzir perdas decorrentes de transporte, armazenamento inadequado, vencimento ou deterioração	Quantidade de produtos vencidos, deteriorados, descongelados ou inutilizados	Registrar as perdas e identificar a causa, o item, a unidade responsável e as medidas corretivas
Planejamento de estoque	Reduzir aquisições emergenciais, excesso de estoque e perdas de produtos	Número de aquisições emergenciais e quantidade de produtos descartados	Comparar os registros durante a vigência da contratação, considerando as características de cada unidade
Eficiência econômica	Obter preços compatíveis com a pesquisa de mercado e com as	Diferença entre o preço estimado, o preço registrado e o preço	Analisar os preços por item, fornecedor, unidade de fornecimento e condição de

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

Resultado	Objetivo	Indicador	Critério de acompanhamento
	condições efetivas de fornecimento	contratado	entrega
Controle de saldos	Assegurar o acompanhamento dos quantitativos registrados e utilizados por cada Gerência participante	Percentual de itens com saldo atualizado	Manter registro atualizado dos pedidos, entregas, rejeições, substituições, pagamentos e saldos remanescentes
Rastreabilidade	Permitir a identificação da unidade solicitante, do responsável, do fornecedor, do lote, da origem e das condições de recebimento	Percentual de pedidos e entregas com documentação completa	Manter registros dos pedidos, notas fiscais, lotes, prazos de validade, selos de inspeção e comprovantes de recebimento
Distribuição adequada	Garantir que os alimentos sejam entregues nos locais e prazos definidos pela Administração	Percentual de entregas realizadas no local e prazo estabelecidos	Conferir as ordens de fornecimento, comprovantes de entrega e registros de recebimento
Redução de desperdícios	Evitar perdas relacionadas ao vencimento, avarias, descongelamento, excesso de estoque e armazenamento inadequado	Quantidade de produtos descartados ou inutilizados	Registrar as perdas, identificar as causas e adotar providências para correção do planejamento ou da armazenagem
Sustentabilidade	Reduzir o impacto ambiental decorrente das embalagens, dos resíduos e do desperdício de alimentos	Registro das embalagens utilizadas e volume de descarte	Verificar, sempre que possível, as características das embalagens, a redução de desperdícios e as práticas de descarte adotadas
Competitividade	Ampliar a participação de fornecedores e favorecer a seleção da proposta mais vantajosa	Número de propostas válidas por item	Avaliar a quantidade de propostas válidas e a ocorrência de itens desertos ou fracassados
Atendimento às Gerências participantes	Garantir que as necessidades das seis unidades participantes sejam atendidas conforme os quantitativos e condições registrados	Percentual de unidades participantes atendidas sem ocorrência relevante.	Acompanhar pedidos, entregas, recebimentos e ocorrências individualmente por unidade participante.
Melhoria da gestão pública	Promover maior planejamento, padronização e racionalização das aquisições	Redução de ocorrências emergenciais e melhoria do controle dos pedidos	Comparar os procedimentos adotados durante a vigência da contratação e registrar os resultados da gestão da Ata de Registro de Preços

17. Providências a serem adotadas:

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

Para viabilizar a adequada execução da futura contratação, a Administração Pública Municipal adotará previamente as providências administrativas, técnicas e operacionais necessárias ao regular fornecimento dos gêneros alimentícios cárneos objeto deste processo licitatório.

Inicialmente, será elaborado e aprovado o Termo de Referência definitivo, contendo as especificações detalhadas dos produtos, os tipos e cortes de carnes, os quantitativos consolidados, as unidades de fornecimento, os critérios de aceitação, os prazos e locais de entrega, a frequência de fornecimento, as condições de transporte refrigerado ou congelado, as exigências de procedência e inspeção sanitária, as condições de armazenamento e conservação, as obrigações da contratada, as regras de recebimento, as sanções administrativas e os demais requisitos necessários à formalização da contratação e dos instrumentos dela decorrentes.

Também serão adotadas as providências relacionadas:

I – à formalização da disponibilidade orçamentária e financeira, quando necessária;

II – à definição do órgão gerenciador, das Gerências participantes, dos gestores, dos fiscais e dos responsáveis pelo recebimento dos produtos;

III – à organização do cronograma de solicitações, entregas e recebimentos;

IV – à definição dos responsáveis pelas requisições de cada Gerência participante;

V – à padronização dos procedimentos de recebimento, conferência, armazenamento, refrigeração, congelamento, distribuição e controle dos gêneros alimentícios;

VI – à organização dos registros de pedidos, entregas, rejeições, substituições, pagamentos e saldos remanescentes;

VII – à verificação da compatibilidade entre os quantitativos solicitados, o saldo disponível e a necessidade efetiva de cada unidade;

VIII – à definição dos locais e horários de entrega conforme a necessidade de cada Gerência participante e a natureza dos produtos solicitados; e

IX – à definição dos procedimentos de conferência das condições de temperatura, conservação, procedência, validade e inspeção sanitária dos produtos.

Integram o presente processo a Gerência Municipal de Educação e Cultura, a Fundação de Cultura, a Gerência Municipal de Saúde, a Gerência de Esportes e Lazer, a Gerência de Assistência Social e a Gerência de Meio Ambiente.

As Gerências participantes deverão organizar previamente os locais destinados ao recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios cárneos, garantindo condições adequadas de higiene, limpeza, conservação, segurança e controle de acesso.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

As unidades deverão dispor de espaço e equipamentos compatíveis com o recebimento e a conservação dos produtos, observando as características específicas de cada item.

Os produtos resfriados deverão ser encaminhados imediatamente aos equipamentos ou locais adequados de refrigeração, enquanto os produtos congelados deverão ser armazenados em equipamentos capazes de preservar a condição de congelamento exigida até sua utilização.

Os alimentos deverão ser armazenados em locais protegidos contra calor excessivo, luz solar direta, umidade, poeira, pragas, contaminantes e demais fatores capazes de comprometer sua qualidade ou segurança.

Deverá ser evitado o contato direto das embalagens com o piso, paredes, superfícies sujas ou locais que possam favorecer a deterioração, a contaminação ou a perda das características dos alimentos.

As unidades deverão observar as condições de armazenamento indicadas pelo fabricante ou produtor, especialmente quanto à temperatura, refrigeração, congelamento, validade, integridade das embalagens e separação de produtos que possam apresentar risco de contaminação cruzada.

Os produtos resfriados e congelados deverão ser mantidos em condições compatíveis com sua natureza durante todo o período de armazenamento, observando-se as recomendações constantes da embalagem, as orientações do fabricante e as normas sanitárias aplicáveis.

As unidades deverão, sempre que possível, organizar os estoques segundo a ordem de validade dos produtos, priorizando a utilização daqueles com prazo de vencimento mais próximo, de modo a reduzir perdas e desperdícios.

Também deverão ser adotadas medidas para evitar o descongelamento indevido, o recongelamento, a ruptura da cadeia de frio, a contaminação cruzada e a utilização de produtos com prazo de validade vencido ou ilegível.

Os servidores responsáveis pela fiscalização contratual, pelo recebimento e pelo armazenamento dos produtos deverão ser orientados quanto aos procedimentos de conferência quantitativa e qualitativa dos itens entregues, observando as especificações constantes do Termo de Referência, especialmente quanto:

I – à descrição, ao tipo e ao corte do produto;

II – à unidade de fornecimento;

III – à quantidade entregue;

IV – à integridade das embalagens;

V – à data de fabricação ou produção, quando aplicável;

VI – ao prazo de validade;

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

VII – ao lote e às informações de rotulagem;

VIII – à identificação do fabricante, produtor ou fornecedor;

IX – à existência de selo ou registro de inspeção, quando exigível;

X – às condições de transporte e conservação;

XI – à temperatura dos produtos resfriados ou congelados;

XII – à ausência de sinais de descongelamento indevido, recongelamento, contaminação, deterioração, alteração de cor, odor ou textura;

XIII – à compatibilidade do produto com as especificações técnicas estabelecidas; e

XIV – à adequação dos produtos para consumo e utilização pelas unidades destinatárias.

A Administração deverá estabelecer procedimento para rejeição total ou parcial dos produtos entregues em desacordo com as especificações, com registro da ocorrência e comunicação formal à contratada para que realize a substituição ou complementação no prazo definido no Termo de Referência.

Os produtos rejeitados deverão ser retirados e substituídos pela contratada sem qualquer ônus adicional para o Município, não sendo admitida a permanência de alimentos vencidos, impróprios, deteriorados, descongelados indevidamente, recongelados, contaminados, desconformes ou em condições inadequadas nas dependências das unidades municipais.

A Administração também providenciará o acompanhamento da execução da contratação por meio de servidores formalmente designados, responsáveis pela fiscalização do fornecimento, controle das solicitações, acompanhamento das entregas, verificação da qualidade dos produtos, conferência das condições de validade, procedência, temperatura e conservação, registro das ocorrências e comunicação de eventuais irregularidades à contratada.

As unidades responsáveis pelo preparo e distribuição de refeições, especialmente as unidades escolares, o Hospital Municipal e os equipamentos socioassistenciais, deverão manter controle mínimo de entrada, saída e utilização dos gêneros alimentícios, permitindo a verificação dos saldos, o acompanhamento do consumo e a programação das solicitações futuras.

A Gerência Municipal de Educação e Cultura deverá organizar o recebimento, a conferência, a conservação e a distribuição dos produtos destinados às unidades escolares, observando os endereços, horários, responsáveis e condições de entrega definidos no Termo de Referência e nas ordens de fornecimento.

A Gerência Municipal de Saúde deverá organizar o recebimento dos produtos destinados ao Hospital Municipal e às demais unidades de saúde, garantindo que os alimentos sejam conferidos e encaminhados imediatamente aos equipamentos adequados de refrigeração ou congelamento, conforme a natureza de cada item.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

A Gerência de Assistência Social deverá organizar o recebimento, a conservação e o controle dos produtos destinados às atividades dos serviços, programas, projetos, oficinas, reuniões, campanhas e demais ações socioassistenciais.

A Fundação de Cultura deverá organizar o recebimento, a conservação e a utilização dos produtos destinados às atividades do Projeto Ciranda En'Arte, da Banda Tom Jobim e das demais ações culturais promovidas ou apoiadas pela Fundação.

A Gerência de Esportes e Lazer deverá programar o recebimento dos produtos conforme o calendário de eventos, competições, cursos, campeonatos e demais atividades esportivas, observando as condições necessárias à conservação dos alimentos até sua utilização.

A Gerência de Meio Ambiente deverá organizar o recebimento e a conservação dos produtos destinados às equipes que atuam em ações de prevenção e combate aos incêndios florestais e em outras atividades operacionais realizadas em campo, observando as condições de transporte, armazenamento e conservação até a efetiva utilização.

Quando os produtos forem destinados a operações prolongadas em campo, as unidades responsáveis deverão avaliar previamente as condições necessárias para conservação temporária dos alimentos, inclusive mediante utilização de caixas térmicas, recipientes apropriados ou outros meios compatíveis com a natureza dos produtos.

Considerando tratar-se de aquisição de bens comuns, com fornecimento parcelado, não se verifica, nesta fase, a necessidade de adequações estruturais relevantes ou de aquisição de equipamentos especializados exclusivamente para a execução do objeto.

Entretanto, deverão ser asseguradas pelas unidades participantes condições adequadas de recebimento, armazenamento, refrigeração, congelamento, controle de validade, higiene, conservação e distribuição dos alimentos.

Eventuais necessidades de organização interna, redistribuição de espaço, manutenção ou disponibilização de equipamentos de refrigeração e congelamento, aquisição de prateleiras, recipientes, pallets, caixas térmicas ou outros elementos destinados à melhoria das condições de armazenamento deverão ser avaliadas pelas Gerências conforme a realidade de cada unidade.

A eventual necessidade de equipamentos ou providências específicas para a conservação dos produtos não transfere à Administração a responsabilidade da contratada pelo transporte e pela entrega em condições adequadas.

A contratada deverá manter os produtos sob as condições exigíveis de temperatura, acondicionamento e conservação até o recebimento pela unidade destinatária, sem prejuízo da responsabilidade da Administração pelo adequado armazenamento após o recebimento.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

A Administração deverá, ainda, estabelecer fluxo de comunicação entre as Gerências participantes, os responsáveis pelo recebimento, os fiscais, o gestor da contratação e a contratada, de modo a permitir a comunicação imediata de atrasos, desconformidades, problemas de temperatura, falhas de conservação, ausência de documentação ou qualquer ocorrência capaz de comprometer a qualidade dos produtos.

Dessa forma, verifica-se que a Administração Pública Municipal possui condições administrativas e operacionais para promover a adequada execução da futura contratação, desde que sejam adotadas as providências de planejamento, recebimento, armazenamento, refrigeração, congelamento, conservação, fiscalização e controle previstas neste Estudo Técnico Preliminar e detalhadas no Termo de Referência.

As providências indicadas contribuirão para garantir o fornecimento regular dos gêneros alimentícios cárneos, reduzir perdas e desperdícios, assegurar a qualidade, a procedência e a segurança dos alimentos, preservar a cadeia de frio e atender às necessidades da Gerência Municipal de Educação e Cultura, da Fundação de Cultura, da Gerência Municipal de Saúde, da Gerência de Esportes e Lazer, da Gerência de Assistência Social e da Gerência de Meio Ambiente durante o período de vigência da contratação.

18. Sustentabilidade Ambiental:

A presente contratação foi planejada observando os princípios da sustentabilidade, economicidade, eficiência e interesse público, buscando reduzir impactos ambientais negativos e promover benefícios sociais e econômicos decorrentes da adequada aquisição, transporte, recebimento, armazenamento, conservação, distribuição e utilização dos gêneros alimentícios cárneos.

As medidas de sustentabilidade deverão ser compatíveis com a natureza dos produtos, com as normas sanitárias aplicáveis, com a necessidade de manutenção da cadeia de frio, com a segurança alimentar e com a busca pela proposta mais vantajosa para a Administração.

18.1. Impactos ambientais e medidas mitigadoras

Os principais impactos ambientais relacionados à contratação decorrem da produção dos gêneros alimentícios de origem animal, da utilização de embalagens, do transporte refrigerado ou congelado, do consumo de energia elétrica para conservação dos produtos e da geração de resíduos decorrentes das embalagens e de eventual perda de alimentos por vencimento, avaria, descongelamento indevido, deterioração, contaminação ou armazenamento inadequado.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

Os gêneros alimentícios cárneos possuem diferentes tipos, cortes, formas de apresentação, prazos de validade e condições de conservação. Alguns produtos deverão ser mantidos sob refrigeração, enquanto outros exigirão congelamento durante o transporte, o recebimento e o armazenamento.

Dessa forma, o planejamento da contratação deverá considerar:

a) o consumo efetivo das unidades;

b) a capacidade de armazenamento e refrigeração;

c) a necessidade de transporte refrigerado ou congelado;

d) a frequência de entrega;

e) o controle rigoroso dos prazos de validade;

f) a prevenção do descongelamento indevido e do recongelamento; e

g) a redução de perdas e desperdícios de produtos de origem animal.

Como medidas mitigadoras, deverão ser observadas, sempre que tecnicamente possível e sem prejuízo da qualidade e da segurança dos alimentos:

I – preferência por embalagens recicláveis ou recicladas, quando compatíveis com a segurança alimentar, a higiene e a conservação dos produtos;

II – redução de embalagens excessivas ou desnecessárias;

III – utilização de embalagens compatíveis com a proteção, o acondicionamento, o transporte e a conservação das carnes;

IV – priorização de embalagens que permitam a adequada identificação do produto, tipo, corte, lote, validade, fabricante, origem e condições de conservação;

V – adoção de entregas parceladas, conforme a necessidade efetiva das Gerências participantes;

VI – planejamento da frequência e das rotas de entrega, evitando deslocamentos e entregas desnecessárias;

VII – redução do tempo de transporte e armazenamento dos produtos;

VIII – utilização de veículos e compartimentos compatíveis com o transporte de produtos resfriados ou congelados;

IX – manutenção da cadeia de frio durante o transporte e até o recebimento pela Administração;

X – controle dos estoques para evitar aquisições superiores à capacidade de consumo e armazenamento das unidades;

XI – utilização prioritária dos produtos com prazo de validade mais próximo;

XII – armazenamento dos produtos em locais limpos, organizados e protegidos contra calor excessivo, luz solar direta, umidade, poeira, pragas e contaminações;

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

XIII – manutenção dos produtos resfriados e congelados em condições de temperatura compatíveis com sua natureza;

XIV – prevenção do descongelamento indevido, do recongelamento e da deterioração dos alimentos;

XV – separação dos produtos cárneos de produtos químicos, materiais de limpeza, combustíveis, resíduos e outras substâncias incompatíveis;

XVI – segregação e destinação adequada das embalagens após o consumo;

XVII – separação, sempre que possível, dos resíduos de papel, papelão, plástico, metal e outros materiais recicláveis;

XVIII – encaminhamento dos resíduos para coleta seletiva, reciclagem ou destinação ambientalmente adequada, quando disponível;

XIX – adoção de providências para evitar o descarte de alimentos próprios para consumo; e

XX – registro e análise das perdas decorrentes de vencimento, avarias, descongelamento, contaminação, deterioração ou armazenamento inadequado.

Os produtos que apresentarem avarias, violação de embalagem, vencimento, descongelamento indevido, recongelamento, contaminação, deterioração ou qualquer condição imprópria para consumo deverão ser rejeitados e substituídos pela contratada quando a responsabilidade decorrer do fornecimento, transporte, acondicionamento ou conservação inadequada até o recebimento pela Administração.

As unidades municipais deverão evitar o descarte prematuro dos produtos e manter controle dos prazos de validade, das entradas, das saídas, da distribuição, da temperatura e das condições de armazenamento dos gêneros alimentícios.

Quando ocorrer perda inevitável de produtos, deverão ser observadas as normas internas de descarte, registro, baixa e destinação dos resíduos, conforme a natureza do material e as orientações dos órgãos competentes.

A contratada deverá utilizar meios de transporte, veículos, compartimentos, embalagens e equipamentos compatíveis com a natureza dos produtos, adotando medidas para evitar:

a) danos às embalagens;

b) contaminações;

c) exposição excessiva ao calor;

d) interrupção da refrigeração ou do congelamento;

e) umidade excessiva;

f) absorção de odores estranhos;

g) descongelamento indevido; e

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

h) demais fatores capazes de ocasionar perdas ou desperdícios durante o transporte.

Não deverão ser exigidas certificações ambientais, marcas, veículos ou soluções específicas sem justificativa técnica.

Eventuais exigências relacionadas à sustentabilidade deverão ser objetivas, proporcionais, compatíveis com o mercado e vinculadas à redução de impactos ambientais, à prevenção de desperdícios, à manutenção da cadeia de frio ou à adequada conservação dos alimentos.

18.2. Impactos sociais

A contratação produzirá impactos sociais positivos ao assegurar o fornecimento dos gêneros alimentícios cárneos necessários à continuidade das atividades da Gerência Municipal de Educação e Cultura, da Fundação de Cultura, da Gerência Municipal de Saúde, da Gerência de Esportes e Lazer, da Gerência de Assistência Social e da Gerência de Meio Ambiente.

Na área da educação, a disponibilidade dos produtos contribuirá para o preparo e a distribuição regular da alimentação escolar aos aproximadamente 8.200 alunos atendidos diariamente pela Rede Municipal de Ensino, observadas as orientações da nutricionista responsável, os cardápios escolares, as normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026.

Na área da saúde, a contratação contribuirá para o fornecimento de alimentos destinados à alimentação diária dos pacientes internados no Hospital Municipal, incluindo pacientes do Município de Naviraí/MS e de Municípios próximos atendidos pela unidade, além do apoio às demais unidades e serviços da rede municipal de saúde.

Na área da assistência social, os gêneros alimentícios apoiarão o funcionamento dos serviços de convivência, oficinas, programas, projetos, reuniões, campanhas e demais ações destinadas às famílias, crianças, adolescentes, idosos e pessoas em situação de vulnerabilidade social.

Na área cultural, os produtos contribuirão para a realização de oficinas, ensaios, apresentações, eventos, cursos, atividades do Projeto Ciranda En'Arte, ações da Banda Tom Jobim e demais projetos desenvolvidos ou apoiados pela Fundação de Cultura.

Na área esportiva, a contratação contribuirá para o atendimento de atletas, equipes visitantes, servidores, comissões técnicas e participantes de eventos, competições, cursos, campeonatos e demais atividades promovidas ou apoiadas pela Gerência de Esportes e Lazer.

Na área ambiental, os gêneros alimentícios contribuirão para o atendimento das equipes envolvidas em ações de fiscalização, prevenção e combate aos incêndios florestais e em outras atividades operacionais realizadas em campo, especialmente aquelas que exigem esforço físico e permanência prolongada fora da sede administrativa.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

Entre os impactos sociais pretendidos, destacam-se:

I – continuidade da alimentação escolar;

II – garantia de alimentação adequada aos pacientes internados;

III – apoio às ações socioassistenciais;

IV – melhoria das condições de atendimento aos usuários dos serviços públicos;

V – suporte às atividades culturais, esportivas e ambientais;

VI – atendimento adequado aos participantes das atividades institucionais;

VII – redução do risco de interrupção de serviços públicos por falta de alimentos;

VIII – melhoria da segurança alimentar e das condições de preparo, conservação e distribuição dos alimentos;

IX – fortalecimento do planejamento e da organização das unidades municipais; e

X – melhoria das condições de atendimento à população beneficiária dos serviços públicos municipais.

A contratação deverá observar as normas de saúde, segurança alimentar, proteção do consumidor, condições de trabalho e demais normas aplicáveis à produção, comercialização, transporte, entrega, armazenamento, conservação e inspeção dos gêneros alimentícios de origem animal.

Sempre que possível e compatível com a legislação, o planejamento da contratação deverá preservar a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, ampliando a possibilidade de participação de fornecedores locais e regionais, sem restringir indevidamente a competitividade ou comprometer a economicidade.

18.3. Impactos econômicos

A consolidação das demandas da Gerência Municipal de Educação e Cultura, da Fundação de Cultura, da Gerência Municipal de Saúde, da Gerência de Esportes e Lazer, da Gerência de Assistência Social e da Gerência de Meio Ambiente poderá reduzir a quantidade de procedimentos administrativos, ampliar a competição e proporcionar maior poder de negociação para o Município, desde que os quantitativos estejam adequadamente dimensionados e os preços estejam devidamente documentados.

A contratação conjunta poderá proporcionar:

a) economia de escala;

b) padronização das especificações;

c) redução dos custos administrativos;

d) maior eficiência na gestão dos pedidos e das entregas; e

e) maior racionalidade na fiscalização das condições de transporte e conservação.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

O fornecimento parcelado contribuirá para reduzir a imobilização antecipada de recursos, evitar a formação de estoques excessivos e diminuir os riscos de perdas por vencimento, avaria, descongelamento, deterioração ou armazenamento inadequado.

A adoção do Sistema de Registro de Preços permitirá que a Administração solicite os produtos conforme a necessidade efetiva de cada unidade, respeitados os quantitativos máximos registrados, os saldos disponíveis e a disponibilidade orçamentária, quando exigível.

Entre os impactos econômicos pretendidos, destacam-se:

I – redução dos custos administrativos decorrentes da consolidação das demandas;

II – ampliação da competitividade entre fornecedores;

III – possibilidade de obtenção de melhores preços em razão do volume consolidado;

IV – redução de aquisições emergenciais;

V – melhor planejamento das despesas públicas;

VI – redução de perdas e desperdícios de alimentos;

VII – menor necessidade de armazenamento de grandes volumes;

VIII – redução dos custos decorrentes de perdas por descongelamento, deterioração ou vencimento;

IX – pagamento vinculado aos produtos efetivamente entregues e aceitos;

X – melhoria do controle de saldos e quantitativos;

XI – possibilidade de participação de maior número de fornecedores, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte; e

XII – maior transparência e rastreabilidade na formação dos preços e na execução da contratação.

O fornecimento parcelado, entretanto, exigirá controle adequado dos pedidos, dos saldos e das entregas, a fim de evitar compras fragmentadas, perda de economia de escala, solicitações superiores à necessidade, armazenamento inadequado ou execução desordenada da Ata de Registro de Preços.

A Administração deverá acompanhar os preços registrados e, quando necessário, avaliar a manutenção da vantajosidade da contratação, especialmente diante de alterações relevantes:

a) nos preços de mercado;

b) nos custos dos produtos;

c) nas condições de fornecimento;

d) nos custos de transporte refrigerado ou congelado;

e) nos custos de conservação; ou

f) nas condições de armazenamento.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

Dessa forma, a contratação poderá gerar benefícios econômicos, sociais e ambientais, desde que acompanhada de planejamento adequado, controle dos quantitativos, fiscalização do fornecimento, gestão dos estoques, controle da cadeia de frio e adoção de medidas destinadas à prevenção de perdas e desperdícios.

18.4. Registro preliminar de riscos da contratação

Considerando a natureza do objeto e a necessidade de assegurar o fornecimento regular de gêneros alimentícios cárneos à Gerência Municipal de Educação e Cultura, à Fundação de Cultura, à Gerência Municipal de Saúde, à Gerência de Esportes e Lazer, à Gerência de Assistência Social e à Gerência de Meio Ambiente, foi elaborado o presente registro preliminar dos principais riscos relacionados ao planejamento, à execução e ao acompanhamento da contratação.

O registro tem por finalidade identificar eventos que possam comprometer:

a) o abastecimento das unidades;

b) a qualidade dos produtos;

c) o cumprimento dos prazos de entrega;

d) a manutenção da cadeia de frio;

e) a adequada refrigeração ou conservação dos alimentos;

f) a procedência e a inspeção sanitária;

g) a segurança alimentar; e

h) a continuidade das atividades públicas.

As medidas indicadas deverão ser detalhadas, quando cabível, no Termo de Referência, no edital, na Ata de Registro de Preços e nos instrumentos decorrentes.

Por se tratar de aquisição de bens comuns, não se identifica, neste momento, a necessidade de elaboração de matriz complexa de alocação de riscos nos moldes aplicáveis a determinados contratos de obras e serviços de engenharia.

Todavia, o registro dos riscos abaixo contribui para o adequado planejamento da contratação e para a adoção de medidas preventivas e corretivas pela Administração, em observância aos princípios do planejamento, da eficiência, da segurança jurídica, da economicidade e do interesse público previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

Risco identificado	Causa ou consequência possível	Probabilidade	Impacto	Medidas preventivas	Medidas de contingência	Responsável
Desabastecimento das unidades participantes	Atraso ou interrupção do fornecimento, falha do fornecedor, ausência de controle de saldo ou emissão tardia das ordens de fornecimento	Média	Alto	Controle permanente dos saldos por item e por Gerência; planejamento das solicitações; acompanhamento dos prazos e definição clara das obrigações da contratada	Notificação do fornecedor; aplicação das sanções cabíveis; convocação de remanescente, quando juridicamente possível; adoção de medidas administrativas para evitar a interrupção do atendimento	Órgão gerenciador, Gerências participantes, gestor e fiscalização
Entrega de produtos vencidos ou com prazo de validade insuficiente	Falha no controle de estoque do fornecedor, separação inadequada ou entrega de produtos próximos do vencimento	Média	Alto	Definição de prazo mínimo de validade no Termo de Referência; conferência no recebimento; exigência de identificação de lote e validade	Rejeição imediata; substituição dos produtos sem ônus; registro da ocorrência e aplicação das sanções cabíveis	Contratada, fiscal e responsável pelo recebimento
Entrega de produtos desconformes ou impróprios para consumo	Produto em desacordo com a especificação, contaminado, deteriorado, adulterado, falsificado ou com embalagem violada	Média	Alto	Especificações objetivas; exigência de rotulagem, procedência e inspeção; conferência quantitativa e qualitativa	Rejeição total ou parcial; retirada e substituição dos produtos; comunicação aos responsáveis e apuração de responsabilidade	Contratada, fiscal e gestor
Atraso na entrega	Falha logística, indisponibilidade do produto, problemas de transporte ou descumprimento do prazo estabelecido	Média	Alto	Definição clara de prazos, locais e horários; emissão antecipada das ordens de fornecimento; acompanhamento dos pedidos	Notificação; aplicação de multa moratória e demais sanções; convocação de remanescente, quando cabível; adoção de providências para preservar o atendimento	Contratada, gestor e fiscalização
Transporte inadequado dos	Veículo sem condições higiênicas, exposição ao	Média	Alto	Exigência de veículo, compartimento e	Recusa do recebimento; substituição dos produtos;	Contratada e fiscal

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

Risco identificado	Causa ou consequência possível	Probabilidade	Impacto	Medidas preventivas	Medidas de contingência	Responsável
alimentos	calor, ausência de proteção ou transporte incompatível com produtos resfriados ou congelados			acondicionamento compatíveis com os alimentos; conferência das condições de entrega	comunicação formal e aplicação das medidas cabíveis	
Interrupção ou inadequação da refrigeração ou do congelamento	Falha no transporte, acondicionamento ou armazenamento de produtos que exigem condições específicas de conservação	Média	Alto	Definição das condições de conservação; entrega em condições adequadas; organização prévia dos locais de recebimento e armazenamento	Recusa dos produtos; substituição imediata; avaliação das perdas e apuração da responsabilidade	Contratada, Gerências participantes e fiscalização
Descongelamento indevido ou recongelamento	Falha na cadeia de frio, armazenamento inadequado ou exposição dos produtos a temperaturas incompatíveis	Média	Alto	Fiscalização da temperatura; exigência de transporte adequado; armazenamento imediato em equipamento compatível	Segregação e rejeição dos produtos; substituição; registro da ocorrência e adoção de medidas sanitárias cabíveis	Contratada, fiscal e unidade responsável pelo armazenamento
Armazenamento inadequado nas unidades	Falta de espaço, ausência de refrigeração ou congelamento, contato com piso ou paredes, exposição à umidade, calor, pragas ou contaminantes	Média	Alto	Organização prévia dos locais; orientação dos servidores; controle de validade; manutenção das condições de higiene e conservação	Redistribuição ou remanejamento dos produtos; segregação dos itens comprometidos; registro da perda e adoção de medidas corretivas	Gerências participantes e responsáveis pelo armazenamento
Ausência de procedência ou inspeção sanitária	Falha na rotulagem, aquisição de produtos sem identificação ou fornecimento sem o serviço oficial de inspeção exigível	Baixa	Alto	Exigência de identificação do fabricante, origem, lote, validade e selo ou registro de inspeção quando aplicável	Rejeição do produto; comunicação à contratada; substituição e apuração de responsabilidade	Contratada, fiscal e responsável pelo recebimento
Quantitativos superestimados ou	Falha na memória de cálculo, alteração do	Média	Médio	Validação dos DFDs; conferência dos	Ajuste das solicitações; revisão do planejamento para	Equipe de planejamento,

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

Risco identificado	Causa ou consequência possível	Probabilidade	Impacto	Medidas preventivas	Medidas de contingência	Responsável
insuficientes	consumo, mudança na programação das atividades ou consolidação inadequada das demandas			quantitativos; controle dos saldos e acompanhamento do consumo por Gerência	futuras contratações; remanejamento de saldos quando juridicamente possível	órgão gerenciador e Gerências participantes
Perdas e desperdícios de alimentos	Aquisição superior ao consumo, armazenamento inadequado, vencimento, avaria, descongelamento ou deterioração	Média	Médio	Fornecimento parcelado; controle de estoque; utilização prioritária dos produtos com validade mais próxima; acompanhamento das perdas	Registro e investigação da ocorrência; revisão da programação de pedidos; adoção de medidas corretivas de armazenamento e consumo	Gerências participantes, fiscais e responsáveis pelo armazenamento

O registro preliminar de riscos deverá ser revisado sempre que houver alteração relevante no objeto, nos quantitativos, nas condições de fornecimento, nos locais de entrega, na forma de contratação ou nas características dos produtos.

As medidas de prevenção e contingência deverão ser observadas durante toda a execução da contratação, sem prejuízo da aplicação das penalidades e demais providências administrativas cabíveis em caso de descumprimento das obrigações assumidas.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

19. Anexos:

Integram o presente Estudo Técnico Preliminar os seguintes documentos:

I – Termo de Referência;

II – Anexo nº 298/2026, contendo a relação dos gêneros alimentícios cárneos, suas especificações e a consolidação dos quantitativos solicitados pelas Gerências participantes;

III – Tabela de Quantitativos por Gerência, contendo a distribuição das quantidades dos itens de carnes entre as unidades e órgãos participantes;

IV – Mapa de Cotação nº 152/2026, elaborado em 31 de agosto de 2026;

V – Mapa de Apuração de Preços nº 163860, elaborado em 23 de setembro de 2026;

VI – Documentos comprobatórios da pesquisa de preços realizada por meio da plataforma Talski Sistemas Ltda., incluindo os registros, as fontes consultadas, os valores coletados, os critérios de análise e as demais informações utilizadas na formação do preço estimado;

VII – Documento de Formalização de Demanda nº 461/2026 – Gerência Municipal de Saúde;

VIII – Documento de Formalização de Demanda nº 503/2026 – Gerência de Esportes e Lazer;

IX – Documento de Formalização de Demanda nº 472/2026 – Gerência Municipal de Educação e Cultura;

X – Documento de Formalização de Demanda nº 029/2026 – Gerência de Assistência Social;

XI – Documento de Formalização de Demanda nº 057/2026 – Fundação de Cultura;

XII – Documento de Formalização de Demanda nº 483/2026 – Gerência de Meio Ambiente;

XIII – Memórias de cálculo e demais documentos encaminhados pelas Gerências participantes, quando existentes;

XIV – Pedido ou documento de quantitativo da Gerência Municipal de Saúde utilizado como referência da última aquisição e do consumo efetivamente registrado, especialmente quanto aos itens músculo e acém;

XV – Documentos referentes às contratações anteriores utilizadas como referência histórica, incluindo a Ata de Registro de Preços nº 055/2024, decorrente do Processo Licitatório nº 186/2024 e do Pregão Eletrônico nº 084/2024;

XVI – Ata de Registro de Preços nº 039/2025, decorrente do Processo Licitatório nº 091/2025 e do Pregão Eletrônico nº 044/2025, utilizada como referência complementar de contratação anterior com objeto semelhante; e

XVII – Demais documentos técnicos e administrativos que integram a instrução do Processo Administrativo nº 134/2026.

20. Declaração de Viabilidade:

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

Com base nas informações levantadas durante a fase de planejamento da contratação, especialmente nos Documentos de Formalização de Demanda, nas memórias de cálculo, na tabela de quantitativos por Gerência, no Anexo nº 298/2026, no levantamento das soluções de mercado e na pesquisa de preços realizada, conclui-se que a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios cárneos mostra-se técnica, administrativa, sanitária, operacional e economicamente viável, além de necessária ao adequado desenvolvimento das atividades públicas municipais.

A contratação apresenta viabilidade técnica em razão da ampla disponibilidade de carnes bovinas, suínas, de frango e produtos derivados no mercado, da existência de diversos fornecedores aptos ao fornecimento dos produtos e da natureza comum dos bens pretendidos.

As especificações poderão ser definidas de forma objetiva no Termo de Referência, com indicação do tipo e corte da carne, unidade de fornecimento, forma de apresentação, embalagem, quantidade, composição, características mínimas, prazo de validade, condições de refrigeração ou congelamento, rotulagem, procedência, inspeção sanitária, transporte e demais requisitos necessários à adequada execução do objeto.

Também se verifica a viabilidade sanitária e operacional da contratação, considerando que os produtos pretendidos são regularmente comercializados no mercado e já fazem parte da rotina de atendimento da Gerência Municipal de Educação e Cultura, da Fundação de Cultura, da Gerência Municipal de Saúde, da Gerência de Esportes e Lazer, da Gerência de Assistência Social e da Gerência de Meio Ambiente.

A execução do objeto não exige adaptação estrutural relevante ou treinamento técnico complexo. Deverão ser observadas, entretanto, as condições adequadas de recebimento, conferência, refrigeração, congelamento, armazenamento, controle de validade, verificação de procedência e inspeção sanitária, distribuição e utilização dos gêneros alimentícios, conforme detalhado no Termo de Referência.

As unidades participantes deverão dispor de condições adequadas para o recebimento e a conservação dos produtos, especialmente quanto à existência de equipamentos de refrigeração ou congelamento compatíveis com a natureza dos itens. A contratada, por sua vez, será responsável pelo transporte e pela entrega dos produtos em condições adequadas de higiene, temperatura e conservação até o recebimento pela Administração.

Sob o aspecto econômico, a contratação demonstra-se vantajosa para a Administração Pública Municipal, especialmente em razão:

I – da consolidação das demandas das Gerências participantes em um único procedimento licitatório;

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

II – do ganho de escala decorrente da concentração das necessidades comuns;

III – da adoção do Sistema de Registro de Preços;

IV – da possibilidade de fornecimento parcelado conforme a necessidade efetiva de cada unidade;

V – da redução dos custos administrativos relacionados à realização de procedimentos separados;

VI – da ampliação da competitividade entre fornecedores;

VII – da possibilidade de adjudicação por item;

VIII – da participação de empresas especializadas no fornecimento de carnes bovinas, suínas, de frango e produtos derivados;

IX – da prevenção de aquisições emergenciais;

X – da redução do risco de formação de estoques excessivos e perdas por vencimento, deterioração, descongelamento ou armazenamento inadequado;

XI – da utilização de preços estimados obtidos mediante pesquisa realizada por múltiplas fontes na plataforma Talski Sistemas Ltda.;

XII – da possibilidade de controle dos quantitativos, saldos e despesas por item e por Gerência participante; e

XIII – da compatibilidade entre o fornecimento parcelado e a necessidade de preservação da cadeia de frio dos produtos resfriados e congelados.

A pesquisa de preços realizada por meio do **Mapa de Cotação nº 152/2026** e do **Mapa de Apuração de Preços nº 163860** resultou no valor global estimado de **R$ 4.008.679,40 (quatro milhões, oito mil, seiscentos e setenta e nove reais e quarenta centavos)**, demonstrando a existência de referências de mercado suficientes para a formação do preço estimado da contratação.

Os documentos de planejamento apresentados pelas Gerências participantes demonstraram a necessidade da contratação para atendimento das demandas escolares, hospitalares, socioassistenciais, culturais, esportivas e ambientais do Município de Naviraí/MS.

Participam da presente contratação as seguintes Gerências e órgãos:

I – Gerência Municipal de Educação e Cultura;

II – Fundação de Cultura;

III – Gerência Municipal de Saúde;

IV – Gerência de Esportes e Lazer;

V – Gerência de Assistência Social; e

VI – Gerência de Meio Ambiente.

A contratação destina-se, entre outras finalidades:

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

I – ao atendimento da alimentação escolar de aproximadamente 8.200 alunos da Rede Municipal de Ensino, observadas as orientações da nutricionista responsável, os cardápios escolares, as normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e a Resolução CD/FNDE nº 4, de 26 de fevereiro de 2026;

II – ao fornecimento de alimentação diária aos pacientes internados no Hospital Municipal, incluindo pacientes do Município de Naviraí/MS e de Municípios próximos atendidos pela unidade;

III – ao atendimento das demais unidades e serviços da rede municipal de saúde;

IV – ao apoio das atividades, programas, projetos, oficinas, reuniões e ações da Gerência de Assistência Social;

V – à realização de oficinas, ensaios, apresentações, eventos e demais atividades da Fundação de Cultura;

VI – ao suporte de eventos, competições, cursos, campeonatos e demais ações da Gerência de Esportes e Lazer; e

VII – ao atendimento das equipes da Gerência de Meio Ambiente que atuam em ações de prevenção e combate aos incêndios florestais e em outras atividades operacionais realizadas em campo.

A solução mostra-se compatível com os instrumentos de planejamento da Administração Pública Municipal e atende aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento, transparência, interesse público, sustentabilidade e continuidade dos serviços públicos, previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se adequada diante da impossibilidade de prever, com absoluta precisão, o momento e a quantidade exata de consumo de cada Gerência durante o período de vigência da contratação.

O fornecimento parcelado permitirá que os produtos sejam solicitados conforme:

a) a necessidade efetiva de cada unidade;

b) os quantitativos máximos registrados;

c) a capacidade de armazenamento e conservação;

d) os prazos de validade;

e) as condições de refrigeração ou congelamento;

f) a programação das atividades; e

g) os saldos disponíveis na Ata de Registro de Preços.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

A adjudicação por item também se apresenta viável e recomendável, considerando que os gêneros alimentícios cárneos possuem características independentes, diferentes tipos e cortes e são comercializados separadamente no mercado.

Essa medida favorece a competitividade, possibilita a participação de maior número de fornecedores, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte quando cabível, permite a seleção da proposta mais vantajosa para cada item e reduz o risco de concentração da contratação em uma única empresa.

As exigências relativas à qualidade, ao tipo e corte da carne, à validade, à rotulagem, à procedência, à inspeção sanitária, ao transporte refrigerado ou congelado, à conservação, ao recebimento e à substituição dos produtos poderão ser estabelecidas de forma objetiva e proporcional no Termo de Referência, sem impor restrições indevidas à competição.

A pesquisa de preços foi realizada com base em múltiplas fontes, incluindo histórico de preços, contratações similares, Licitanet, Portal de Compras, BLL, PNCP, CGU NFE, BNC, Compras BR e Compras.gov.br, conforme demonstrado no Mapa de Apuração de Preços nº 163860.

Os valores estimados foram individualizados por item e obtidos mediante análise dos registros compatíveis com as especificações dos produtos, considerando-se o tipo, o corte, a unidade, a forma de conservação, a apresentação e as condições de fornecimento.

A contratação também se mostra viável sob o aspecto sanitário, desde que sejam observadas as exigências de procedência, inspeção oficial, rotulagem, validade, transporte, refrigeração, congelamento, armazenamento e recebimento dos produtos de origem animal.

Diante das justificativas apresentadas, dos levantamentos realizados, da pesquisa de preços, das memórias de cálculo, dos Documentos de Formalização de Demanda, da tabela de quantitativos por Gerência e da necessidade de atendimento contínuo das unidades participantes, conclui-se pela plena viabilidade da contratação pretendida.

Dessa forma, entende-se ser **VIÁVEL** a contratação da solução demandada, recomendando-se o prosseguimento do procedimento administrativo, com a elaboração do Termo de Referência, a realização do Pregão Eletrônico, a adoção do Sistema de Registro de Preços, o julgamento pelo menor preço por item e o fornecimento parcelado dos gêneros alimentícios cárneos.

A contratação deverá observar as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, da regulamentação municipal aplicável, das normas sanitárias pertinentes e das demais regras relacionadas à segurança alimentar, à inspeção de produtos de origem animal e à execução da alimentação escolar.

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

O presente documento deverá ser assinado pelos integrantes requisitantes e técnicos da Equipe de Planejamento da Contratação.

Eu, Valéria Regina de Souza Ramos, matrícula nº 3387-1, lotada na Gerência de Finanças e eu Carlos Roberto Ávalo de Oliveira, matrícula de n° 8129-9, lotado na Gerência Educação e Cultura, elaboramos o presente Estudo Técnico Preliminar.

Os responsáveis pelas Gerências, órgãos e unidades participantes declaram que leram e concordam com os termos, informações, justificativas e condições apresentados neste Estudo Técnico Preliminar:

Eu, André Santana Vieira, Gerente de Educação e Cultura e Superintendente da Fundação de Cultura, li e concordo com os termos aqui apresentados.

Eu, Josiane de Oliveira Silva, Gerente Municipal de Saúde, li e concordo com os termos aqui apresentados.

Eu, Kerginaldo de Miranda de Carvalho, Gerente de Esporte e Lazer, li e concordo com os termos aqui apresentados.

Eu, Maria Telma de Oliveira Minari, Gerente de Assistência Social, li e concordo com os termos aqui apresentados.

Eu, João do Carmo Neves, Gerente de Meio Ambiente, li e concordo com os termos aqui apresentados.

Assinado por:
Valeria Regina Souza Ramos
..291-53 26/10/2026 - 09:18
XDSG93KWQQKCMP5NFNTWZG

Valéria Regina de Souza Ramos
Gerente do Núcleo de Planej. e Compras

Assinado por:
Carlos Roberto Ávalo de Oliveira
..871-03 26/10/2026 - 10:22
EZOMEWF8SFUTCWUDUHTDTQ

Carlos Roberto Ávalo de Oliveira
Gerente do Núcleo de Rec. Invest. P/ Educação

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6

Prefeitura Municipal de Naviraí
Estado de Mato Grosso do Sul
CNPJ 03.155.934/0001-90

Assinado por:
Josiane de Oliveira Silva
..041-86 26/10/2026 - 09:27
QWGZFHJDQQCGPQ9BCN232G

Josiane de Oliveira Silva
Gerente Municipal de Saúde e
Ordenadora de Despesas

Assinado por:
André Santana Vieira
..348-64 27/10/2026 - 08:23
NXX0S3WJSWERHGGOQLBX4Q

André Santana Vieira
Gerente de Educação e Cultura e
Superintendente de Fundação de Cultura e
Ordenador de Despesas

Assinado por:
Maria Telma de Oliveira Minari
..738-23 26/10/2026 - 14:34
4TKATGQ6TNY0FAOWPCWPBQ

Maria Telma de Oliveira Minari
Gerente de Assistência Social e
Ordenadora de Despesas

Assinado por:
Kerginaldo de Miranda de Carvalho
..801-30 26/10/2026 - 11:46
QKU3JEWQQXCTT9SQHITEZG

Kerginaldo de Miranda de Carvalho
Gerente de Esporte e Lazer e
Ordenador de Despesas

Assinado por:
João do Carmo Neves
..308-15 26/10/2026 - 11:01
IKWGQSNTTCUHZTKCBX0WSA

João do Carmo Neves
Gerente de Meio Ambiente e
Ordenador de Despesas

Tramitado e Assinado Eletronicamente por Elotech
Assinatura Eletronica - Verifique pelo QRCode ou pelo link: https://navirai.oxy.elotech.com.br/app-signer/verify?code=b339b380-9bc8-4aeb-aa3d-9c9aacedc4d6