ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

01. DA DESCRIÇÃO RESUMIDA DO OBJETIVO

Este Estudo Técnico Preliminar tem por finalidade analisar a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios do grupo de proteínas para atendimento das demandas das Secretarias Municipais de Apodi/RN e dos programas sociais desenvolvidos pelo Município. A necessidade decorre da importância de assegurar o abastecimento regular de alimentos destinados à preparação e ao fornecimento de refeições aos usuários dos serviços públicos municipais e aos servidores, quando estiverem sob a tutela do Município e houver fornecimento de alimentação no exercício das atividades.

A demanda contempla, inicialmente, carne moída, peito de frango congelado, carne bovina patinho, ovos de galinha, peito de frango sem tempero, linguiça calabresa e salsicha. A disponibilização regular desses alimentos busca garantir condições adequadas para o planejamento e a execução das refeições, contribuindo para que as necessidades alimentares dos públicos atendidos sejam supridas com preparações nutritivas e balanceadas, favorecendo a promoção da saúde e do bem-estar.

Busca-se, portanto, evitar desabastecimentos e interrupções nas ações que dependem do fornecimento de alimentos, assegurando a continuidade dos serviços e programas municipais que utilizam esses insumos, bem como condições adequadas de armazenamento, conservação e distribuição, aspectos que serão detalhados nas etapas posteriores do planejamento da contratação.

02. ALINHAMENTO AO PLANEJAMENTO INSTITUCIONAL

A presente demanda decorre do levantamento das necessidades alimentares das Secretarias Municipais de Apodi/RN e dos programas sociais desenvolvidos pelo Município, estando relacionada à continuidade das ações públicas que dependem do fornecimento regular de gêneros alimentícios. A contratação deverá ser compatibilizada com o planejamento das unidades demandantes e, quando aplicável, com o Plano de Contratações Anual e demais instrumentos de planejamento vigentes.

O alinhamento da contratação com o planejamento institucional permitirá consolidar as necessidades das diferentes unidades administrativas, evitando aquisições fragmentadas, favorecendo o planejamento dos quantitativos e possibilitando maior racionalidade na gestão dos

recursos públicos, sem prejuízo da autonomia das Secretarias quanto à programação de suas necessidades.

03. AVALIAÇÃO E QUANTIFICAÇÃO DA NECESSIDADE

A necessidade foi identificada a partir da demanda apresentada para atendimento das Secretarias Municipais e dos programas sociais desenvolvidos pelo Município de Apodi/RN. Para esta etapa, foram definidos como integrantes da demanda os seguintes gêneros alimentícios do grupo de proteínas:

- Carne moída;
- Filé Peito de frango congelado;
- Carne bovina patinho;
- Ovos de galinha;
- Peito de frango sem tempero;
- Linguiça calabresa;
- Salsicha;
- Carne de Charque;
- Carne de Sol;

Os quantitativos definitivos de cada item deverão ser consolidados a partir das solicitações das Secretarias e unidades beneficiárias, considerando, sempre que disponível, o histórico de consumo, o número de usuários atendidos, a frequência de oferta das refeições, os cardápios e programações existentes, a capacidade de armazenamento e a necessidade de evitar perdas e desabastecimento. Como não foram fornecidos, nesta etapa, números consolidados de consumo ou quantitativos por Secretaria, não se mostra tecnicamente adequado atribuir quantidades estimadas sem a respectiva base documental. O levantamento quantitativo deverá integrar os autos antes da conclusão da fase preparatória.

04. SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO PARA ATENDIMENTO DO OBJETO;

Foram consideradas alternativas de contratação capazes de assegurar o fornecimento dos gêneros alimentícios, levando em conta a natureza comum dos produtos, o caráter perecível de parte dos itens, a necessidade de entregas conforme o consumo e a atuação de diferentes Secretarias e

programas municipais. As alternativas abaixo serão comparadas quanto à flexibilidade, continuidade, custos administrativos e capacidade de atendimento da demanda.

Solução 01: Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços (SRP)

Consiste na realização de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, com adoção do Sistema de Registro de Preços, permitindo que os itens sejam registrados e posteriormente requisitados de forma parcelada, conforme a necessidade efetiva da Administração. A solução é compatível com bens comuns de consumo recorrente e com demanda que pode variar ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços.

Vantagens:

- Possibilidade de fornecimento parcelado conforme a necessidade real das Secretarias;
- Maior flexibilidade para lidar com variações de consumo e de programação das refeições;
- Centralização do planejamento e possibilidade de economia de escala;
- Ampliação da competitividade entre fornecedores;
- Redução do risco de compras emergenciais decorrentes de desabastecimento;
- Melhor adequação das entregas ao caráter perecível dos produtos e à capacidade de armazenamento.

Desvantagens:

- Exige planejamento cuidadoso dos quantitativos máximos a serem registrados;
- Depende de gestão eficiente da Ata de Registro de Preços e das solicitações de fornecimento;
- Pode haver risco de subdimensionamento ou superdimensionamento se as demandas das Secretarias não forem consolidadas adequadamente.

Solução 02: Pregão Eletrônico com contratação convencional e fornecimento parcelado

Consiste na realização de Pregão Eletrônico para contratação convencional, com definição dos quantitativos e condições de fornecimento no instrumento contratual, admitindo entregas parceladas durante a vigência contratual. A solução proporciona previsibilidade ao fornecedor e à Administração, mas exige maior precisão na definição inicial dos quantitativos e das condições de execução.

Vantagens:

- Maior previsibilidade das obrigações e dos quantitativos contratados;
- Possibilidade de estabelecer cronograma e condições de entrega diretamente no contrato;
- Menor dependência de procedimentos posteriores de formalização de cada fornecimento.

Desvantagens:

- Menor flexibilidade para adequar as aquisições às oscilações da demanda;
- Maior necessidade de precisão dos quantitativos no momento da contratação;
- Risco de contratação de quantitativos superiores ou inferiores ao consumo efetivo;
- Menor flexibilidade para atender variações entre as diferentes Secretarias e programas.

Solução 03: Contratações individualizadas conforme o surgimento das demandas

Consiste na realização de processos de contratação independentes, de acordo com o surgimento das necessidades de cada unidade ou grupo de itens. Essa alternativa proporciona flexibilidade para ajustes pontuais, porém tende a aumentar a carga administrativa e pode dificultar a garantia de continuidade do abastecimento quando as necessidades são recorrentes.

Vantagens:

- Possibilidade de adequação pontual dos quantitativos às necessidades identificadas;
- Flexibilidade para atender demandas específicas de determinadas Secretarias;
- Possibilidade de rever especificações e quantitativos em cada contratação.

Desvantagens:

- Aumento da quantidade de procedimentos administrativos ao longo do exercício;
- Maior carga operacional para as equipes responsáveis pelo planejamento e pelas contratações;
- Redução da possibilidade de ganhos decorrentes da centralização das demandas;
- Maior risco de descontinuidade do fornecimento caso uma nova contratação não seja concluída em tempo adequado;
- Dificuldade de obtenção de uma visão consolidada da demanda e de planejamento global.

05. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO;

Neste momento, não é possível estabelecer valor global preliminar confiável para a contratação, uma vez que os quantitativos definitivos dos sete gêneros alimentícios ainda dependem da consolidação das demandas das Secretarias Municipais e dos programas sociais. A atribuição de

valores sem a definição das quantidades poderia produzir estimativa dissociada da necessidade efetiva da Administração.

Após a consolidação dos quantitativos, deverá ser realizada a estimativa do valor da contratação mediante pesquisa de preços e aplicação dos parâmetros previstos no art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e na regulamentação municipal aplicável, com documentação das fontes utilizadas e dos critérios adotados para composição dos valores estimados.

06. SOLUÇÃO TECNOLOGICAMENTE E ECONOMICAMENTE MAIS VANTAJOSA;

Considerando as características da necessidade apresentada no DFD, a solução que melhor se ajusta ao atendimento da demanda é a realização de **Pregão Eletrônico com adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP), com adjudicação por item, permitindo o fornecimento parcelado dos gêneros alimentícios** conforme a necessidade efetiva das Secretarias e dos programas sociais.

Do ponto de vista técnico, a solução permite compatibilizar o fornecimento com o consumo efetivo dos alimentos, aspecto relevante diante da natureza perecível de parte dos produtos e da necessidade de preservar sua qualidade. A aquisição parcelada reduz a necessidade de formação de estoques elevados e permite que as solicitações sejam ajustadas à programação das unidades administrativas. Sob o aspecto econômico e gerencial, a centralização da disputa pode ampliar a competitividade, favorecer ganhos de escala e reduzir a repetição de procedimentos de contratação. Além disso, o SRP oferece flexibilidade para atender diferentes Secretarias sem obrigar a Administração a adquirir integralmente, de imediato, todos os quantitativos registrados.

Em comparação com as alternativas analisadas, o SRP apresenta equilíbrio entre flexibilidade, continuidade do abastecimento, racionalidade administrativa e adequação ao comportamento variável da demanda, desde que os quantitativos máximos sejam devidamente planejados e a Ata seja acompanhada e gerenciada de forma eficiente.

07. DA NATUREZA DO OBJETO COM A INDICAÇÃO DOS ELEMENTOS NECESSÁRIOS PARA CARACTERIZAR O BEM E/OU SERVIÇO A SER CONTRATADO;

A contratação possui natureza de **aquisição de bens de consumo comuns**, constituídos por gêneros alimentícios do grupo de proteínas, cujos padrões de qualidade e desempenho podem ser objetivamente definidos por especificações usuais de mercado. Os produtos pretendidos são: carne

moída, peito de frango congelado, carne bovina patinho, ovos de galinha, peito de frango sem tempero, linguiça calabresa, carne de charque, carne de sol e salsicha.

Por se tratar de alimentos, especialmente produtos perecíveis e refrigerados ou congelados, o Termo de Referência deverá estabelecer requisitos objetivos relativos à qualidade, integridade das embalagens, condições de conservação, transporte, temperatura quando aplicável, validade, origem, rotulagem e demais exigências sanitárias pertinentes, além das condições e prazos de entrega. A definição pormenorizada dessas características deverá observar as especificações usuais de mercado e a legislação sanitária aplicável.

08. DO CRITÉRIO DE ADJUDICAÇÃO DO OBJETO E DO PARCELAMENTO DO OBJETO COM A DEMONSTRAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA DIVISÃO

Recomenda-se a adjudicação por item, considerando que os gêneros alimentícios possuem características e cadeias de fornecimento próprias e podem ser comercializados por fornecedores com diferentes especializações. O parcelamento por item amplia a possibilidade de participação de fornecedores e evita que a contratação de um gênero seja condicionada à capacidade de fornecimento de todos os demais.

O parcelamento é tecnicamente viável e, em princípio, economicamente adequado, desde que preservadas as condições mínimas de qualidade, logística e entrega estabelecidas para cada item. A divisão não compromete a integridade da solução, pois os produtos podem ser fornecidos de forma independente e utilizados conjuntamente na preparação das refeições. A adjudicação por item também reduz o risco de restrição indevida da competitividade.

09. DA ESCOLHA DA MODALIDADE, DO TIPO DE LICITAÇÃO E DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO;

Considerando a natureza comum dos bens, recomenda-se a realização de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, com adoção do **Sistema de Registro de Preços, utilizando-se o critério de julgamento de menor preço por item**, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021 e da regulamentação municipal.

A modalidade indicada permite que as especificações dos gêneros sejam definidas objetivamente no Termo de Referência, favorecendo a competitividade e a seleção da proposta que atenda às condições estabelecidas pela Administração. A adoção do SRP mostra-se compatível com

a necessidade de fornecimentos parcelados e com a possibilidade de variação das demandas das Secretarias.

Quanto à vigência, recomenda-se que a Ata de Registro de Preços observe o prazo previsto no art. 84 da Lei nº 14.133/2021 e na regulamentação aplicável, inclusive quanto à eventual prorrogação, desde que preenchidos os requisitos legais. Os instrumentos decorrentes da Ata deverão observar suas respectivas condições e vigências, conforme a necessidade da Administração.

10. DA ESTIMATIVA PRELIMINAR DE PREÇOS;

A estimativa preliminar de preços foi elaborada com base em referências obtidas a partir da **licitação anterior do Município de Apodi/RN, especialmente o Registro de Preços Eletrônico nº 026/2024**, complementada por pesquisas de contratações similares realizadas por outros órgãos públicos e por pesquisa prévia de preços em fontes disponíveis na internet, buscando-se estabelecer parâmetro compatível com os preços praticados no mercado para os gêneros alimentícios objeto desta contratação. Para a presente estimativa, considerou-se ainda a redução aproximada de **60% dos quantitativos em relação à contratação anterior**, em razão da **não inclusão dos quantitativos correspondentes à Secretaria Municipal de Educação**, tendo em vista que esta realizou solicitação própria, em procedimento específico, observando as exigências e regulamentações aplicáveis ao **Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE**. Dessa forma, considerando os quantitativos estimados pelas Secretarias e unidades demandantes abrangidas pela presente contratação, bem como as referências de preços utilizadas para composição da estimativa, chegou-se ao **valor preliminar estimado de R$ 165.000,00 (cento e sessenta e cinco mil reais)** para o atendimento da demanda prevista.

Ressalta-se que o valor real e definitivo da contratação será apurado e formalizado pelo Setor de Pesquisa Mercadológica do Município de Apodi/RN, mediante a realização da pesquisa de preços oficial, observando-se a legislação aplicável e os procedimentos e parâmetros adotados pela Administração Municipal, constituindo essa pesquisa a referência final para a definição do valor estimado da contratação.

ß-- ² ¿ ¬® Û´»®² ·½¿ª³éëï ¼¾ ê¹é³»º»³¸»½ê¿êï ¾¼ éì ¾¿éëëðí ì º¿çèí ê¿¼¼¼¿ì ¼¾¿ð¹êçèî ¿í

11. BENEFÍCIOS ESPERADOS COM A CONTRATAÇÃO E ALINHAMENTO ESTRATÉGICO;

A contratação deverá assegurar a disponibilidade regular dos gêneros alimentícios necessários ao atendimento das Secretarias Municipais e dos programas sociais desenvolvidos pelo Município, reduzindo o risco de interrupção das ações que dependem do fornecimento de alimentos.

Espera-se, como benefício direto, que os usuários dos serviços públicos e os servidores que estejam sob a tutela do Município e recebam alimentação no exercício das atividades tenham suas necessidades alimentares atendidas por refeições nutritivas e balanceadas. No aspecto administrativo, espera-se maior previsibilidade de abastecimento, melhor organização das aquisições e maior racionalidade na gestão dos estoques e das entregas.

Do ponto de vista estratégico, a contratação contribui para a continuidade das políticas públicas municipais e para o uso planejado dos recursos, especialmente mediante consolidação das demandas e adoção de solução que permita entregas compatíveis com o consumo efetivo.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS;

Os impactos ambientais associados à contratação estão principalmente relacionados às embalagens dos produtos, ao transporte, ao consumo de energia para conservação de alimentos refrigerados ou congelados e à geração de resíduos decorrentes do consumo. Embora não se identifique, em princípio, impacto ambiental impeditivo à contratação, devem ser adotadas medidas de prevenção e mitigação.

- Racionalizar as entregas, evitando deslocamentos desnecessários e reduzindo o risco de desperdício;
- Priorizar, quando compatível com a segurança e a qualidade dos alimentos, embalagens que reduzam a geração de resíduos e sejam passíveis de destinação adequada;
- Evitar perdas por armazenamento inadequado, observando as condições de conservação e validade dos produtos;
- Promover a segregação e a destinação ambientalmente adequada das embalagens e resíduos gerados nas unidades municipais, conforme as regras aplicáveis;
- Exigir dos fornecedores o cumprimento das normas sanitárias, de transporte e conservação dos alimentos, reduzindo perdas e descarte decorrentes de inadequação do produto.

ß-- ² ¿ ¬® Û´»®² ·½¿ª¸éëï ¼¾ê½¾º¾³ºé½ê³ª¾»½ê½êê¿êï ¾ éì ¾¿éëëðí ì º¿çèí ê¿½¼¼¿ì ¼¾¿ð½êçèî ¿í

13. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS;

A contratação pretende produzir resultados positivos nas dimensões operacional, econômica, institucional e gerencial. No aspecto OPERACIONAL, busca-se assegurar a continuidade do abastecimento dos gêneros alimentícios e a disponibilidade dos itens necessários para a preparação das refeições dos públicos atendidos.

Na dimensão ECONÔMICA, pretende-se promover maior racionalidade na aquisição dos alimentos, ampliar a competitividade e reduzir custos administrativos por meio da centralização do procedimento e da possibilidade de fornecimento parcelado. A efetiva economicidade deverá ser aferida no procedimento licitatório e na execução da Ata.

Na dimensão INSTITUCIONAL, a contratação contribuirá para a continuidade das ações das Secretarias Municipais e dos programas sociais que dependem da oferta de alimentos. Na dimensão GERENCIAL, pretende-se aprimorar o planejamento dos quantitativos, o controle dos estoques, a programação das entregas e o acompanhamento do fornecimento.

14. OBJETO DA CONTRATAÇÃO;

O objeto consiste na aquisição, por meio de Sistema de Registro de Preços, de gêneros alimentícios do grupo de proteínas, compreendendo carne moída, peito de frango congelado, carne bovina patinho, ovos de galinha, peito de frango sem tempero, linguiça calabresa e salsicha, destinados ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais de Apodi/RN e dos programas sociais desenvolvidos pelo Município, conforme especificações, quantitativos e condições de fornecimento a serem definidos no Termo de Referência.

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO;

Diante das análises realizadas, conclui-se que a contratação é necessária para assegurar o fornecimento regular de gêneros alimentícios do grupo de proteínas destinados às Secretarias Municipais e aos programas sociais desenvolvidos pelo Município de Apodi/RN, contribuindo para a continuidade das ações públicas e para o atendimento das necessidades alimentares dos usuários e servidores quando estiverem sob a tutela municipal.

Considerando as alternativas avaliadas, o Pregão Eletrônico com Sistema de Registro de Preços, adjudicação por item e fornecimento parcelado mostra-se compatível com a natureza dos

bens e com a necessidade de flexibilidade na execução das aquisições. A solução permite que as entregas acompanhem a demanda efetiva, reduzam a necessidade de estoques elevados e possibilitem o atendimento de diferentes unidades administrativas durante a vigência da Ata.

Registra-se, contudo, que a conclusão quanto aos quantitativos e ao valor estimado depende da consolidação das demandas das Secretarias e da realização da pesquisa de preços correspondente. Superadas essas etapas, recomenda-se o prosseguimento da fase preparatória, com elaboração do Termo de Referência, análise e tratamento dos riscos e adoção das demais providências necessárias à instauração do procedimento de contratação, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

Apodi/RN, Assinado e datado eletronicamente

_____

LAIZA CRISTINA CARLOS FREIRE MONTEIRO
Secretaria Municipal de Administração

ß-- ² ¿ ¬® Û´» ® ² · ½ ¿ æ ê ë ï ¼ ê ½ ¾ º é ½ ê ³ ¾ ª ½ » ½ ê ½ ê ê ¿ ê ï ¾ é ï ¾ ¿ é é ë ð í ì º ¿ ç è í ê ¿ ¼ ¼ ¼ ¿ ì ½ ¿ ð ½ ê ç è î ¿ í

ß-- ·² ¿¬«®¿- ½± Ü±½ª³ »² ¬±

ß-- ·² ¿¬«®¿ Û´»¬®² ·½¿æ³éëï ½¾¼ ê½éª»ºé½ê³¼ª»½é½êê¿êï ³¼ éì ³¿éëëðí ì º¿çèí ê¿½¼¼½¿ì ½¼¿ð½êçèî ¿í

Ô?·¦ ¿ Ý®·¬² ¿ Ý¿®±- Ú®»·® Ó±² ¬»® óÝÐÚæðèçðÈÈÈÈÈÈõ í óß-- ·² ¿½± »³ æê çñõçñ ðî ê ï ðæèæè

ß ¿«¬»² ¬½½¿½» ° ±½» - »®ª»®º·½¿½¿ »³ æ¸ ¬º - æõñ³ ¿ ° ±¼ð »ò±° - ±´«¬±² - ® ð½±³ ðº¼®ª ¿´·½¿½±ó ½±½³ »² ¬±ô«- ¿² ½± ± Ý- ¼¹ ± ½» ×»² ¬º·½¿9=±æßî êçî çï ðçëî î » Ý- ¼¹ ± ß«¬»² ¬½¿9=±æëï çí é¿¾¼