



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### INTRODUÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar – ETP tem por finalidade analisar a necessidade da Administração Municipal quanto à aquisição de gêneros alimentícios do tipo carnes, destinados ao atendimento das demandas das diversas secretarias e equipamentos públicos do Município, especialmente aqueles responsáveis pela oferta de alimentação institucional, como unidades educacionais.

Este estudo integra a fase de planejamento da contratação e tem como objetivo identificar a solução mais adequada para suprir a necessidade administrativa, avaliando aspectos técnicos, operacionais e econômicos relacionados à futura aquisição dos produtos. Para tanto, são analisadas as alternativas disponíveis no mercado, os requisitos mínimos de qualidade dos alimentos, os quantitativos estimados e as condições necessárias para garantir o adequado fornecimento dos gêneros alimentícios.

A contratação pretendida contempla a aquisição de diferentes tipos de carnes, incluindo carne bovina em pedaços e moída, filé de peito de frango, bacon, linguiça calabresa, coxa e sobrecoxa de frango e carne suína, todos devidamente processados, acondicionados e conservados conforme as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes, garantindo qualidade, higiene e adequação ao consumo.

Dessa forma, o presente Estudo Técnico Preliminar busca demonstrar a viabilidade técnica e econômica da contratação, bem como fornecer os subsídios necessários para a elaboração do Termo de Referência e a realização do **Pregão Eletrônico**, assegurando maior eficiência, transparência e economicidade na utilização dos recursos públicos.

### I - DESCRIÇÃO DO OBJETO E DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

**OBJETO:** AQUISIÇÃO DE CARNES.

**Necessidade da Contratação:** A presente contratação justifica-se pela necessidade de aquisição de gêneros alimentícios do tipo carnes, destinados principalmente à preparação de refeições fornecidas pelas unidades educacionais do Município, no âmbito da alimentação escolar.

Os alimentos descritos no presente estudo constituem itens essenciais para a composição do cardápio nutricional oferecido nas unidades escolares, contribuindo para o fornecimento de refeições balanceadas e adequadas do ponto de vista nutricional. Nesse contexto, as carnes representam importante fonte de proteínas, vitaminas e minerais indispensáveis para uma alimentação saudável.

Além do atendimento à alimentação escolar, a presente contratação também visa possibilitar a eventual aquisição dos referidos produtos por outros órgãos e setores que compõem a Administração Municipal, sempre que houver necessidade devidamente justificada e observadas as disposições do processo licitatório.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

A contratação visa garantir o abastecimento regular desses produtos, evitando a descontinuidade no fornecimento e assegurando a adequada execução das atividades desenvolvidas pelas unidades administrativas do Município.

Ressalta-se que a aquisição dos produtos deverá observar rigorosamente os padrões de qualidade, higiene, acondicionamento e conservação, conforme as normas sanitárias vigentes, de modo a garantir a segurança alimentar e a qualidade dos alimentos fornecidos.

Dessa forma, a realização do processo licitatório mostra-se necessária para assegurar o fornecimento contínuo dos produtos, em quantidade suficiente para atender às demandas da Administração Municipal, observando os princípios da eficiência, economicidade e planejamento das contratações públicas, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.

## II - PREVISÃO NO PCA

O Município ainda não elaborou o PCA. Mas a aquisição esta prevista em seus instrumentos de planejamento orçamentário e financeiro – Plano Plurianual e Lei Orçamentária Anual.

## III - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para garantir o caráter competitivo da futura licitação e atender à necessidade específica de contratação de carnes para o Poder Executivo do Município de Aguanil, é fundamental listar apenas os requisitos essenciais para a seleção dos fornecedores. Abaixo estão os requisitos necessários:

- 1. Regularidade Fiscal e Trabalhista:** Comprovação da regularidade fiscal junto à Receita Federal, Estadual e Municipal, bem como a regularidade junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e à Previdência Social.
- 2. Capacidade Técnica e Operacional:** Apresentação de comprovação da capacidade técnica e operacional para fornecimento das Carnes, incluindo infraestrutura adequada a ser comprovada através da apresentação do Alvará Sanitário, IMA ou SIF, dependendo do caso.
- 3. Qualidade dos Produtos e Necessidade de Frescor:** Exigência de padrões mínimos de qualidade dos produtos alimentícios a serem fornecidos, de acordo com as normas técnicas e sanitárias vigentes, garantindo a segurança alimentar dos beneficiários. Os produtos devem ser entregues em conformidade com as normas sanitárias, respeitando temperaturas adequadas para transporte e armazenamento
- 4. Prazos de Entrega:** Estipulação de prazos de entrega compatíveis com as necessidades do Poder executivo, garantindo o abastecimento regular e contínuo dos alimentos nos locais determinados.
- 4.1** Para adequação ao planejamento do cardápio escolar e levando em consideração o ciclo de vida do produto e capacidade de armazenamento, as carnes devem ser entregues semannualmente todas as



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

segundas-feiras das 06 às 10 horas da manhã, com emissão da Nota de Autorização de Fornecimento em até 2 (dois) dias antes do dia estipulado para o fornecimento.

**4.2.** Poderá haver necessidade de fornecimento fora do cronograma semanal, caso haja situação que requeira.

**4.3.** Poderá ocorrer pedidos vindos de outros setores da administração municipal e nestes casos os prazos de entrega serão de até 7 (sete) dias contados do recebimento da nota de autorização de fornecimento (NAF).

**5. Locais de Entrega:** Os itens deveram ser entregues nos locais indicados nas Notas de Autorização de Fornecimento ou documento anexo à mesma, podendo ser os locais abaixo para merenda escolar ou quaisquer outro que seja de conveniência da administração, dentro dos limites do município;

- Escola Municipal Padre Justino Obers: Via de acesso na Av. Aureliano Inácio, Bairro Felícios
- Centro Municipal de Educação Infantil: Via de acesso na Av. Aureliano Inácio, Bairro Felícios
- Escola Municipal Francisco Souza Rosa: Rua Olinta Pinheiro, s/nº, Distrito do Boticão
- Centro Municipal de Educação Infantil: Rua Olinta Pinheiro, s/nº, Distrito do Boticão

**6. Preço Competitivo:** Apresentação de proposta de preço competitiva, que leve em consideração os custos de produção, logística e comercialização, sem comprometer a qualidade dos produtos fornecidos.

**7. Garantia de Abastecimento:** Compromisso de garantir o abastecimento contínuo dos gêneros ao longo da vigência do contrato, evitando possíveis desabastecimentos que possam prejudicar o funcionamento dos serviços públicos.

**8. Atendimento à Legislação Pertinente:** Obediência às normas legais e regulamentares relacionadas à produção, comercialização e distribuição de alimentos, incluindo aspectos sanitários, ambientais e trabalhistas.

**9. Modalidade de Fornecimento:** Flexibilidade na modalidade de fornecimento, permitindo a entrega fracionada de acordo com a demanda, garantindo assim a conservação dos alimentos e evitando desperdícios.

Esses requisitos são essenciais para garantir a lisura e a eficiência do processo licitatório, proporcionando igualdade de condições entre os potenciais fornecedores e assegurando a contratação daquele que melhor atenda às necessidades do Poder Executivo de Aguanil, com o melhor custo-benefício para a administração pública e para a comunidade em geral.

## IV - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

As quantidades são estimadas de acordo com a demanda, considerando a expectativa de consumo, conforme tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
------	-----------	-----	-----



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

1	<b>Carne Bovina in natura em pedaços</b> (acém, paleta ou músculo). O produto deve estar congelado, limpo, sem nervos, coloração, cheiro e sabor próprios, acondicionadas em sacos plásticos transparentes com peso de 1 kg;	Kg	2.450
2	<b>Carne Bovina in natura moída</b> (acém, paleta ou músculo). O produto deve estar congelado, limpo, sem nervos, coloração, cheiro e sabor característicos, acondicionadas em sacos plásticos transparentes com peso de 1 kg;	Kg	2.450
3	<b>Filé de Peito de Frango Congelado</b> . O produto deve estar congelado, limpo, coloração, cheiro e sabor característicos, sem presença de outras partes da ave, sem osso, sem pele, sem tempero. Devidamente acondicionado em saco plástico transparente, devidamente selados ou a vácuo, aproximadamente 1 kg cada pacote.	Kg	3.000
4	<b>Bacon</b> . Constituído pela parte magra da barrigada do porco, defumado, com fina camada de gordura, levemente salgada, cor, cheiro e sabor próprios, sem ranço. Acondicionado em saco plástico transparente, devidamente selado ou a vácuo, pesando no mínimo 500 gramas cada peça.	Kg	300
5	<b>Calabresa</b> . Linguiça suína, calabresa, especial, defumada. Acondicionado em saco plástico transparente, devidamente selado ou a vácuo.	Kg	700
6	<b>Coxa e Sobrecoxa</b> O produto deve estar congelado, limpo, coloração, cheiro e sabor característicos, sem tempero. Devidamente acondicionado em saco plástico, transparente, devidamente selados ou a vácuo, aproximadamente 1 kg cada pacote.	kg	1.500
7	<b>Carne Suína In Natura em pedaços</b> (Lombo, Pernil). O produto deve estar congelado, limpo, sem nervos, coloração, cheiro e sabor característicos, acondicionadas em sacos plásticos transparentes com peso de 1 kg;	kg	2.500

## V - LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado foi realizado com o objetivo de identificar as soluções disponíveis para o atendimento da demanda da Administração Municipal quanto ao fornecimento de gêneros alimentícios do tipo carnes, observando as práticas adotadas por outros órgãos públicos e as opções existentes no mercado fornecedor.

Verificou-se que o mercado dispõe de diversas empresas especializadas no fornecimento de carnes bovinas, suínas e de frango, devidamente processadas, acondicionadas e conservadas de acordo com as normas sanitárias vigentes. Tais empresas realizam o fornecimento dos produtos em embalagens apropriadas, garantindo a adequada conservação, transporte adequado e qualidade dos alimentos até o momento da entrega.

Durante o levantamento, constatou-se que a forma mais comum de contratação adotada pela Administração Pública para esse tipo de objeto é por meio de processo licitatório na modalidade **Pregão Eletrônico**, considerando tratar-se de bens comuns, cujos padrões de qualidade e desempenho podem



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

ser objetivamente definidos no edital e no termo de referência.

A adoção do **Pregão Eletrônico** possibilita maior competitividade entre os fornecedores, amplia a participação de empresas interessadas e contribui para a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração, observando os princípios da economicidade, eficiência e transparência nas contratações públicas.

Dessa forma, considerando a disponibilidade de fornecedores no mercado e a natureza dos produtos a serem adquiridos, conclui-se que a realização de licitação na modalidade **Pregão Eletrônico** mostra-se a solução mais adequada para atender às necessidades da Administração Municipal, em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021.

## VI – ANÁLISE DE RISCO

Análise de Riscos		
Risco	Impacto	Medida Preventiva / Mitigação
<b>Desabastecimento</b>	Interrupção da merenda escolar.	Estabelecimento de cronograma semanal e previsão de multas por atraso.
<b>Produtos Fora do Padrão</b>	Risco à saúde dos alunos (segurança alimentar).	Fiscalização rigorosa no ato da entrega com conferência de temperatura.
<b>Variação de Preços</b>	Pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro.	Realização de pesquisa de mercado ampla e cláusulas claras sobre reajuste conforme a legislação.

## VII - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A pesquisa de mercado foi feita através de procedimentos Licitatórios plataforma VILLARGA SISTEMAS, plataforma de licitação eletrônica que disponibiliza ferramenta de pesquisa de preços. O Valor total estimado da contratação é **R\$ 333.799,00 (trezentos e trinta e três mil setecentos e noventa e nove reais)**, conforme a tabela abaixo acompanhada do relatório que a fundamenta:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	<b>Carne Bovina in natura em pedaços</b> (acém, paleta ou músculo). O produto deve estar congelado, limpo, sem nervos, coloração, cheiro e sabor próprios, acondicionadas em sacos plásticos transparentes com peso de 1 kg;	Kg	2.450	R\$ 32,45	R\$ 79.502,50
2	<b>Carne Bovina in natura moída</b> (acém, paleta ou músculo). O produto deve estar congelado, limpo, sem nervos, coloração, cheiro e sabor característicos, acondicionadas em sacos plásticos transparentes com peso de 1 kg;	Kg	2.450	R\$ 32,41	R\$ 79.404,50



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

3	<b>Filé de Peito de Frango Congelado.</b> O produto deve estar congelado, limpo, coloração, cheiro e sabor característicos, sem presença de outras partes da ave, sem osso, sem pele, sem tempero. Devidamente acondicionado em saco plástico transparente, devidamente selados ou a vácuo, aproximadamente 1 kg cada pacote.	Kg	3.000	R\$ 23,45	R\$ 70.350,00
4	<b>Bacon.</b> Constituído pela parte magra da barrigada do porco, defumado, com fina camada de gordura, levemente salgada, cor, cheiro e sabor próprios, sem ranço. Acondicionado em saco plástico transparente, devidamente selado ou a vácuo, pesando no mínimo 500 gramas cada peça.	Kg	300	R\$ 37,32	R\$ 11.196,00
5	<b>Calabresa.</b> Linguiça suína, calabresa, especial, defumada. Acondicionado em saco plástico transparente, devidamente selado ou a vácuo.	Kg	700	R\$ 24,03	R\$ 16.821,00
6	<b>Coxa e Sobrecoxa-</b> O produto deve estar congelado, limpo, coloração, cheiro e sabor característicos, sem presença de outras partes da ave, sem osso, sem pele, sem tempero. Devidamente acondicionado em saco plástico, transparente, devidamente selados ou a vácuo, aproximadamente 1 kg cada pacote.	kg	1.500	R\$ 12,70	R\$ 19.050,00
7	<b>Carne Suína In Natura em pedaços (Lombo,Pernil).</b> O produto deve estar congelado, limpo, sem nervos, coloração, cheiro e sabor característicos, acondicionadas em sacos plásticos transparentes com peso de 1 kg;	kg	2.500	R\$ 22,99	R\$ 57.475,00
<b>TOTAL</b>					<b>R\$ 333.799,00</b>

## VIII - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na realização de processo licitatório, na modalidade **Pregão Eletrônico**, para a aquisição de gêneros alimentícios do tipo carnes, destinados ao atendimento das necessidades das unidades educacionais do Município, bem como de outros órgãos da Administração Municipal que eventualmente necessitem dos referidos produtos.

A contratação contempla o fornecimento de diferentes tipos de carnes, incluindo carne bovina em pedaços e moída, filé de peito de frango, bacon, linguiça calabresa, coxa e sobrecoxa de frango e carne suína, todos devidamente acondicionados em embalagens apropriadas, com identificação do produto, prazo de validade e informações exigidas pela legislação sanitária vigente.

Os produtos deverão atender aos padrões de qualidade, higiene e conservação exigidos pelos órgãos de controle sanitário, devendo estar devidamente inspecionados pelos serviços oficiais competentes, como o Serviço de Inspeção Federal (SIF), Serviço de Inspeção Estadual (SIE) ou Serviço de Inspeção Municipal (SIM), quando aplicável.

O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme a necessidade da Administração



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

Municipal, mediante solicitação prévia do setor responsável, com entrega nos locais indicados pela Administração e dentro dos prazos estabelecidos no Termo de Referência.

A solução adotada busca assegurar o abastecimento regular dos produtos necessários à preparação das refeições nas unidades públicas, garantindo qualidade dos alimentos, segurança sanitária, regularidade no fornecimento e melhor aproveitamento dos recursos públicos, em conformidade com os princípios que regem as contratações públicas previstos na Lei nº 14.133/2021.

## IX - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO

O parcelamento do objeto em itens pode ser justificado por diversos motivos, visando atender às necessidades específicas do órgão público contratante e garantir uma contratação mais eficiente e eficaz. Possibilita maior diversificação de fornecedores pois permite a participação de um maior número de fornecedores na licitação, o que pode aumentar a concorrência e resultar em propostas mais vantajosas para a administração pública. Cada item pode atrair diferentes empresas ou produtores, possibilitando uma maior diversificação na origem dos produtos adquiridos.

O parcelamento do objeto em itens possibilita atender a diferentes especificidades e exigências dos diversos setores ou unidades administrativas do órgão público.

O parcelamento permite uma maior flexibilidade na contratação, possibilitando ajustar as quantidades e características dos produtos de acordo com a demanda de cada período ou unidade administrativa. Isso evita o desperdício e garante uma gestão mais eficiente dos recursos públicos.

Parcelar o objeto em itens pode ajudar a reduzir os riscos associados à contratação, pois permite uma maior diversificação dos fornecedores e produtos. Em caso de problemas com um determinado item, os demais itens não são afetados, garantindo a continuidade dos serviços ou o fornecimento dos produtos.

O parcelamento pode estimular a participação de pequenos fornecedores, como produtores da agricultura familiar ou microempresas locais, que podem ter capacidade de atender a apenas parte do objeto da contratação. Isso contribui para a promoção da inclusão social e do desenvolvimento econômico local. Especialmente considerando a aplicação da Lei Complementar nº 123/2006.

Em suma, o parcelamento do objeto em itens pode trazer diversos benefícios, como aumento da concorrência, atendimento a especificidades, flexibilidade na contratação, redução de riscos e estímulo à participação de pequenos fornecedores.

## X - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a realização da contratação pretendida, espera-se assegurar o fornecimento regular de gêneros alimentícios do tipo carnes, necessários à preparação das refeições nas unidades educacionais do



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

Município e demais setores da Administração que eventualmente necessitem desses produtos.

Entre os principais resultados pretendidos com a contratação, destacam-se:

- garantir o abastecimento contínuo dos produtos necessários à preparação das refeições, evitando interrupções nas atividades desenvolvidas pelas unidades administrativas;
- assegurar a aquisição de alimentos com padrões adequados de qualidade, higiene e conservação, em conformidade com as normas sanitárias vigentes;
- possibilitar maior eficiência na gestão do fornecimento de gêneros alimentícios, por meio de planejamento adequado das quantidades a serem adquiridas;
- promover maior competitividade entre os fornecedores, por meio da realização de processo licitatório na modalidade **Pregão Eletrônico**, favorecendo a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração;
- assegurar a correta aplicação dos recursos públicos, observando os princípios da economicidade, eficiência, transparência e planejamento nas contratações públicas.

Dessa forma, a contratação pretendida busca atender de maneira eficiente às necessidades da Administração Municipal, garantindo a adequada execução das atividades que dependem do fornecimento dos gêneros alimentícios em questão, em conformidade com os princípios estabelecidos na Lei nº 14.133/2021.

## XI - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

Para a adequada execução da contratação pretendida, a Administração Municipal deverá adotar previamente algumas providências necessárias ao planejamento, à formalização e ao acompanhamento do futuro contrato.

Inicialmente, deverá ser elaborado o **Termo de Referência**, contendo a descrição detalhada do objeto, especificações técnicas dos produtos, quantitativos estimados, condições de fornecimento, prazos de entrega, critérios de recebimento, bem como as demais exigências necessárias para garantir a qualidade dos produtos a serem adquiridos.

Também caberá à Administração promover a instrução do processo licitatório, com a realização da pesquisa de preços, elaboração do edital e demais documentos necessários à realização do **Pregão Eletrônico**, observando as disposições legais aplicáveis.

Após a conclusão do procedimento licitatório, deverá ser realizada a formalização do contrato administrativo com a empresa vencedora, bem como a designação de servidor responsável pela fiscalização e acompanhamento da execução contratual, a fim de verificar o cumprimento das obrigações assumidas pela contratada.



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

Durante a execução do contrato, a Administração deverá acompanhar o fornecimento dos produtos, verificando o atendimento às especificações estabelecidas, especialmente quanto à qualidade, acondicionamento, conservação e prazos de validade dos alimentos entregues.

Tais providências visam assegurar a adequada execução da contratação, garantindo eficiência, controle e transparência na utilização dos recursos públicos, em conformidade com os princípios e diretrizes estabelecidos na Lei nº 14.133/2021.

## XII - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

No âmbito da Administração Municipal, não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes que possam impactar diretamente a execução da contratação pretendida.

A aquisição de gêneros alimentícios do tipo carnes constitui contratação autônoma, necessária ao atendimento das demandas das unidades administrativas do Município, especialmente das unidades educacionais responsáveis pela preparação de refeições.

Ressalta-se, contudo, que a presente contratação pode estar relacionada a outros processos licitatórios destinados à aquisição de gêneros alimentícios diversos, tais como arroz, feijão, hortifrutigranjeiros e demais insumos utilizados na preparação das refeições. Entretanto, tais contratações possuem natureza distinta e podem ser realizadas de forma independente, sem comprometer a execução do objeto ora pretendido.

Dessa forma, conclui-se que não há contratações cuja realização dependa diretamente da presente contratação, tampouco impedimentos decorrentes de outros processos administrativos, não sendo identificada interdependência que comprometa ou condicione a execução do objeto.

A condução da contratação observará os princípios do planejamento, eficiência e economicidade previstos na Lei nº 14.133/2021.

## XIII - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação do fornecimento de carnes pode acarretar diversos impactos ambientais, tais como uso de recursos naturais, geração de gases de efeito estufa, dentre outros. No âmbito do Município é importante cuidar especificamente da gestão de resíduos e o consumo de energia.

Para mitigar esses impactos ambientais, é fundamental adotar práticas sustentáveis ao longo de toda a cadeia de produção, desde a escolha de fornecedores comprometidos com a sustentabilidade até a promoção do consumo consciente e o adequado gerenciamento de resíduos. Isso pode incluir a preferência por alimentos orgânicos e produzidos localmente, a redução do desperdício de alimentos, o uso eficiente de recursos naturais e a implementação de práticas agrícolas sustentáveis. Além disso, é importante considerar os aspectos ambientais na elaboração dos contratos de fornecimento,



# PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

estabelecendo critérios e metas ambientais a serem cumpridos pelos fornecedores, que devem ser considerados e mitigados durante todo o ciclo de vida dos produtos, desde a produção até o descarte dos resíduos.

#### XIV - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Após a realização das análises constantes neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação pretendida mostra-se **necessária, viável e adequada** para atender às demandas da Administração Municipal quanto ao fornecimento de gêneros alimentícios do tipo carnes.

A solução proposta, consistente na realização de processo licitatório na modalidade **Pregão Eletrônico**, apresenta-se como a alternativa mais adequada para a aquisição dos produtos, uma vez que possibilita maior competitividade entre os fornecedores, transparência no procedimento e obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração.

Verificou-se, ainda, que o mercado dispõe de empresas aptas a fornecer os produtos nas condições e quantidades necessárias, garantindo o atendimento das especificações técnicas e dos padrões de qualidade exigidos pela Administração.

Dessa forma, considerando a necessidade administrativa devidamente demonstrada, a disponibilidade de fornecedores no mercado, a estimativa de valores compatível com os preços praticados e a adequação da solução proposta, **opina-se favoravelmente pela continuidade do processo de contratação**, com a elaboração do Termo de Referência e a adoção das providências necessárias à realização do procedimento licitatório.

A contratação deverá observar as disposições legais aplicáveis, bem como os princípios que regem as contratações públicas, especialmente aqueles previstos na Lei nº 14.133/2021.

Aguanil, 16 de março de 2026.

---

**Plínio Cardoso da Silva**

**Secretario Municipal de Administração**

---

**Denise Alves Souza**

**Secretario Municipal de Educação**