



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 gêneros alimentícios de origem animal (proteínas: carnes bovinas, suínas, avícolas e embutidos), 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 gêneros alimentícios de origem animal, 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

1. OBJETO: Contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo e fracionado de gêneros alimentícios de origem animal (proteínas: carnes bovinas, suínas, avícolas e embutidos), de forma a atender às demandas de consumo diárias e semanais das secretarias e unidades municipais.

1.1. Especificações dos itens e diretrizes de embalagem e entrega

ITEM	PRODUTO / SERVIÇO	UND	QTD	Regime de Entrega / Conservação
1	Carne Bovina in natura em pedaços (acém, paleta ou músculo): O produto deve estar resfriado, limpo, sem nervos, coloração, cheiro e sabor próprios. Acondicionadas em sacos plásticos transparentes com peso de 1 kg. Fica vedada a embalagem a vácuo.	Kg	2400	RESFRIADO Entrega Diária Temperatura: 0°C a 4°C
2	Carne Bovina in natura moída (acém, paleta ou músculo): O produto deve estar resfriado, moagem recente, limpo, sem nervos, coloração, cheiro e sabor característicos. Acondicionadas em sacos plásticos transparentes com peso de 1 kg. Fica vedada a embalagem a vácuo.	Kg	2400	RESFRIADO Entrega Diária Temperatura: 0°C a 4°C



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

3	Carne Suína In Natura em pedaços (Lombo, Pernil): O produto deve estar resfriado, limpo, sem nervos, coloração, cheiro e sabor característicos. Acondicionadas em sacos plásticos transparentes com peso de 1 kg. Fica vedada a embalagem a vácuo.	kg	2500	RESFRIADO Entrega Diária Temperatura: 0°C a 4°C
4	Coxa e Sobrecoxa de Frango Congelada: O produto deve estar congelado, limpo, coloração, cheiro e sabor característicos, sem tempero. Acondicionado em saco plástico transparente selado, aproximadamente 1 kg cada pacote.	kg	1500	CONGELADO Entrega Semanal Temperatura: -12°C ou menos
5	Filé de Peito de Frango Congelado: O produto deve estar congelado, limpo, coloração, cheiro e sabor característicos, sem presença de outras partes da ave, sem osso, sem pele, sem tempero. Acondicionado em saco plástico transparente selado, aproximadamente 1 kg cada pacote.	Kg	3000	CONGELADO Entrega Semanal Temperatura: -12°C ou menos
6	Bacon: Constituído pela parte magra da barriga 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	DEFUMADO Entrega Semanal Temperatura ambiente ou resfriado
7	Calabresa: Linguiça suína, calabresa, especial, defumada. Acondicionado em saco plástico transparente, devidamente selado ou a vácuo.	Kg	700	DEFUMADO Entrega Semanal Temperatura ambiente ou resfriado

1.2. Da Entrega Diária e Vedação de Embalagem a Vácuo (Itens 1, 2 e 3 - Bovinos e Suínos)

A opção pelo fornecimento fracionado diário das carnes bovinas e suínas, exclusivamente no estado térmico resfriado e acondicionadas sem o uso de vácuo, fundamenta-se nos seguintes aspectos:

Eficiência na Fiscalização Sensorial imediata: O processo de embalagem a vácuo submete a carne a um ambiente anaeróbico que altera temporariamente suas propriedades organolépticas, produzindo um odor característico (ácido/confinado) e escurecimento da fibra. Essa condição inviabiliza que o agente recebedor diferencie de forma rápida e segura se o odor decorre do vácuo ou de um processo inicial de deterioração, gerando insegurança jurídica e riscos à integridade da merenda/alimentação pública. A carne resfriada e "solta" permite inspeção olfativa e visual imediata no ato da descarga.

Mitigação do Risco de Contaminação Cruzada nas Cozinhas: Historicamente, o acúmulo de líquido exsudado (rico em água e mioglobina, popularmente confundido com sangue) gerado pela pressão do vácuo induz os manipuladores de alimentos ao erro grave de lavar a carne na pia. A prática de lavagem é expressamente condenada pelas normas da ANVISA, pois os respingos causam contaminação cruzada microbiológica no ambiente.

Limitação de Armazenamento e Frescor: A entrega diária supre a limitação de espaço físico frigorífico das unidades escolares e administrativas, garantindo o consumo de proteína fresca sem a necessidade de congelamentos prolongados que degradam nutrientes e alteram a palatabilidade.



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

1.3. Do Estado Térmico Congelado em Embalagens Fracionadas (Itens 4 e 5 - Avícolas)

A opção pela eliminação da tecnologia de congelamento individual rápido (IQF) nos cortes avícolas visa ampliar a competitividade do certame, permitindo a ampla participação de fornecedores e distribuidores regionais. Para tanto, adota-se a seguinte modelagem de proteção sanitária:

Fracionamento de Embalagem como Barreira Sanitária: Como o Município não utilizará a tecnologia IQF, fixa-se a exigência de que os cortes de frango (Itens 4 e 5) sejam fornecidos em embalagens originais de fábrica de **1 kg**.

Prevenção ao Descongelamento do Bloco: Essa especificação atende rigorosamente às normas da Vigilância Sanitária, visto que impede o descongelamento forçado de grandes volumes compactados (blocos comerciais). Desse modo, as equipes de cozinha podem retirar e descongelar apenas os pacotes exatos a serem consumidos no dia, eliminando o desperdício e o risco de contaminação por recongelamento.

1.4. Logística Operacional e Diretrizes de Faturamento

Para garantir a viabilidade econômica do certame e não sobrecarregar os setores de compras e contabilidade, adota-se a seguinte dinâmica:

Emissão de NAF Semanal: A Administração emitirá uma única Nota de Autorização de Fornecimento (NAF) por semana (enviada eletronicamente até a sexta-feira anterior), estipulando o cronograma diário (quando o cardápio for de bovinos ou suínos) de entregas da semana subsequente para os itens 1, 2 e 3, bem como o dia fixo de entrega dos itens 4, 5, 6 e 7.

Rotina de Conferência: A cada entrega diária, o fornecedor emitirá uma guia de remessa/romaneio. O servidor responsável fará a pesagem em balança local e a aferição da temperatura com termômetro de espeto, emitindo um atesto parcial.

Faturamento Unificado: Ao final do ciclo semanal, o fornecedor emitirá uma única Nota Fiscal correspondente ao somatório exato das entregas validadas na respectiva NAF, instruindo o processo de pagamento com os romaneios devidamente assinados.

2. Necessidade da Contratação

A presente contratação justifica-se pela necessidade de aquisição de alimentícios de origem animal (proteínas: carnes bovinas, suínas, avícolas e embutidos), 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

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.

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 aquisição gêneros alimentícios de origem animal (proteínas: carnes bovinas, suínas, avícolas e embutidos) 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:

3.1. 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, nos termos da legislação vigente.

3.2. Capacidade Técnica e Operacional

3.2.1. Do Licitante (Condições Operacionais): Apresentação obrigatória de **Alvará Sanitário vigente**, emitido pelo órgão competente (Vigilância Sanitária Municipal ou Estadual) em nome da empresa licitante, comprovando que as suas instalações atendem às normas higiênico-sanitárias de estocagem e manuseio.

3.2.2. Dos Produtos (Origem Industrial): Comprovação de que as proteínas a serem fornecidas



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

possuem registro ativo nos órgãos de inspeção oficiais (S.I.M., S.I.E., S.I.F. ou SUSAF), sendo admitido que tais registros sejam de titularidade dos frigoríficos/indústrias fabricantes dos produtos;

3.3. 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 estrita conformidade com as normas sanitárias, respeitando as temperaturas regulamentares para transporte e descarregamento (0°C a 4°C para itens resfriados e -12°C ou menos para itens congelados)

3.4. Prazos e Cronograma 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, divididos conforme a natureza e o estado térmico do produto:

3.4.1. Cronograma Ordinário (Merenda Escolar): Conforme o planejamento logístico e a capacidade de armazenamento das unidades consumidoras, o fluxo de entregas obedecerá à respectiva Nota de Autorização de Fornecimento (NAF) emitida semanalmente pela Administração (enviada em até 2 dias úteis antes do início do ciclo):

Itens 1, 2 e 3 (Carnes Bovina e Suína - Resfriadas Sem Vácuo): A entrega deverá ser **DIÁRIA**, de segunda a sexta-feira, na janela de horário das **06h00min às 10h00min**, garantindo o frescor do produto para o preparo imediato.

Itens 4, 5, 6 e 7 (Frangos, Bacon e Calabresa - Congelados/Defumados): A entrega deverá ser SEMANAL, realizada impreterivelmente às segundas-feiras, na janela de horário das 06h00min às 10h00min.

3.4.2. Entregas Extraordinárias: Poderá haver a necessidade de fornecimento fora do cronograma regular para atender a demandas excepcionais das secretarias, devendo o fornecedor realizar a entrega no prazo máximo de **24 (vinte e quatro) horas** após a solicitação formal da fiscalização.

3.4.3. Demandas de Outros Setores: Para os demais setores da Administração Municipal (Cras, Saúde, etc.), os pedidos serão feitos de forma esporádica via NAF, e o prazo máximo de entrega será de até 7 (sete) dias corridos, contados do recebimento da ordem de fornecimento.

3.5. 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

3.6. 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



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

fornecidos.

3.7. Garantia de Abastecimento: Compromisso formal de garantir o abastecimento contínuo e regular dos gêneros alimentícios ao longo de toda a vigência do contrato, vedando-se interrupções unilaterais que possam paralisar o serviço de alimentação pública ou comprometer o cardápio nutricional estabelecido.

3.8. Atendimento à Legislação Pertinente: Obediência rigorosa às normas legais e regulamentares relacionadas à produção, fracionamento, rotulagem (contendo número do selo de inspeção, lote e validade), comercialização e distribuição de alimentos, incluindo os regramentos da ANVISA, Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e legislação trabalhista.

3.9. Modalidade de Fornecimento: Adoção do regime de fornecimento contínuo por escopo de consumo, com entregas totalmente fracionadas de acordo com as requisições diárias e semanais da demanda real da Administração, garantindo a conservação ideal dos alimentos, a eficiência na fiscalização por parte do recebedor e a eliminação total de desperdícios de estocagem.

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 dos gêneros alimentícios de origem animal foram estimadas de forma a garantir o abastecimento regular, contínuo e fracionado das unidades administrativas e escolares do Município de Aguanil/MG, conforme detalhado na tabela abaixo:

ITEM	PRODUTO / SERVIÇO	UND	QTD
1	Carne Bovina in natura em pedaços (acém, paleta ou músculo): O produto deve estar resfriado, limpo, sem nervos, coloração, cheiro e sabor próprios. Acondicionadas em sacos plásticos transparentes com peso de 1 kg. Fica vedada a embalagem a vácuo.	Kg	2400
2	Carne Bovina in natura moída (acém, paleta ou músculo): O produto deve estar resfriado, moagem recente, limpo, sem nervos, coloração, cheiro e sabor característicos. Acondicionadas em sacos plásticos transparentes com peso de 1 kg. Fica vedada a embalagem a vácuo.	Kg	2400
3	Carne Suína In Natura em pedaços (Lombo, Pernil): O produto deve estar resfriado, limpo, sem nervos, coloração, cheiro e sabor característicos. Acondicionadas em sacos plásticos transparentes com peso de 1 kg. Fica vedada a embalagem a vácuo.	kg	2500
4	Coxa e Sobrecoxa de Frango Congelada: O produto deve estar congelado, limpo, coloração, cheiro e sabor característicos, sem tempero. Acondicionado em saco plástico transparente selado, aproximadamente 1 kg cada pacote.	kg	1500



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

5	Filé de Peito de Frango Congelado: O produto deve estar congelado, limpo, coloração, cheiro e sabor característicos, sem presença de outras partes da ave, sem osso, sem pele, sem tempero. Acondicionado em saco plástico transparente selado, aproximadamente 1 kg cada pacote.	Kg	3000
6	Bacon: Constituído pela parte magra da barriga 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
7	Calabresa: Linguiça suína, calabresa, especial, defumada. Acondicionado em saco plástico transparente, devidamente selado ou a vácuo.	Kg	700

Metodologia de Dimensionamento e Justificativa dos Quantitativos

A definição da quantidade a ser adquirida baseou-se em critérios técnicos e históricos de consumo, observando-se os seguintes parâmetros de governança:

Histórico de Consumo Real: Utilizou-se como balizador o consumo consolidado dos órgãos municipais nos exercícios anteriores, ajustando-se as metas de atendimento para o período de vigência contratual pretendido (12 meses).

Planejamento Nutricional Escolar: O cálculo para os itens que compõem a merenda das unidades de ensino considerou o número de alunos matriculados na rede municipal de ensino, o número de dias letivos previstos no calendário escolar e o per capita calórico/proteico recomendado pelas diretrizes do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), sob a supervisão técnica da nutricionista responsável.

Margem de Segurança e Demandas Diversas: Os quantitativos dos embutidos (Itens 6 e 7), bem como as frações excedentes das proteínas base, foram calculados para atender programações institucionais esporádicas e demandas assistenciais complementares da Secretaria de Assistência Social (Cras) e demais secretarias demandantes, evitando o risco de desabastecimento das políticas públicas locais.

Desta forma, os volumes estimados guardam estrita proporcionalidade com a necessidade diária e semanal do Município, configurando uma previsão realista que assegura a modicidade de gastos e a eficiência operacional da logística fracionada.

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 ampla rede de empresas especializadas no fornecimento de carnes bovinas, suínas, avícolas e embutidos, devidamente processadas, acondicionadas e



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

conservadas de acordo com as normas sanitárias vigentes. A análise mercadológica demonstrou que o setor produtivo e de distribuição regional possui plena capacidade de atender às especificações customizadas estabelecidas por este Município, quais sejam:

Proteínas Bovinas e Suínas Resfriadas e sem Vácuo: O mercado local e regional possui capilaridade para realizar o fornecimento diário "solto" em sacos transparentes, atendendo à necessidade de fiscalização sensorial imediata da prefeitura e eliminando os custos e odores da prensa a vácuo.

Cortes Avícolas Congelados em Embalagens de até 1kg: Constatou-se que a limitação do tamanho das embalagens de fábrica (1 k) é uma prática comum de mercado que dispensa a necessidade da tecnologia de congelamento rápido individualizado (IQF). Essa modelagem preserva a competitividade, permitindo a ampla participação de pequenos distribuidores e açougues locais, ao mesmo tempo em que garante o fracionamento sanitário exigido para as cozinhas escolares.

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, na forma Eletrônica, adotando-se o regime de fornecimento contínuo e fracionado, considerando tratar-se de bens comuns, cujos padrões de qualidade e desempenho podem ser objetivamente definidos no edital e no termo de referência, por meio de especificações usuais de mercado.

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

VI – ANÁLISE DE RISCO

O gerenciamento de riscos da presente contratação foi estruturado em conformidade com as diretrizes de governança da Lei Federal nº 14.133/2021, identificando os principais eventos que podem comprometer a regularidade do fornecimento e estabelecendo as respectivas medidas preventivas e de contingência.

Risco	Impacto	Medida Preventiva / Mitigação
-------	---------	-------------------------------



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

Desabastecimento / Atraso na Entrega Diária	Interrupção do cardápio da merenda escolar e descontinuidade da alimentação institucional.	Planejamento logístico via emissão de NAF com antecedência e previsão de multas por atraso.
Produtos Fora do Padrão	Risco à saúde dos alunos e beneficiários (segurança alimentar); devolução de carga e desperdício.	Fiscalização rigorosa no ato da descarga com conferência de temperatura (termômetro de espeto), cor, odor e integridade.
Tentativa de Entrega de Carne com Vácuo ou Congelada (Itens 1, 2 e 3)	Impossibilidade de fiscalização sensorial imediata; risco de contaminação cruzada nas cozinhas por lavagem do produto.	Previsão expressa de rejeição automática e imediata da carga no TR caso as proteínas bovinas e suínas sejam apresentadas em embalagem a vácuo ou congeladas.
Ausência de Identificação / Carne Sem Procedência	Apontamentos em auditorias e risco de recebimento de produtos de abate clandestino.	Exigência obrigatória de etiqueta indelével em cada pacote de 1kg/peça, contendo o número do Selo de Inspeção Oficial (S.I.M., S.I.E. ou S.I.F.) e dados do frigorífico originário.
Instabilidade Econômica / Variação de Preços	Pedidos de reequilíbrio econômico-financeiro por parte do fornecedor ou abandono do contrato.	Realização de ampla pesquisa de mercado atualizada; definição do teto máximo com margem realista para entrega fracionada e previsão de índice de reajuste anual (IPCA/IBGE ou similar).
Baixa Competitividade (Licitação Deserta/Fracassada)	Atraso na contratação e necessidade de contratações emergenciais de alto custo.	Flexibilização das exigências técnicas com a eliminação da tecnologia IQF para os cortes de frango, permitindo a ampla participação de distribuidores e açougues locais.

VII - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A pesquisa mercadológica para determinação do preço de referência foi realizada mediante consulta a contratações públicas similares e painéis de preços especializados obtidos por meio da plataforma eletrônica unificada operada pela Vilharga Sistemas, que disponibiliza ferramentas automatizadas de ampla pesquisa e depuração de dados de mercado.

O valor total máximo estimado para a presente contratação é **de R\$ 351.173,00 (trezentos e cinquenta e um mil, cento e setenta e três reais)**, calculado com base na média aritmética dos preços praticados em condições análogas de fornecimento, expurgando-se os valores manifestamente discrepantes. O detalhamento analítico dos preços estimados por item encontra-se estruturado na tabela abaixo, em estrita conformidade com o relatório unificado que a fundamenta::

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	Carne Bovina in natura em pedaços (acém, paleta ou músculo): O produto deve estar resfriado, limpo, sem nervos, coloração, cheiro e sabor próprios. Acondicionadas em sacos plásticos transparentes com peso de 1 kg. Fica vedada a embalagem a vácuo.	Kg	2400	R\$ 33,30	R\$ 79.920,00
2	Carne Bovina in natura moída (acém, paleta ou músculo): O produto deve estar resfriado, moagem recente, limpo, sem	Kg	2400	R\$ 33,30	R\$ 79.920,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

	nervos, coloração, cheiro e sabor característicos. Acondicionadas em sacos plásticos transparentes com peso de 1 kg. Fica vedada a embalagem a vácuo.				
3	Carne Suína In Natura em pedaços (Lombo, Perna): O produto deve estar resfriado, limpo, sem nervos, coloração, cheiro e sabor característicos. Acondicionadas em sacos plásticos transparentes com peso de 1 kg. Fica vedada a embalagem a vácuo.	kg	2500	R\$ 25,20	R\$ 63.000,00
4	Coxa e Sobrecoxa de Frango Congelada: O produto deve estar congelado, limpo, coloração, cheiro e sabor característicos, sem tempero. Acondicionado em saco plástico transparente selado, aproximadamente 1 kg cada pacote.	kg	1500	R\$ 17,00	R\$ 25.500,00
5	Filé de Peito de Frango Congelado: O produto deve estar congelado, limpo, coloração, cheiro e sabor característicos, sem presença de outras partes da ave, sem osso, sem pele, sem tempero. Acondicionado em saco plástico transparente selado, aproximadamente 1 kg cada pacote.	Kg	3000	R\$ 24,78	R\$ 74.340,00
6	Bacon: Constituído pela parte magra da barriga 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
7	Calabresa: Linguiça suína, calabresa, especial, defumada. Acondicionado em saco plástico transparente, devidamente selado ou a vácuo.	Kg	700	R\$ 24,71	R\$ 17.297,00
				TOTAL	R\$ 351.173,00

VIII - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na realização de processo licitatório, na modalidade Pregão, na forma Eletrônica, sob o regime de fornecimento contínuo por escopo, para a aquisição fracionada de gêneros alimentícios de origem animal (proteínas), destinados ao atendimento pleno e regular das necessidades das unidades educacionais do Município (alimentação escolar no âmbito do PNAE), bem como de outras secretarias e órgãos da Administração Municipal de Aguanil/MG.

A contratação contempla o fornecimento de diferentes tipos de matrizes proteicas cárneas, divididas estrategicamente de acordo com suas necessidades logísticas, de armazenamento e de fiscalização sanitária local:

Carnes Bovinas (em pedaços e moída) e Suína (Item 1, 2 e 3): Fornecidas estritamente no estado térmico resfriado, acondicionadas em sacos plásticos transparentes de primeiro uso, sendo terminantemente vedada a embalagem a vácuo, de modo a viabilizar a inspeção sensorial (olfativa e visual) imediata pelo servidor recebedor no ato da descarga diária.

Cortes Avícolas (Itens 4 e 5) e Embutidos/Defumados (Itens 6 e 7): Fornecidos no estado térmico congelado (frangos) ou em temperatura recomendada de fábrica (bacon e calabresa), devidamente selados, fixando-se o limite de peso de no máximo 1 kg por embalagem, garantindo o fracionamento adequado para a manipulação diária nas cozinhas sem riscos de desperdício ou recongelamento.



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

Todos os produtos fornecidos deverão portar rotulagem individual indelével (etiqueta de identificação) reproduzindo fielmente o nome do corte, datas de processamento e validade, lote, dados do frigorífico industrial de origem e o número do Selo de Inspeção Oficial (S.I.M., S.I.E., S.I.F. ou SUSAF), garantindo a rastreabilidade total do alimento e a segurança alimentar dos alunos e beneficiários.

A logística operacional de fornecimento ocorrerá de forma fracionada, com base na emissão de Notas de Autorização de Fornecimento (NAF) semanais, estabelecendo a rotina de entregas diárias para os itens resfriados e entregas semanais (às segundas-feiras) para os itens congelados e defumados, diretamente nas unidades escolares polos e demais locais indicados pela Administração, dentro das janelas de horários fixadas.

A solução adotada, estruturada em consonância com a Lei Federal nº 14.133/2021, mitiga com eficácia o risco de contaminação cruzada nas cozinhas, resolve a limitação física de estocagem frigorífica do Município e assegura o abastecimento regular e a segurança sanitária das refeições públicas, promovendo a eficiência operacional com o máximo custo-benefício e economicidade para o erário de Aguanil.

IX - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO

A opção pelo parcelamento do objeto em itens isolados fundamenta-se no artigo 40 da Lei Federal nº 14.133/2021, que estabelece o parcelamento como regra geral quando este for tecnicamente viável e economicamente vantajoso. A modelagem por item atende às necessidades específicas do Município de Aguanil/MG e justifica-se pelos seguintes motivos:

Ampliação da Competitividade e Propostas mais Vantajosas: O parcelamento permite a participação de um maior número de fornecedores na licitação, pois cada item pode atrair diferentes empresas ou produtores especializados em determinadas matrizes proteicas (como frigoríficos especializados apenas em bovinos, ou distribuidores focados em avícolas e embutidos). Isso aumenta consideravelmente a concorrência e resulta em propostas de preços mais vantajosas para a Administração Pública.

Estímulo ao Mercado Regional e às Microempresas (LC nº 123/2006: A divisão em itens isolados e de valores menores atende perfeitamente aos preceitos da Lei Complementar nº 123/2006, permitindo que microempresas, empresas de pequeno porte e açougueiros locais, que não teriam capacidade financeira ou de estoque para assumir o fornecimento de todo o volume de carnes do município, consigam participar e vencer itens específicos. Isso fomenta a economia do município e a inclusão socioeconômica regional.

Flexibilidade Contratual e Adequação à Demanda: O parcelamento confere maior flexibilidade na gestão das contratações, possibilitando que a Administração gerencie os contratos de forma



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

independente, ajustando as requisições de acordo com a necessidade de cada período e a programação do cardápio escolar, evitando desperdícios de recursos públicos.

Mitigação de Riscos de Desabastecimento: Ao não concentrar todo o fornecimento nas mãos de uma única empresa, a Administração reduz drasticamente os riscos associados à contratação. Caso um determinado fornecedor passe por problemas operacionais ou financeiros e não consiga entregar um item (como o filé de peito de frango, por exemplo), os contratos dos demais itens não são afetados. Isso garante que a merenda e a alimentação institucional continuem sendo abastecidas de forma regular pelas outras empresas contratadas.

Em suma, o parcelamento do objeto em itens traz benefícios claros e diretos para o Município de Aguanil/MG, aliando o estrito cumprimento legal à eficiência, segurança sanitária e ao melhor custo-benefício para a administração e para a comunidade em geral.

X - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a realização da contratação pretendida, a Administração Municipal de Aguanil/MG espera assegurar o fornecimento regular, fracionado e contínuo de gêneros alimentícios cárneos e embutidos, indispensáveis para a manutenção do cardápio da alimentação escolar (PNAE) e demais ações de amparo social do Município.

Destacam-se como principais resultados pretendidos:

Garantia de Abastecimento Contínuo e Logística Eficiente: Evitar qualquer risco de desabastecimento ou interrupção na preparação da merenda diária dos alunos da rede municipal de ensino, estabelecendo uma rotina previsível de entregas baseada em Notas de Autorização de Fornecimento (NAF) semanais.

Excelência Padrão em Segurança Alimentar e Sanitária: Assegurar que 100% dos lotes entregues atendam aos rigorosos padrões de higiene, conservação e temperatura exigidos pelos órgãos oficiais (S.I.M., S.I.E. ou S.I.F.), mitigando riscos à saúde dos beneficiários através da proibição de embalagens a vácuo nos itens resfriados (o que viabiliza a inspeção sensorial imediata).

Ampliação da Competitividade por Item Isolado: Obter a proposta de preço mais vantajosa para cada matriz proteica, uma vez que a modelagem por itens independentes permite a participação de fornecedores especializados (frigoríficos, distribuidores específicos e comércios regionais), maximizando a disputa e atendendo aos preceitos da Lei Complementar nº 123/2006.

Eficiência Administrativa e Mitigação do Desperdício: Promover uma gestão de estoque otimizada por meio de embalagens fracionadas (limite de até 1 kg), facilitando o manuseio pelas cozinheiras e eliminando perdas por recongelamento ou descarte inadequado.

Governança e Economicidade: Assegurar a aplicação transparente e responsável do erário



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

municipal, gerando eficiência pública por meio de um processo licitatório na modalidade Pregão, na forma Eletrônica, cujos preços de referência foram amplamente depurados e refletem a real realidade mercadológica.

Dessa forma, a contratação pretendida demonstra-se madura e alinhada ao planejamento estratégico do Município de Aguanil, convertendo a despesa pública em um instrumento de alta qualidade social, segurança jurídica e estrito cumprimento dos princípios da legalidade, impessoalidade e eficiência.

XI - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

Para garantir a transição eficiente entre a fase de planejamento e a execução contratual, bem como assegurar a fiscalização rigorosa das obrigações, a Administração Municipal de Aguanil/MG adotará, tempestivamente, as seguintes providências prévias e concomitantes:

11.1. Providências Prévias à Sessão Pública e Contratação

Elaboração Conforme do Termo de Referência (TR): Consolidação imediata do Termo de Referência transcrevendo com precisão as decisões deste ETP, em especial a vedação absoluta de embalagens a vácuo para os itens resfriados (Itens 1, 2 e 3) e o limite de peso de até 1 kg para cortes avícolas (Itens 4 e 5).

Indicação Formal da Equipe de Fiscalização: Designação prévia, por meio de ato administrativo (Portaria), dos servidores que atuarão como Fiscal Técnico, Fiscal Administrativo e Gestor do Contrato, em cumprimento ao artigo 117 da Lei Federal nº 14.133/2021.

Integração com a Nutricionista do PNAE: Alinhamento técnico com a Nutricionista responsável pela alimentação escolar do Município para que atue como consultora técnica no suporte à fiscalização, auxiliando na verificação dos registros sanitários (S.I.M., S.I.E., S.I.F. ou SUSAF) indicados nas propostas das empresas vencedoras.

11.2. Providências Concomitantes e de Gestão Contratual

Capacitação das Equipes de Cozinha (Recebimento): Orientação e alinhamento prévio com as diretoras escolares, almoxarifes e cozinheiras das unidades polos sobre o protocolo de recebimento de perecíveis, capacitando-as para o uso do termômetro de espeto e para a aplicação do critério de rejeição imediata de carnes bovinas/suínas que se apresentarem congeladas ou prensadas a vácuo.

Adequação Logística da Cozinha Central e Escolas: Verificação antecipada das condições de funcionamento dos freezers e refrigeradores das unidades escolares para assegurar que o fluxo de entrega fracionada diária e semanal guarde estrita compatibilidade com a capacidade física de estocagem do Município.

Logística de Emissão das NAFs: Estruturação do fluxo de emissão das Notas de Autorização de



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

Fornecimento (NAF) com antecedência mínima razoável, permitindo que as empresas vencedoras de cada item isolado programem suas rotas logísticas e garantam a entrega nas janelas de horários escolares.

Com a adoção sistemática dessas medidas de governança, o Município de Aguanil/MG mitiga os riscos de falhas na fiscalização, assegura a integridade jurídica do certame e garante o recebimento de alimentos com o mais alto padrão de qualidade biológica e sanitária para a rede pública.

XII - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Em atendimento ao artigo 18, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133/2021, a equipe de planejamento avaliou a existência de outros contratos ou processos em andamento no Município de Aguanil/MG que guardem relação de dependência ou complementaridade com o objeto pretendido, estruturando-se as seguintes conclusões:

12.1. Autonomia do Objeto

A aquisição de gêneros alimentícios do tipo carnes e embutidos configura uma contratação juridicamente autônoma. A disputa processual por Item Isolado garante que o fracasso ou eventual realinhamento de um item específico (ex: filé de peito de frango) não contamine a execução ou a regularidade contratual dos demais itens adjudicados (ex: carne bovina ou suína), mantendo a independência operacional do certame.

12.2. Contratações Correlatas (Complementaridade de Cardápio)

Registra-se que este processo se soma a outras contratações independentes da Administração destinadas à composição global da merenda escolar e da alimentação institucional, tais como os certames para aquisição de gêneros secos (estocáveis), panificados, laticínios e hortifrutigranjeiros (via Chamada Pública da Agricultura Familiar). Contudo, a execução do presente objeto não é condicionada ao sucesso dessas licitações adjacentes, possuindo rito e cronograma próprios de fornecimento.

12.3. Interdependência Operacional Interna (Estrutura de Suporte)

Embora o fornecimento das proteínas seja autônomo, a sua efetiva utilidade pública final (a transformação da matéria-prima em refeição pronta) possui interdependência com fatores estruturais preexistentes na Administração Municipal, os quais encontram-se devidamente providos e monitorados:

Recursos Humanos: Existência de quadro regular e ativo de cozinheiras, merendeiras e auxiliares de serviços gerais devidamente lotados nas unidades escolares e secretarias requisitantes;

Insumos de Preparo: Manutenção e vigência dos contratos de fornecimento de gás liquefeito de petróleo (GLP - Gás de Cozinha), água potável e energia elétrica nas cozinhas polos;

Estrutura de Armazenamento: Disponibilidade de equipamentos de refrigeração (freezers e



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

geladeiras industriais) nas unidades para a guarda temporária das frações congeladas e defumadas recebidas semanalmente.

Dessa forma, a Administração Municipal de Aguanil/MG atesta que não existem óbices, impedimentos contratuais ou externalidades interdependentes capazes de paralisar, atrasar ou comprometer a regularidade e a eficiência do fornecimento das proteínas licitadas, estando o planejamento em perfeita harmonia com os princípios da eficiência e da continuidade do serviço público.

XIII - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Em conformidade com o artigo 18, inciso XII, da Lei Federal nº 14.133/2021, que estabelece a sustentabilidade ambiental como diretriz nas contratações públicas, a equipe de planejamento identificou os potenciais impactos ambientais decorrentes do fornecimento fracionado de proteínas e estabeleceu as seguintes salvaguardas operacionais a serem observadas no âmbito do Município de Aguanil/MG:

13.1. Impactos Identificados

Geração de Resíduos Sólidos Urbanos (Embalagens): A opção técnica pelo fornecimento fracionado (embalagens de no máximo 1 kg para cortes avícolas e sacos transparentes de 1 kg para bovinos e suínos) gera um volume significativo de resíduos plásticos descartáveis de primeiro uso nas cozinhas das unidades escolares e administrativas.

Emissão de Gases de Efeito Estufa (Logística Fluvial/Terrestre): O fluxo logístico de entregas fracionadas diárias (para resfriados) e semanais (para congelados) demanda o deslocamento constante de veículos automotores refrigerados até os pontos de entrega do Município, resultando na queima de combustíveis fósseis e emissão de poluentes atmosféricos.

13.2. Medidas de Mitigação

Para neutralizar e mitigar esses impactos ao longo do ciclo de execução contratual, a Administração Municipal adotará as seguintes providências:

Gerenciamento de Resíduos nas Unidades Consumidoras: As equipes de manipulação de alimentos das escolas e secretarias polos serão orientadas a realizar o descarte seletivo e correto de todas as embalagens plásticas e caixas de papelão secundárias resultantes das entregas. Esses materiais serão destinados preferencialmente aos programas locais de reciclagem ou coleta seletiva do Município, minimizando o impacto nos aterros sanitários.

Combate ao Desperdício de Alimentos (Consumo Consciente): A própria modelagem da contratação, que veda o congelamento de grandes blocos e institui a entrega diária sob demanda da



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL

ESTADO DE MINAS GERAIS

CNPJ: 17.888.108/0001-65

NAF semanal, atua como uma barreira ecológica direta contra o desperdício de matéria-prima alimentar. Isso garante que o Município consuma exatamente o que requisitou, reduzindo a geração de resíduos orgânicos nas cozinhas públicas.

XIV - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Diante do conjunto de elementos técnicos, logísticos, econômicos e ambientais exaustivamente analisados e registrados ao longo deste Estudo Técnico Preliminar (ETP), a equipe de planejamento conclui de forma inequívoca que a contratação pretendida mostra-se **PLENAMENTE NECESSÁRIA, VIÁVEL E JURIDICAMENTE ADEQUADA** para suprir as demandas habituais e contínuas de proteínas da Administração Municipal de Aguanil/MG.

A modelagem proposta, estruturada por meio de processo licitatório na modalidade Pregão, em sua forma Eletrônica, com julgamento por Item Isolado, consolida-se como a melhor alternativa sob os prismas do interesse público e da eficiência administrativa. Este formato garante o cumprimento simultâneo de duas grandes metas de governança: a ampla participação e inclusão socioeconômica de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (conforme a LC nº 123/2006) e a obtenção do preço de mercado mais vantajoso e econômico para cada matriz proteica licitada.

A ampla pesquisa de preços realizada via plataforma unificada operada pela Vilharga Sistemas demonstrou a plena compatibilidade econômica do valor global estimado de R\$ 351.173,00 (trezentos e cinquenta e um mil, cento e setenta e três reais) com a realidade de mercado, atestando que o município possui bases sólidas e realistas para atrair fornecedores sérios, aptos a cumprir o rigoroso protocolo sanitário desenhado (incluindo a entrega diária fracionada e a vedação absoluta ao vácuo para os itens resfriados).

Dessa forma, considerando a real necessidade administrativa fundamentada, a ampla existência de mercado fornecedor, a consistência orçamentária dos valores e a conformidade técnica da solução eleita, **OPINA-SE FAVORAVELMENTE** pela continuidade imediata do processo de contratação. Fica autorizada e recomendada a remessa dos autos para a confecção do respectivo Termo de Referência (TR), com a subsequente instrução editalícia e submissão ao exame da Assessoria Jurídica, em estrito cumprimento às diretrizes de planejamento, eficácia e transparência preconizadas pela Lei Federal nº 14.133/2021.

Aguanil, 18 de maio de 2026.



PREFEITURA MUNICIPAL DE AGUANIL
ESTADO DE MINAS GERAIS
CNPJ: 17.888.108/0001-65

Plínio Cardoso da Silva

Secretario Municipal de Administração

Denise Alves Souza

Secretario Municipal de Educação