

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (E.T.P)

ÁREA REQUISITANTE: Secretaria Municipal de Educação

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação tem por finalidade assegurar o fornecimento contínuo de carnes e embutidos destinados à preparação das refeições oferecidas aos alunos da rede municipal de ensino, aos Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs), aos beneficiários dos Programas Sociais vinculados à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Habitação, bem como aos acolhidos pelo Abrigo Institucional do Município de Três Pontas/MG.

Os produtos objeto da contratação constituem itens essenciais à execução regular do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e das atividades desenvolvidas no âmbito da política pública de assistência social, sendo indispensáveis à composição de cardápios nutricionalmente equilibrados, adequados e compatíveis com as necessidades alimentares dos usuários atendidos.

As carnes e embutidos fornecem proteínas de alto valor biológico, ferro, zinco, vitaminas do complexo B e outros nutrientes fundamentais ao crescimento, ao desenvolvimento cognitivo, à manutenção da saúde, à segurança alimentar e à adequada condição nutricional das crianças, adolescentes e demais usuários dos serviços públicos municipais.

Ressalta-se que o Município já realizou procedimento licitatório visando à contratação do objeto pretendido, por meio de regular processo de registro de preços. Contudo, a empresa vencedora vem deixando de cumprir adequadamente as obrigações assumidas, especialmente em razão da entrega de produtos em desconformidade com as especificações técnicas e condições de qualidade exigidas no instrumento convocatório e contratual, circunstância que compromete a regularidade do abastecimento e a adequada execução contratual.

Em razão das irregularidades verificadas, a respectiva Ata de Registro de Preços encontra-se em processo administrativo de cancelamento, tornando necessária a adoção de nova contratação administrativa, de forma a evitar descontinuidade no fornecimento dos produtos essenciais às Secretarias demandantes.

A ausência de cobertura contratual adequada poderá comprometer diretamente:

- a) a continuidade da alimentação escolar nas unidades da rede municipal de ensino;
- b) a execução regular do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- c) o atendimento nutricional prestado pelos Programas Sociais;
- d) o funcionamento regular do Abrigo Institucional;
- e) a adequada execução das políticas públicas de educação e assistência social desenvolvidas pelo Município.

Além disso, considerando tratar-se de alimentos perecíveis, a contratação exige rigoroso controle quanto às condições de transporte, armazenamento, conservação e entrega dos produtos, observando-se integralmente as normas sanitárias aplicáveis e os cuidados necessários à manutenção da cadeia de frio, à segurança alimentar e à preservação da qualidade dos alimentos fornecidos.

O planejamento nutricional elaborado pela equipe técnica responsável prevê a utilização regular e alternada dos diferentes tipos de carnes e embutidos na composição dos cardápios, garantindo variedade alimentar, equilíbrio nutricional, aceitabilidade das refeições e atendimento às diretrizes técnicas aplicáveis à alimentação escolar e socioassistencial.

Dessa forma, evidencia-se a necessidade da contratação pretendida como medida indispensável à continuidade dos serviços públicos essenciais relacionados à alimentação escolar e ao atendimento socioassistencial, assegurando condições adequadas de abastecimento, regularidade no fornecimento, segurança alimentar, qualidade nutricional das refeições ofertadas e observância ao interesse público.

2. PREVISÃO NO PLANEJAMENTO

A contratação encontra-se alinhada ao planejamento administrativo das Secretarias Municipais de Educação e de Desenvolvimento Social e Habitação, bem como às necessidades permanentes de

abastecimento das unidades escolares, Centros Municipais de Educação Infantil (CMEIs), Programas Sociais e Abrigo Institucional do Município de Três Pontas/MG.

A aquisição pretendida mostra-se indispensável à continuidade da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e das atividades socioassistenciais desenvolvidas pelo Município, garantindo o fornecimento regular de refeições adequadas, nutricionalmente equilibradas e compatíveis com as necessidades dos usuários atendidos.

Além disso, a contratação encontra-se em consonância com os princípios da eficiência, continuidade do serviço público, segurança alimentar, economicidade, planejamento e interesse público, assegurando melhores condições de abastecimento, controle de qualidade, regularidade no fornecimento e adequada execução das políticas públicas de educação e assistência social.

3. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado da contratação corresponde a R\$ 1.449.422,00 (um milhão, quatrocentos e quarenta e nove mil, quatrocentos e vinte e dois reais), apurado mediante pesquisa de preços realizada em conformidade com a Lei Federal nº 14.133/2021 e regulamento municipal aplicável, utilizando-se consultas ao Banco de Preços e pesquisa junto a fornecedores do ramo, conforme demonstrado em documento próprio de justificativa de preços.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento de carnes e embutidos, que atendam plenamente às especificações técnicas, requisitos sanitários e quantitativos necessários para suprir a demanda das Secretarias solicitantes, incluindo a Secretaria Municipal de Educação e a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Habitação. A contratação visa garantir o abastecimento contínuo e regular desses produtos, assegurando que as refeições das unidades escolares, dos Programas Sociais e do Abrigo Institucional sejam preparadas de acordo com os padrões de qualidade e segurança alimentar estabelecidos pelas políticas públicas de alimentação.

A solução contempla a aquisição de diferentes tipos de carnes e embutidos, em formatos resfriados ou congelados, obedecendo aos critérios de higiene, rotulagem, inspeção sanitária e rastreabilidade, conforme exigências dos órgãos de controle e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Os produtos deverão apresentar qualidade adequada ao consumo infantil e juvenil, possuir certificações de inspeção (SIF, SIE ou SIM) e ser entregues em condições que preservem suas características nutricionais e microbiológicas, considerando tanto as necessidades das unidades escolares quanto as demandas específicas dos Programas Sociais e do Abrigo Institucional.

A operacionalização da solução envolve o planejamento prévio dos cardápios pelas equipes responsáveis nutrição escolar e coordenações técnicas da assistência social, a definição dos quantitativos necessários e a programação de entregas periódicas que atendam à rotina das unidades atendidas, evitando perdas, desabastecimento e qualquer comprometimento da oferta regular das refeições. O fornecedor deverá apresentar capacidade logística compatível com o volume contratado, garantindo pontualidade, armazenamento adequado durante o transporte e entrega direta nos locais indicados pela Administração Municipal.

A solução adotada também considera a economicidade e a eficiência administrativa, ao prever a contratação pelo critério de menor preço e, preferencialmente, mediante sistema de registro de preços ou contrato administrativo, conforme os padrões historicamente utilizados pelo Órgão. Tal modelo permite maior flexibilidade, agilidade nas entregas e racionalização dos recursos públicos, assegurando custos adequados ao mercado e atendimento contínuo da demanda ao longo da vigência da contratação.

Assim, a solução como um todo abrange a seleção de fornecedores capacitados, o fornecimento regular de carnes e embutidos de qualidade comprovada, a observância das normas sanitárias vigentes e a manutenção dos padrões nutricionais exigidos, garantindo a plena execução das políticas públicas de alimentação, a segurança alimentar e a proteção da saúde e do bem-estar dos alunos da rede municipal, dos usuários dos Programas Sociais e das crianças e adolescentes acolhidos no Abrigo Institucional.

5. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação será realizada com parcelamento do objeto por itens, considerando a natureza dos produtos pretendidos e a necessidade de ampliação da competitividade do certame, nos termos do art. 40, inciso V, alínea "b", da Lei nº 14.133/2021.

O parcelamento mostra-se técnica e economicamente viável, uma vez que os diferentes tipos de carnes e embutidos possuem características próprias, podendo ser fornecidos de forma independente por empresas distintas, sem prejuízo à execução contratual ou à continuidade do abastecimento das Secretarias demandantes.

A adoção da disputa por itens possibilita:

- a) maior participação de fornecedores no certame;
- b) ampliação da competitividade;
- c) obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração;
- d) estímulo à participação de empresas de pequeno e médio porte;
- e) melhor aproveitamento das condições do mercado local e regional;
- f) maior economicidade na contratação.

Além disso, o parcelamento não compromete a padronização, o controle de qualidade ou a logística de entrega, uma vez que os produtos possuem especificações individualizadas e poderão ser fiscalizados separadamente pela Administração.

Ressalta-se que, embora tenha havido dificuldades na execução contratual anteriormente firmada para fornecimento de carnes e embutidos, especialmente em razão do descumprimento das obrigações por parte da empresa vencedora, tal circunstância não inviabiliza o parcelamento do objeto, sendo possível à Administração adotar mecanismos adequados de fiscalização, controle de qualidade e aplicação de penalidades contratuais.

Dessa forma, conclui-se que o parcelamento do objeto por itens mostra-se medida tecnicamente adequada, economicamente vantajosa e compatível com o interesse público, favorecendo a competitividade e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

6. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação pretendida, busca-se alcançar resultados que garantam a continuidade, a qualidade e a segurança da alimentação oferecida aos alunos da rede municipal de ensino, bem como aos usuários dos Programas Sociais atendidos pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e Habitação e às crianças e adolescentes acolhidos no Abrigo Institucional. Espera-se, primeiramente, assegurar o fornecimento regular de carnes e embutidos, evitando qualquer interrupção no preparo das refeições e mantendo o atendimento diário e ininterrupto das unidades educacionais, das unidades socioassistenciais e do acolhimento institucional.

Como resultado direto, prevê-se a oferta de refeições nutricionalmente equilibradas, com aporte adequado de proteínas, vitaminas e minerais essenciais ao crescimento, ao desenvolvimento cognitivo e à manutenção da saúde das crianças e adolescentes atendidos, tanto na rede de ensino quanto nas políticas de assistência social. A disponibilidade contínua desses alimentos contribuirá para promover hábitos alimentares saudáveis, melhorar o rendimento escolar e garantir o bem-estar dos usuários dos Programas Sociais e dos acolhidos no Abrigo Institucional, reforçando as políticas públicas de alimentação e segurança alimentar.

Outro resultado esperado é o fortalecimento da segurança alimentar, mediante a aquisição de produtos com inspeção sanitária regular e controle rigoroso de qualidade, garantindo que os alimentos sejam entregues em condições adequadas de conservação, transporte e armazenamento, preservando sua integridade e valor nutricional para todos os públicos atendidos.

No âmbito administrativo, espera-se alcançar maior eficiência operacional, com planejamento adequado das entregas, redução de riscos de desabastecimento e otimização dos recursos públicos. A contratação regular permitirá melhor organização logística, previsibilidade dos estoques e redução de perdas, contribuindo para uma gestão alimentar mais eficaz nas áreas da Educação e da Assistência Social.

Por fim, pretende-se assegurar que a Administração Pública cumpra seu dever constitucional de promover o bem-estar da população atendida, garantindo refeições seguras, de qualidade e adequadas às necessidades da comunidade escolar, dos beneficiários dos Programas Sociais e dos acolhidos no Abrigo Institucional, fortalecendo a confiança da população nos serviços prestados e preservando o interesse público.

7. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há.

8. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A aquisição de carnes pode gerar alguns impactos ambientais ao longo de toda a cadeia produtiva, desde a criação dos animais até o transporte e descarte de resíduos. A produção pecuária, especialmente de bovinos, está associada ao uso intensivo de água, solo e energia, podendo contribuir para desmatamento e emissão de gases de efeito estufa quando não adotadas práticas sustentáveis. O transporte refrigerado das carnes até as escolas também demanda consumo de combustível e libera poluentes atmosféricos. Além disso, o processamento das carnes envolve geração de embalagens, que precisam ser corretamente descartadas ou recicladas para evitar acúmulo de resíduos. Há ainda o manejo dos restos de alimentos nas cozinhas, que, quando não destinados adequadamente, podem gerar desperdício e impactos no meio ambiente. Apesar desses fatores, tais impactos podem ser reduzidos com o planejamento adequado da compra, a seleção de fornecedores que adotem boas práticas ambientais, o controle rigoroso de qualidade e armazenamento e a implementação de ações de redução de desperdício dentro das unidades escolares.

9. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Conclui-se, a partir das análises realizadas neste Estudo Técnico Preliminar, que a contratação para o fornecimento parcelado de carnes e embutidos mostra-se necessária, adequada e indispensável à garantia da continuidade da alimentação escolar e do atendimento alimentar vinculado aos serviços socioassistenciais do Município de Três Pontas/MG.

As irregularidades verificadas na execução da Ata de Registro de Preços atualmente vigente, especialmente quanto ao descumprimento das obrigações contratuais e à entrega de produtos em desconformidade com as especificações técnicas exigidas, culminaram na instauração de processo administrativo visando ao cancelamento da referida ata, circunstância que exige a adoção de medidas administrativas aptas a evitar a descontinuidade do abastecimento das Secretarias demandantes.

Os estudos técnicos realizados demonstram que a solução proposta, consistente na aquisição de carnes e embutidos de fornecedores devidamente regularizados e aptos a atender às exigências sanitárias, nutricionais, técnicas e logísticas da Administração, apresenta-se como a alternativa mais eficiente, segura e economicamente vantajosa para atendimento da demanda pública identificada.

A contratação permitirá assegurar o fornecimento contínuo e regular dos produtos, garantindo a adequada execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), das ações vinculadas à política pública de assistência social e das atividades desenvolvidas pelo Abrigo Institucional, preservando a qualidade nutricional das refeições ofertadas e a segurança alimentar dos usuários atendidos.

Além disso, a adoção do parcelamento por itens mostra-se compatível com a natureza divisível do objeto, favorecendo a competitividade do certame, a ampliação da participação de fornecedores e a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração, sem prejuízo da padronização, fiscalização e controle de qualidade dos produtos fornecidos.

Embora a cadeia de fornecimento dos produtos envolva potenciais impactos ambientais relacionados ao transporte, armazenamento e geração de resíduos, tais impactos podem ser mitigados mediante adequada fiscalização contratual, observância das normas sanitárias e ambientais aplicáveis e adoção de boas práticas de controle e armazenamento.

Dessa forma, resta evidenciado que a contratação pretendida atende ao interesse público, mostra-se tecnicamente adequada e administrativamente necessária, recomendando-se o regular prosseguimento do procedimento licitatório, observados os parâmetros técnicos e legais constantes neste Estudo Técnico Preliminar.

10. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Diante das análises realizadas neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação pretendida mostra-se técnica, operacional, econômica e administrativamente viável, atendendo às necessidades das Secretarias requisitantes e observando os princípios da eficiência, continuidade do serviço público, segurança alimentar, economicidade, planejamento e interesse público previstos na legislação vigente.

11. RESPONSÁVEIS

Servidor ou equipe responsável pela elaboração do ETP.	Cíntia Araújo Machado Martins Especialista em Saúde VI – Nutrição MASP nº 10897 Secretaria Municipal de Educação
---	---

Três Pontas, 02 de junho de 2026.

Cíntia Araújo Machado Martins
MASP nº 10897
Especialista em Saúde VI – Nutrição
Secretaria Municipal de Educação