

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº02/2026

Este documento apresenta o estudo técnico preliminar, que constitui primeira etapa do planejamento de uma contratação e serve essencialmente para assegurar a viabilidade técnica e econômica da contratação e embasar o termo de referência, conforme previsto no art. 18 da Lei 14.133/2021.

**Secretaria demandante: SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL –
Departamento de Nutrição**

Objeto: O presente procedimento destina-se à **AQUISIÇÃO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS – CARNES E DERIVADOS** para atendimento às demandas dos serviços vinculados à Secretaria de Assistência Social de Mariana.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1. Identificação da demanda

O Sistema Único de Assistência Social (SUAS), instituído pela Lei Orgânica da Assistência Social (LOAS) — Lei nº 8.742, de 1993 — constitui importante instrumento de garantia da proteção social não contributiva no Brasil, voltado à promoção dos direitos fundamentais e ao atendimento de populações em situação de vulnerabilidade e risco social. Nos termos da referida legislação, a assistência social é direito do cidadão e dever do Estado, destinada à proteção da família, da maternidade, da infância, da adolescência, da velhice e das pessoas com deficiência, assegurando condições mínimas de dignidade, inclusão social e acesso a direitos.

A política pública de Assistência Social organiza-se de forma descentralizada e participativa, sendo operacionalizada por meio de uma rede socioassistencial composta por unidades públicas e entidades parceiras, responsáveis pela execução de serviços, programas, projetos e benefícios voltados à promoção da cidadania, inclusão social e fortalecimento de vínculos familiares e comunitários.

No âmbito do SUAS, os serviços são estruturados em níveis de Proteção Social Básica e Proteção Social Especial de Média e Alta Complexidade, contemplando diferentes públicos e

demandas. No município de Mariana/MG, a Secretaria Municipal de Assistência Social é responsável pela gestão e execução desses serviços, incluindo, entre outros, os Centros de Referência de Assistência Social (CRAS), os Centros de Referência Especializados de Assistência Social (CREAS), o Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos (SCFV), os serviços destinados a crianças e adolescentes, pessoas idosas, população em situação de rua, bem como as Unidades de Acolhimento Institucional.

A oferta de alimentação no âmbito dos serviços socioassistenciais configura-se como ação complementar de elevada relevância, contribuindo para a adesão e permanência dos usuários nas atividades, para o fortalecimento de vínculos e para a promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis. Ademais, integra o conjunto de estratégias voltadas à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e à efetivação do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), especialmente em contextos marcados por vulnerabilidade social e insegurança alimentar.

O Direito Humano à Alimentação Adequada encontra respaldo na Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, tendo sido incluído expressamente no rol dos direitos sociais por meio da Emenda Constitucional nº 64, de 2010, que alterou o artigo 6º. Tal direito pressupõe o acesso regular e permanente a alimentos seguros, de qualidade, em quantidade suficiente e com adequado valor nutricional, de forma a não comprometer outras necessidades essenciais, observando os princípios da dignidade da pessoa humana, da cidadania e da equidade.

No contexto municipal, a Secretaria Municipal de Assistência Social de Mariana, por meio do Departamento de Nutrição, é responsável pelo planejamento, elaboração de cardápios, acompanhamento e supervisão da oferta de refeições e lanches destinados aos usuários atendidos pela rede socioassistencial. Para a adequada execução dessas atividades, torna-se imprescindível o fornecimento contínuo de carnes e derivados, alimentos de elevada relevância nutricional por constituírem importantes fontes de proteínas de alto valor biológico, contendo todos os aminoácidos essenciais em proporções adequadas às necessidades humanas, além de elevada biodisponibilidade de nutrientes como ferro heme, zinco, vitamina B12 e outros micronutrientes indispensáveis ao crescimento, manutenção dos tecidos, resposta imunológica e preservação da massa muscular.

A diversidade de carnes e derivados mostra-se igualmente necessária para assegurar a elaboração de cardápios variados, equilibrados e compatíveis com as diferentes preparações

ofertadas nas unidades socioassistenciais, favorecendo maior aceitabilidade das refeições pelos diversos públicos atendidos, respeitando aspectos culturais, hábitos alimentares, características sensoriais das preparações e necessidades nutricionais específicas de cada faixa etária e grupo populacional. A utilização de diferentes cortes e produtos cárneos permite ampliar o planejamento técnico dos cardápios, diversificar métodos de preparo e promover maior qualidade nutricional e gastronômica das refeições oferecidas.

Além do atendimento às refeições servidas diretamente nas unidades socioassistenciais, a contratação contempla o abastecimento da Padaria Escola, equipamento vinculado à Proteção Social Básica da Secretaria Municipal de Assistência Social, responsável pela produção diária de lanches destinados ao atendimento de todos os serviços socioassistenciais do município. A produção desenvolvida pela Padaria Escola demanda o fornecimento regular de diferentes carnes e derivados, como presunto, apresuntado, mortadelas, linguiças, bacon, calabresa, carnes desfiadas, queijos e outros produtos utilizados na produção diária. A disponibilidade de diferentes matérias-primas é indispensável para garantir variedade nas preparações, qualidade sensorial, equilíbrio nutricional e atendimento adequado às demandas diárias das unidades da rede socioassistencial.

Considerando que a alimentação ofertada integra as ações de proteção social desenvolvidas pelo município, a continuidade do fornecimento de carnes e derivados constitui requisito essencial para a manutenção da regularidade dos serviços, evitando desabastecimentos que possam comprometer tanto a oferta de refeições quanto a produção de lanches distribuídos às diversas unidades da Secretaria Municipal de Assistência Social.

Dessa forma, a aquisição de carnes e derivados apresenta-se como demanda contínua, permanente e indispensável para a adequada execução das atividades desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Assistência Social de Mariana/MG, sendo elemento fundamental para assegurar a qualidade nutricional das refeições e lanches ofertados, garantir variedade e equilíbrio dos cardápios, promover a Segurança Alimentar e Nutricional, fortalecer a efetivação do Direito Humano à Alimentação Adequada e assegurar a continuidade dos serviços prestados à população em situação de vulnerabilidade social. Nesse sentido, o presente Estudo Técnico Preliminar visa subsidiar a abertura de processo licitatório destinado à contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado e contínuo de carnes e derivados, garantindo regularidade no abastecimento, eficiência administrativa e adequada execução das ações desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Assistência Social de Mariana/MG.

1.2. Justificativa da necessidade e diagnóstico atual

Atualmente, a Secretaria Municipal de Assistência Social de Mariana não dispõe de processo licitatório vigente com quantitativos suficientes para atender, de forma contínua e regular, à demanda de carnes e derivados necessária ao funcionamento dos serviços socioassistenciais. Tal cenário compromete o planejamento da oferta alimentar e impõe risco de desabastecimento de insumos indispensáveis à execução das atividades desenvolvidas pela rede socioassistencial.

As carnes e seus derivados constituem insumos essenciais para a produção das refeições servidas nas unidades da Secretaria, bem como para a elaboração dos lanches produzidos diariamente pela Padaria Escola e distribuídos aos diversos equipamentos socioassistenciais do município. Além de representarem importante fonte de proteínas de alto valor biológico, fundamentais para a manutenção do estado nutricional e para a oferta de refeições equilibradas, esses produtos são indispensáveis para garantir variedade, qualidade sensorial e adequada composição dos cardápios planejados pelo Departamento de Nutrição.

A inexistência de contratação vigente capaz de suprir essa demanda compromete a execução do planejamento alimentar, restringe a diversidade das preparações ofertadas aos usuários e dificulta a produção de alimentos compatíveis com as necessidades nutricionais e operacionais dos diferentes serviços da rede socioassistencial. Da mesma forma, pode ocasionar interrupções na produção de lanches pela Padaria Escola, responsável pelo abastecimento de todos os serviços vinculados à Secretaria Municipal de Assistência Social, impactando diretamente as atividades de convivência, acolhimento, atendimento e fortalecimento de vínculos desenvolvidas junto à população em situação de vulnerabilidade social.

Considerando que a alimentação integra as ações de proteção social desenvolvidas pelo município, constituindo importante instrumento de promoção da Segurança Alimentar e Nutricional e de efetivação do Direito Humano à Alimentação Adequada, torna-se imprescindível assegurar o fornecimento contínuo e programado de carnes e derivados, observando padrões de qualidade, segurança sanitária e regularidade de abastecimento.

Diante desse cenário, o presente Estudo Técnico Preliminar tem por finalidade demonstrar a necessidade de realização de procedimento licitatório para contratação de empresa

especializada no fornecimento parcelado e contínuo de carnes e derivados, visando garantir o abastecimento das unidades socioassistenciais e da Padaria Escola, assegurar a diversidade e a qualidade nutricional dos cardápios elaborados pelo Departamento de Nutrição, manter a continuidade dos serviços prestados pela Secretaria Municipal de Assistência Social de Mariana/MG e prevenir descontinuidade no atendimento à população usuária da Política Pública de Assistência Social.

2. PREVISÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÕES

O município de Mariana não possui Plano Anual de Contratações, porém a necessidade de contratação apresentada neste ETP é prevista na Lei Orçamentária Anual – LOA.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO.

3.1. Critérios de aceitação do objeto

3.2. A (s) empresa (s) contratada (s) obriga (m) -se a entregar os produtos referentes aos itens em que foi vencedora neste Pregão no prazo estabelecido e de acordo com as características, especificações e condições constantes no Edital., salvo em casos de solicitação de substituição de marcas devido à inadequações de qualidade, solicitadas pelo Departamento de Nutrição da Secretaria de Assistência Social.

- a) Os produtos deverão ser entregues dentro dos padrões de qualidade estabelecidos para o produto licitado, em veículos especialmente autorizados para esta finalidade.
- b) Os produtos devem ser entregues em perfeito estado de conservação, sem a presença de fungos, contaminação bacteriana, podridão, amassamentos ou partes que inviabilizem o consumo humano.
- c) Os produtos devem apresentar no ato da entrega validade de acordo com o descrito para cada item, e embalagem com as devidas certificações exigidas.

3.3. Forma de execução e entrega

- a) A entrega dos produtos deverá ser realizada nos seguintes endereços:
 - Padaria Escola, localizado à Rua Dois de Outubro, 210, bairro Vila Maquiné;
 - UAI Crianças, localizada à Rua Bom Jesus, 563, bairro Centro;

- UAI Adolescentes, localizada à Rua Alfredo de Moraes, 143, bairro Santana;
 - UAI Adultos, localizada à Rua das Margaridas, 68, bairro Jardim dos Inconfidentes;
- b) As entregas deverão ser realizadas no horário de 7 às 11h ou de 13 às 15h, de segunda a sexta-feira, exceto feriados, de acordo com o solicitado pelo Departamento de Nutrição da Secretaria de Assistência Social. Caso ocorra mudança dos endereços acima relacionados, os fornecedores serão comunicados com prazo mínimo de 4 dias anterior à entrega
- c) As entregas serão parceladas, em frequência mensal, de acordo com as necessidades do Departamento de Nutrição da Secretaria de Assistência Social.
- d) As entregas deverão ser realizadas em até 5 dias úteis após o envio da Autorização de Fornecimento ao e-mail do fornecedor, sendo de inteira responsabilidade do fornecedor a manutenção de endereço eletrônico atualizado.
- e) No ato da entrega, o fornecedor deverá estar munido da Nota Fiscal e cópia da Autorização de Fornecimento correspondente para conferência.
- f) É de obrigação e inteira responsabilidade do fornecedor disponibilizar pessoal para a carga e descarga dos gêneros.
- g) Os fornecedores são totalmente responsáveis pela qualidade e segurança dos produtos entregues.
- h) Os fornecedores são totalmente responsáveis pela entrega dos produtos nos locais indicados, e, em nenhuma hipótese, poderão repassar para a estrutura da Prefeitura de Mariana, a obrigação de retirar os produtos em local indicado pela empresa.
- i) Os fornecedores são totalmente responsáveis por manter funcionários para realizar carga e descarga dos produtos, e, em nenhuma hipótese, poderá repassar para a estrutura da Prefeitura de Mariana, a obrigação de carga e descarga.
- j) Em caso de inadequação dos produtos, estes serão devolvidos à empresa, e as notas fiscais relacionadas ao pedido somente serão repassadas ao setor de contabilidade após finalização da entrega dos produtos em condições adequadas.

3.4. Documentação e certificações exigidas

Para fins de habilitação no certame, as licitantes terão de satisfazer os requisitos mediante apresentação de documentos relativos a:

3.4.1. Habilitação Jurídica:

- a) Cartão CNPJ;

- b) Registro comercial, no caso de empresa individual; ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e última alteração relativa ao objeto e administradores, devidamente registrado, em se tratando de sociedade comercial e, ou a última alteração consolidada, no caso de sociedade por ações, acompanhado do documento de eleição de seus administradores; inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada de prova da diretoria em exercício; decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

3.4.2. Habilitação Fiscal:

- a) Comprovante de regularidade fiscal com as Fazendas Nacional, Estadual e Municipal (ou distrital) da sede do licitante;
- b) Comprovante de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- c) Comprovante de regularidade com a Justiça do Trabalho, por meio de certidão emitida pelo site www.tst.gov.br.

3.4.3. Habilitação Técnica:

O licitante deverá apresentar Atestado de Capacidade Técnica de acordo com o objeto específico desta contratação.

- a) Atestado Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, com o objeto da licitação. A comprovação se dará mediante a apresentação de ATESTADO (S) fornecido (s) por pessoas de direito público ou privado, no qual se indique que a empresa/ pessoa física já prestou, satisfatoriamente, serviços iguais ou semelhantes ao objeto desta licitação. Obs.) O (s) atestado (s) deverá (ão) estar necessariamente em nome do licitante.
- b) Os licitantes deverão apresentar Alvará Sanitário válido ou documento equivalente.
- c) Para todos os itens, será necessário apresentar comprovação de que o produto ofertado possui registro de SIM, SIF/DIPOA ou IMA - por meio de declaração com foto do produto destacando o selo ou documento similar que comprove o registro do produto.

3.4.4. Qualificação Econômica Financeira

- a) Certidão negativa de falência e concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física ou em sítio eletrônico caso a comarca da licitante disponha desta ferramenta.
- b) Será permitida a participação de empresas em recuperação judicial, desde que apresentem certidão emitida pelo Juízo Falimentar e/ou Plano de Recuperação deferido, na qual fique demonstrado que a empresa está apta econômica e financeiramente para participar dos procedimentos licitatórios.

3.4.5. Declarações

- a) Declaração de que a empresa atende aos requisitos de regularidade fiscal;
- b) Declaração de que a empresa cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- c) Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal.
- d) Declaração elaborada em papel timbrado e subscrita pelo representante legal da licitante, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração.
- e) Declaração de que as propostas econômicas da empresa compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas;
- f) Declaração de que o licitante dispõe de condições técnicas e operacionais para realizar o transporte dos produtos em veículos dotados de sistema de refrigeração adequado, garantindo a manutenção ininterrupta da cadeia de frio, em conformidade com a legislação sanitária vigente, de forma a preservar as temperaturas de conservação recomendadas, a integridade, a qualidade, a

inocuidade e as características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais dos produtos durante todo o transporte até o local de entrega.

- g) Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

3.5. Amostra

- a) A critério do Departamento de Nutrição da Secretaria de Assistência Social poderá ser solicitada amostra. Nos casos em que o Departamento de Nutrição da Secretaria de Assistência Social julgar necessário, os fornecedores deverão enviar amostra do produto em 2 (dois) dias úteis após a convocação para apresentação de amostra para o endereço: Padaria Escola, localizado à Rua Dois de Outubro, 210, bairro Vila Maquiné, Mariana; no horário de 8 às 16h de segunda a sexta-feira, exceto feriados.
- b) As amostras serão analisadas dentro das especificações, devendo atender às exigências descritas para cada item. Caso a amostra não atenda a qualidade especificada será realizada análise do prospecto de especificação de amostras do segundo colocado, e assim sucessivamente no processo licitatório.
- c) Depois de vencido o prazo de entrega das amostras, não será permitido fazer ajustes ou modificações dos produtos apresentados para fins de adequá-lo à especificação constante neste Termo de Referência.
- d) Caso o Departamento de Nutrição da Secretaria de Assistência Social decida por analisar amostras, todos os fornecedores serão comunicados. A análise das amostras será realizada por uma comissão formada pelos funcionários técnicos do Departamento de Nutrição da Secretaria de Assistência Social. As amostras e ou prospecto aprovados poderão ficar retidos no referido Departamento para as devidas comprovações até o momento da primeira entrega efetuada pelo fornecedor. As carnes passarão por processo de cocção para avaliação do percentual de gordura e sabor característico, não sendo possível então, devolução do produto após análise das amostras. Haverá registro fotográfico do produto antes da abertura da embalagem, durante e após o processo de cocção para análise e comprovação da análise das amostras.

4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA CONTRATAÇÃO.

Para a definição do quantitativo total, foi considerada a estimativa média para dois anos de atendimentos a usuários nos serviços vinculados à Secretaria de Assistência Social, e a possibilidade de aumento deste número, com base na variação de público em situação de vulnerabilidade social em Mariana, como apresentado na ***tabela 1***.

Tabela 1. Apresentação da demanda por serviço vinculado à SEMAS

Nº	QUANT	UNID	ITEM	PADARIA ESCOLA	CRIA	RECRIA	CRAS CABANAS 1	CRAS CABANAS 2	CRAS CIDADE	CRAS DISTRITOS	CREAS	CENTRO POP	UAI ADULTOS	UAI ADOLESCENTES	UAI CRIANÇAS
1	185	KG	BACON EM CUBOS	100	10	10	5	5	5	5	5	10	10	10	10
2	600	KG	CARNE BOVINA CONGELADA EM CUBOS DE 1ª QUALIDADE (CHÃO DE FORA)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	200	200	200
3	750	KG	CARNE BOVINA CONGELADA PEÇA DE 1ª QUALIDADE (ALCATRA)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	250	250	250
4	650	KG	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (ACÉM)	200	0	0	0	0	0	0	0	0	150	150	150
5	360	KG	CARNE SUÍNA LOMBO - PEÇA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	120	120	120
6	530	KG	CARNE SUÍNA LOMBO - PEDAÇO	50	0	0	0	0	0	0	0	0	160	160	160
7	450	KG	CARNE SUÍNA PERNIL - BIFES	0	0	0	0	0	0	0	0	0	150	150	150
8	600	KG	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	200	200	200
9	450	KG	FILÉ DE TIPÁPIA CONGELADO SEM PELE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	150	150	150
10	900	KG	LINGUIÇA CALABRESA	200	60	60	20	20	20	20	20	30	150	150	150
11	450	KG	LINGUIÇA SUÍNA EM GOMOS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	150	150	150
12	1200	KG	PEITO DE FRANGO DESOSSADO	300	0	0	0	0	0	0	0	0	300	300	300
13	2640	LA	SARDINHA EM LATA	1200	0	0	0	0	0	0	0	0	480	480	480

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para o atendimento da demanda de carnes e derivados destinados às ações, programas e serviços socioassistenciais desenvolvidos pela Secretaria Municipal de Assistência Social do Município de Mariana/MG, faz-se necessária a análise das alternativas de contratação disponíveis, considerando os princípios da eficiência, economicidade, competitividade, continuidade do fornecimento e adequação às características específicas dos produtos, em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021.

A contratação tem por finalidade assegurar o abastecimento regular das unidades socioassistenciais e da Padaria Escola, equipamento vinculado à Proteção Social Básica, responsável pela produção diária de lanches destinados aos diversos serviços da Secretaria. Em razão da natureza perecível das carnes e derivados, bem como das rigorosas exigências sanitárias aplicáveis ao seu armazenamento, transporte e distribuição, torna-se imprescindível a contratação de empresa(s) especializada(s), capaz(es) de garantir fornecimento contínuo, produtos dentro dos padrões de qualidade exigidos, manutenção da cadeia de frio e entregas programadas conforme o planejamento elaborado pelo Departamento de Nutrição.

No mercado regional observa-se ampla oferta de empresas especializadas no comércio atacadista e varejista de carnes, produtos cárneos, embutidos e derivados lácteos, incluindo fornecedores sediados no município de Mariana e em cidades vizinhas, os quais possuem experiência no fornecimento à Administração Pública. As contratações realizadas anteriormente pela Secretaria demonstraram a existência de fornecedores aptos a atender às exigências técnicas do fornecimento, apresentando regularidade nas entregas, capacidade operacional compatível com a demanda e atendimento às normas sanitárias vigentes.

No que se refere às alternativas de contratação previstas na legislação vigente, observa-se que:

• Contratação por Dispensa de Licitação

A contratação direta por dispensa de licitação, nos termos do art. 75 da Lei nº 14.133/2021, não se mostra adequada para a presente demanda, considerando que o volume estimado da contratação supera significativamente os limites legais aplicáveis a essa modalidade. Além disso, trata-se de fornecimento contínuo, indispensável ao funcionamento permanente das

unidades socioassistenciais e da Padaria Escola, circunstância que exige solução contratual capaz de assegurar estabilidade, planejamento das aquisições e atendimento integral da demanda durante toda a vigência contratual.

• **Contratação por Pregão Eletrônico**

A realização de Pregão Eletrônico, preferencialmente sob o Sistema de Registro de Preços, apresenta-se como a alternativa mais vantajosa para a Administração Pública. A modalidade proporciona ampla competitividade entre fornecedores, maior transparência, celeridade processual e possibilidade de obtenção de propostas economicamente mais vantajosas, além de permitir aquisições parceladas conforme a necessidade da Administração, reduzindo perdas decorrentes da perecibilidade dos produtos e otimizando a gestão dos estoques.

O Sistema de Registro de Preços possibilita que o fornecimento ocorra de forma gradual, respeitando a programação de consumo das unidades socioassistenciais e da Padaria Escola, evitando estocagem excessiva, reduzindo desperdícios e preservando a qualidade sanitária dos produtos.

Considerando que carnes e derivados constituem alimentos altamente perecíveis e sujeitos a rigoroso controle sanitário, recomenda-se que o Termo de Referência estabeleça requisitos técnicos específicos relacionados às condições de transporte refrigerado, manutenção da cadeia de frio, padrões de embalagem, rotulagem, prazos mínimos de validade, rastreabilidade dos produtos de origem animal e atendimento à legislação sanitária vigente, incluindo os serviços de inspeção competentes (SIM, SIE ou SIF, conforme a natureza de cada produto). Tais exigências visam assegurar a qualidade dos alimentos fornecidos, minimizar riscos sanitários e garantir a segurança alimentar dos usuários atendidos pela política pública de assistência social.

A experiência das contratações anteriores demonstra que empresas sediadas em municípios vizinhos frequentemente participam e obtêm êxito nos certames licitatórios. Todavia, essa circunstância não representa obstáculo ao adequado atendimento contratual, desde que sejam estabelecidos critérios objetivos relacionados aos prazos de entrega, capacidade logística, veículos adequados ao transporte refrigerado, reposição imediata de produtos recusados e demais obrigações contratuais necessárias à manutenção da regularidade do abastecimento. Da mesma forma, é possível fomentar a participação de fornecedores locais, observando-se os princípios da isonomia, da competitividade e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

• Aplicação da Lei Municipal nº 3.876/2025 – Prospera Mariana

No âmbito da regulamentação municipal, destaca-se a Lei Municipal nº 3.876/2025 – "Prospera Mariana", que estabelece mecanismos de incentivo à participação de empresas sediadas no município nas contratações públicas.

Embora a iniciativa contribua para o fortalecimento da economia local, geração de emprego e renda, redução de custos logísticos e maior proximidade entre fornecedores e Administração, verifica-se que sua aplicação, mediante eventual adoção de modelos de credenciamento ou de tabelas referenciais padronizadas, não se mostra a alternativa mais adequada para a presente contratação. O mercado de carnes e derivados apresenta significativa variação de preços em função do tipo de corte, sazonalidade, oscilação do mercado pecuário, custos de processamento, marcas comerciais e características específicas de cada produto, fatores que exigem ampla disputa competitiva para obtenção da proposta mais vantajosa.

Além disso, a demanda da Secretaria compreende fornecimento parcelado de diversos produtos cárneos e derivados, destinados simultaneamente às refeições das unidades socioassistenciais e à produção de lanches pela Padaria Escola, circunstância que demanda flexibilidade contratual, previsibilidade de abastecimento e gestão eficiente dos quantitativos registrados em ata.

Diante desse contexto, conclui-se que a realização de procedimento licitatório na modalidade **Pregão Eletrônico**, sob o **Sistema de Registro de Preços**, configura-se como a solução mais adequada para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social de Mariana/MG. Essa modalidade assegura ampla competitividade, seleção da proposta mais vantajosa, fornecimento parcelado conforme a demanda, manutenção da qualidade sanitária dos produtos, eficiência na gestão contratual e continuidade do abastecimento das unidades socioassistenciais e da Padaria Escola, em observância aos princípios da legalidade, economicidade, eficiência, transparência e à promoção da Segurança Alimentar e Nutricional.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

A Instrução Normativa 65/2021, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, no Art. 62, define a necessidade de realização de pesquisa de preços nos estudos preliminares para aquisição de bens e contratação de serviços em geral nos processos licitatórios.

Assim sendo, foram realizadas pesquisa de preços utilizando a plataforma digital – Banco de Preços, por ser ferramenta reconhecida pela transparência e confiabilidade dos dados apresentados.

O levantamento realizado através da Plataforma online “Banco de Preços”, com pesquisa de, no mínimo 3(três) fornecedores preferencialmente para o Estado de Minas Gerais, considerando a proposta de menor valor, apresentada na **tabela 2**. O relatório completo da cotação está disponível junto aos demais documentos necessários para abertura do processo.

Tabela 2. Valor estimado da contratação de acordo com cotação realizada na Plataforma Banco de Preços.

Item	Nome	Preço Estimado	Quantidade	Unidade	Total
1	BACON EM CUBOS	R\$ 32,74	185	Quilogramas	R\$ 6.056,90
2	CARNE BOVINA CONGELADA EM CUBOS DE 1ª QUALIDADE (PALETA)	R\$ 31,52	600	Quilogramas	R\$ 18.912,00
3	CARNE BOVINA CONGELADA BIFE DE 1º QUALIDADE (ALCATRA)	R\$ 46,57	750	Quilogramas	R\$ 34.927,50
4	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (ACÉM)	R\$ 38,08	650	Quilogramas	R\$ 24.752,00
5	CARNE SUÍNA LOMBO - PEÇA	R\$ 22,63	360	Quilogramas	R\$ 8.146,80
6	CARNE SUÍNA LOMBO - CUBOS	R\$ 20,39	530	Quilogramas	R\$ 10.806,70
7	CARNE SUÍNA PERNIL - BIFES	R\$ 19,00	450	Quilogramas	R\$ 8.550,00
8	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	R\$ 13,33	600	Quilogramas	R\$ 7.998,00
9	FILÉ DE TIPÁPIA CONGELADO SEM PELE	R\$ 50,24	450	Quilogramas	R\$ 22.608,00
10	LINGUIÇA CALABRESA	R\$ 31,61	900	Quilogramas	R\$ 28.449,00
11	LINGUIÇA SUÍNA EM GOMOS	R\$ 14,59	450	Quilogramas	R\$ 6.565,50
12	FILÉ DE PEITO DE FRANGO DESOSSADO	R\$ 22,05	1200	Quilogramas	R\$ 26.460,00
13	SARDINHA EM CONSERVA	R\$ 6,18	2640	Latas	R\$ 16.315,20
VALOR GLOBAL					R\$ 220.547,60

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na realização de procedimento licitatório, na modalidade **Pregão Eletrônico**, sob o **Sistema de Registro de Preços**, para contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento parcelado e contínuo de carnes e derivados, destinados ao atendimento das demandas das unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Assistência Social de Mariana/MG, incluindo os serviços de Proteção Social Básica, Proteção Social Especial de Média e Alta Complexidade.

A contratação tem como objetivo assegurar o abastecimento contínuo de produtos cárneos destinados à preparação de refeições e lanches ofertados aos usuários dos serviços socioassistenciais, garantindo a execução do planejamento alimentar elaborado pelo Departamento de Nutrição e contribuindo para a oferta de alimentação adequada, segura e nutricionalmente equilibrada.

Considerando que as carnes e derivados constituem alimentos perecíveis e de elevado risco sanitário, a solução contempla a contratação de fornecedor(es) com capacidade técnica e operacional para assegurar o cumprimento das exigências estabelecidas pela legislação sanitária vigente, especialmente quanto às condições de processamento, armazenamento, transporte refrigerado, manutenção da cadeia de frio, rastreabilidade, rotulagem e inspeção dos produtos de origem animal. Dessa forma, busca-se preservar a qualidade, a inocuidade e as características nutricionais dos alimentos fornecidos durante todas as etapas da execução contratual.

A solução também contempla o fornecimento de ampla variedade de carnes, cortes e derivados, indispensáveis à elaboração de cardápios diversificados, nutricionalmente equilibrados e compatíveis com as necessidades dos diferentes públicos atendidos pela Política Municipal de Assistência Social. As proteínas de origem animal possuem elevado valor biológico, fornecendo todos os aminoácidos essenciais ao organismo humano, além de nutrientes de alta biodisponibilidade, como ferro heme, zinco e vitamina B12, fundamentais para a manutenção do estado nutricional dos usuários e para a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se tecnicamente adequada em razão da impossibilidade de previsão exata do consumo ao longo da vigência contratual, devido, principalmente, à variação do público atendido pela Assistência Social ao longo do ano e da natureza perecível dos produtos. O fornecimento parcelado possibilita aquisições conforme a necessidade da Administração, reduzindo estoques excessivos, minimizando perdas por

vencimento, preservando a qualidade dos alimentos e promovendo maior eficiência na gestão dos recursos públicos.

A realização da contratação por meio de Pregão Eletrônico amplia a competitividade entre os fornecedores, assegura maior transparência ao processo licitatório, favorece a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração e possibilita maior eficiência na gestão contratual, observando os princípios da legalidade, isonomia, economicidade, planejamento, eficiência e seleção da proposta mais vantajosa, previstos na Lei nº 14.133/2021.

Como parte da solução, o Termo de Referência estabelecerá especificações técnicas detalhadas para cada item, contemplando características dos cortes, padrões mínimos de qualidade, condições de embalagem, requisitos de rotulagem, prazos mínimos de validade, registro nos serviços oficiais de inspeção competentes (SIM, SIE ou SIF, conforme aplicável), cronograma de entregas, critérios de recebimento, exigências relativas ao transporte refrigerado, manutenção da cadeia de frio, substituição imediata de produtos em desacordo com as especificações e demais condições necessárias para garantir a adequada execução contratual.

Dessa forma, a solução proposta mostra-se a alternativa mais eficiente, econômica e tecnicamente adequada para assegurar o abastecimento contínuo das unidades socioassistenciais, garantindo a regularidade do fornecimento de carnes e derivados, a qualidade das refeições e lanches ofertados, a continuidade das ações desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Assistência Social de Mariana/MG e a efetivação do Direito Humano à Alimentação Adequada, em consonância com a Constituição Federal, a Lei Orgânica da Assistência Social, a Política Nacional de Assistência Social, a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional e os princípios estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021.

8. JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO OU NÃO

O Pregão Eletrônico sob o Sistema de Registro de Preços nos moldes da Lei nº 14.133/2021 será por item, visto que o objeto é divisível e não há prejuízo para o conjunto da solução ou perda

de economia de escala, além de ser técnica e economicamente viável. Junto a isso, o parcelamento do objeto visa propiciar a ampla participação de fornecedores que, embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, podem fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, permitindo que empresas distintas sejam contratadas.

9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de carnes e derivados destinados às unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Assistência Social de Mariana/MG tem como finalidade assegurar o abastecimento contínuo dos serviços socioassistenciais, possibilitando a adequada execução do planejamento alimentar elaborado pelo Departamento de Nutrição e contribuindo para a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional e para a efetivação do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

Espera-se que a contratação proporcione maior eficiência na gestão do abastecimento, garantindo a disponibilidade permanente de insumos essenciais para a produção de refeições e lanches ofertados aos usuários da política municipal de assistência social, evitando interrupções no atendimento decorrentes da indisponibilidade de produtos.

Sob o aspecto nutricional, a contratação permitirá a oferta regular de carnes e derivados de qualidade, possibilitando a elaboração de cardápios variados, equilibrados e compatíveis com as necessidades dos diferentes públicos atendidos. As proteínas de origem animal apresentam elevado valor biológico e elevada biodisponibilidade de nutrientes essenciais, contribuindo para a oferta de preparações nutricionalmente adequadas, com maior qualidade sensorial e melhor aceitabilidade pelos usuários dos serviços.

Além disso, a disponibilização de diferentes cortes e derivados permitirá ampliar a diversidade das preparações produzidas tanto nas unidades socioassistenciais quanto na Padaria Escola, favorecendo a produção contínua de refeições e lanches, assegurando maior variedade do cardápio e melhor atendimento às demandas dos diversos equipamentos socioassistenciais.

Com a implementação da solução proposta, pretende-se alcançar os seguintes resultados:

- **Continuidade do abastecimento:** garantir fornecimento regular de carnes e derivados durante toda a vigência da contratação, reduzindo o risco de desabastecimento e de interrupção das atividades desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Assistência Social.
- **Melhoria da qualidade nutricional da alimentação ofertada:** assegurar o fornecimento de alimentos com elevado valor nutricional, permitindo a elaboração de refeições e lanches balanceados, variados e adequados às necessidades dos usuários dos serviços socioassistenciais.
- **Fortalecimento da Padaria Escola:** assegurar o fornecimento contínuo dos insumos necessários à produção diária de lanches destinados às unidades socioassistenciais, mantendo a regularidade do abastecimento e contribuindo para o desenvolvimento das atividades vinculadas à Proteção Social Básica.
- **Maior eficiência administrativa:** promover melhor planejamento das aquisições, racionalização dos estoques, redução de perdas decorrentes da perecibilidade dos produtos e otimização da gestão contratual por meio de fornecimento parcelado conforme a demanda.
- **Segurança sanitária dos alimentos:** garantir que os produtos fornecidos atendam aos padrões de qualidade estabelecidos na legislação sanitária, observando requisitos relacionados à inspeção oficial, armazenamento adequado, transporte refrigerado, manutenção da cadeia de frio e rastreabilidade dos produtos de origem animal.
- **Maior eficiência na aplicação dos recursos públicos:** possibilitar a aquisição dos produtos conforme a necessidade da Administração, evitando compras emergenciais, reduzindo desperdícios e assegurando melhor relação entre custo e benefício.
- **Seleção da proposta mais vantajosa:** obter condições comerciais mais favoráveis mediante ampla competição entre fornecedores, assegurando preços compatíveis com o mercado e produtos em conformidade com as especificações técnicas estabelecidas.
- **Fortalecimento da economia regional:** incentivar a participação de empresas locais e regionais aptas ao fornecimento, respeitados os princípios da isonomia e da ampla concorrência, contribuindo para o desenvolvimento econômico e para a redução dos custos logísticos.

Dessa forma, espera-se que a contratação proporcione resultados concretos tanto para a Administração Pública quanto para os usuários da Política de Assistência Social, assegurando a continuidade das ações, a melhoria da qualidade das refeições e lanches ofertados, a eficiência

da gestão contratual e a adequada aplicação dos recursos públicos, em consonância com os princípios da Lei nº 14.133/2021 e com as diretrizes da Política Nacional de Assistência Social.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO.

- I. Elaborar termo de referência detalhado, com especificações técnicas precisas do produto a ser fornecido;
- II. Capacitar servidores responsáveis pela fiscalização do contrato quanto aos procedimentos de acompanhamento e controle do fornecimento dos itens;
- III. Estabelecer critérios e indicadores de desempenho para avaliação da qualidade do serviço prestado pelo (s) fornecedor (es);
- IV. Confirmação de dotação e reserva de orçamento para garantia de saldo para aquisição dos itens ao longo do período de contrato e demanda;
- V. Definição de protocolo de solicitação e fornecimento dos itens junto aos serviços vinculados à SEMAS para maior controle do saldo do processo e mapeamento da demanda específica de cada item;
- VI. Instrução processual completa, com juntada de ETP, DFD, TR, estimativas e demais documentos exigidos pela Lei 14.133/2021 e Decreto Municipal.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Existem contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade da demanda?

(☒) Não.

(☐) Sim – citar o processo e justifica a correlação/interdependência, bem como analisar se poderá prejudicar a presente contratação.

12. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Essa contratação gera algum impacto ambiental?

() Não.

(x) Sim.

O fornecimento de carnes e derivados destinados à Secretaria Municipal de Assistência Social de Mariana/MG está associado a impactos ambientais inerentes à cadeia produtiva e logística desses alimentos. Dentre eles, destacam-se as emissões de gases de efeito estufa decorrentes do transporte dos produtos, especialmente em razão da necessidade de utilização de veículos refrigerados para manutenção da cadeia de frio, condição indispensável para garantir a segurança sanitária e a qualidade dos alimentos durante todo o percurso até as unidades de destino.

Além das emissões provenientes do transporte, a cadeia produtiva das proteínas de origem animal apresenta impactos ambientais relacionados ao consumo de recursos naturais, como água e energia, bem como à geração de resíduos ao longo das etapas de processamento, embalagem, armazenamento e distribuição. Embora tais impactos estejam associados à atividade produtiva e extrapolem a esfera de atuação da Administração Pública, cabe ao Município adotar critérios de contratação que incentivem práticas ambientalmente responsáveis e promovam maior sustentabilidade ao longo da execução contratual.

Como medida mitigadora, propõe-se que o fornecimento ocorra de forma planejada, mediante cronograma de entregas periódicas e distribuição direta às unidades socioassistenciais e à Padaria Escola, permitindo a otimização das rotas logísticas, a redução de deslocamentos desnecessários, a diminuição do consumo de combustíveis e, conseqüentemente, a mitigação das emissões de poluentes atmosféricos. Sempre que possível e observados os princípios da isonomia e da competitividade, poderia ser estimulada a participação de fornecedores sediados no município de Mariana e na região, contribuindo para a redução das distâncias percorridas, dos custos logísticos e dos impactos ambientais decorrentes do transporte.

Outro aspecto relevante refere-se às embalagens utilizadas para acondicionamento e transporte dos produtos cárneos, normalmente constituídas por materiais plásticos, caixas de papelão e contentores reutilizáveis. A destinação ambientalmente adequada desses resíduos é fundamental para minimizar impactos ambientais, devendo a Administração incentivar a segregação correta dos materiais recicláveis nas unidades socioassistenciais e fortalecer as ações

municipais de coleta seletiva, promovendo sua destinação às cooperativas ou associações de reciclagem existentes no município.

No que se refere aos resíduos orgânicos gerados durante o preparo das refeições, como aparas de carnes, gordura excedente e sobras alimentares impróprias para consumo, recomenda-se a adoção de boas práticas de planejamento dos cardápios, controle de porcionamento e aproveitamento integral das preparações sempre que tecnicamente e sanitariamente possível, reduzindo desperdícios e promovendo maior eficiência na utilização dos alimentos. Os resíduos orgânicos inevitavelmente gerados poderão ser destinados a programas de compostagem, quando compatíveis com sua composição e com a legislação ambiental e sanitária aplicável, ou encaminhados para destinação ambientalmente adequada por meio dos serviços municipais competentes.

Como medida complementar, recomenda-se que o Termo de Referência contemple critérios relacionados à sustentabilidade, tais como exigência de transporte adequado e eficiente, utilização de embalagens recicláveis ou recicláveis sempre que tecnicamente viável, cumprimento da legislação ambiental e sanitária vigente, adoção de boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos e incentivo à redução de desperdícios ao longo da execução contratual.

Dessa forma, embora a aquisição de carnes e derivados esteja naturalmente associada a impactos ambientais decorrentes de sua cadeia produtiva e logística, a adoção de critérios técnicos de sustentabilidade, planejamento eficiente das entregas, redução de desperdícios, correta gestão dos resíduos e otimização do transporte contribui para minimizar esses impactos, promovendo maior responsabilidade socioambiental, eficiência na gestão pública e alinhamento aos princípios do desenvolvimento sustentável.

13. POSIÇÃO CONCLUSIVA DO ETP

O presente Estudo Técnico Preliminar evidencia que a contratação da solução descrita no item "7 - ESCOLHA DA SOLUÇÃO MAIS ADEQUADA" se mostra tecnicamente viável e fundamentadamente necessária:

() Não – justificar

(x) Sim.

Considerando que o presente ETP detalha a necessidade da contratação para solução da demanda, tem como base termos da legislação atual que rege os ritos de contratos e licitações com recursos públicos, assim como as Orientações dos órgãos de Controle Interno, o presente ETP apresenta a solução mais adequada para este momento, a realização de Pregão Eletrônico sob o Sistema de Registro de Preços nos moldes da Lei nº 14.133/2021 para que sejam garantidas vantagens efetivas e práticas, de acordo com o previsto na legislação, permitindo ampla concorrência, e atendimento de demandas atuais da Secretaria Municipal de Assistência Social.

Mariana, 29 de junho de 2026.

Débora Maria Soares de Souza
Nutricionista
Responsável pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar
Secretaria Municipal de Assistência Social

Ibsen Guedes Soares
Subsecretário de Administração e Planejamento
Responsável pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar
Secretaria Municipal de Assistência Social

Aprovo o presente Estudo Técnico Preliminar, bem como estou de acordo com todas as informações prestadas nas declarações e assinaturas acima.

Juliano Magno Barbosa
Secretário Municipal de Assistência Social