



PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRA DA SAUDADE
CEP – 35.617-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Praça Ademar Ribeiro de Oliveira n.º 130
Serra da Saudade - MG

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS (PROTEÍNAS ANIMAIS: CARNES BOVINAS, SUÍNAS, AVES, PEIXES E OVOS) DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO E DEMAIS SETORES DA PREFEITURA.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação tem por objetivo suprir a necessidade contínua e ininterrupta de gêneros alimentícios (proteínas animais) para a elaboração da merenda escolar servida aos alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino de Serra da Saudade/MG bem como atender as demandas dos demais setores em relação aos itens licitados.

A demanda fundamenta-se no dever constitucional do Estado de garantir a alimentação escolar (Art. 208, inciso VII, da Constituição Federal de 1988) e nas diretrizes do **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**, regido pela Lei Federal nº 11.947/2009 e Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

A oferta de proteínas de alto valor biológico é indispensável para o desenvolvimento cognitivo e físico dos estudantes, contribuindo para a redução da evasão escolar, o combate à insegurança alimentar e a melhoria do rendimento em sala de aula. A interrupção no fornecimento destes insumos acarretaria prejuízo irreparável à comunidade escolar e responsabilidade administrativa ao gestor público.

2. ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

A contratação encontra-se prevista no **Plano de Contratações Anual (PCA)** do exercício de 2026 da Prefeitura Municipal de Serra da Saudade, classificada na categoria de "Gêneros Alimentícios", alinhada à meta estratégica de "Manutenção e Qualificação da Educação Básica".

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para assegurar a qualidade e a segurança sanitária dos alimentos, a contratação deverá observar rigorosamente os seguintes requisitos:

3.1. Requisitos Sanitários e de Qualidade

- **Inspeção Oficial:** Todos os produtos de origem animal deverão obrigatoriamente possuir registro no Serviço de Inspeção competente, aceitando-se SIF (Federal), IMA (Estadual) ou SIM (Municipal).

- *Nota:* Para estabelecimentos registrados no SIM de outros municípios ou SIE de outros estados, exigir-se-á a comprovação de adesão ao **SISBI-POA (Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal)**, garantindo a equivalência e a segurança sanitária (Decreto Federal nº 10.032/2019).

- **Cadeia de Frio:** A entrega deverá respeitar rigorosamente as temperaturas de conservação:

- **Resfriados:** Temperatura máxima de 7°C.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRA DA SAUDADE
CEP – 35.617-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Praça Ademar Ribeiro de Oliveira n.º 130
Serra da Saudade - MG

○ **Congelados:** Temperatura máxima de -18°C (com tolerância até -12°C na entrega, sem sinais de descongelamento).

• **Travas de Qualidade:**

○ Produtos processados (almôndegas, embutidos) não poderão conter excesso de Carne Mecanicamente Separada (CMS) ou extensores (soja/amido) acima dos limites do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do MAPA.

○ O pescado (Tilápia) deverá ser entregue na forma de **filé isento de espinhas**, visando a segurança física dos alunos.

3.2. Requisitos de Sustentabilidade

Será priorizada a aquisição de produtos que favoreçam o desenvolvimento regional (via permissão de participação de empresas com SISBI) e a participação de Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (ME/EPP), conforme Art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa de consumo foi elaborada utilizando a seguinte metodologia de cálculo:

1. **Público-Alvo:** Total de alunos matriculados na rede (base Censo Escolar + novas matrículas estimadas) mais a estimativa de consumo dos demais setores de prefeitura.

2. **Per Capita:** Quantidade média de proteína por refeição (ex: 100g a 150g), conforme faixa etária e cardápio do PNAE.

3. **Frequência:** Número de dias letivos (200 dias) e frequência de oferta de cada tipo de carne no cardápio semanal.

4. **Margem de Segurança:** Aplicação de um percentual técnico de **25% (vinte e cinco por cento)** sobre o cálculo base, justificado por:

- Perdas naturais no processo de pré-preparo (limpeza, retirada de aparas e degelo);
- Variações de cardápio devido à sazonalidade ou aceitação dos alunos;
- Atendimento a eventos escolares e projetos pedagógicos;
- Oscilação no número de matrículas ao longo do ano.
- O atendimento à demanda dos demais setores

A Memória de Cálculo detalhada e a lista completa de itens encontram-se anexas ao Termo de Referência.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO E ANÁLISE DE ALTERNATIVAS

A Administração avaliou diferentes soluções de mercado para atender à necessidade, conforme abaixo:



PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRA DA SAUDADE
CEP – 35.617-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Praça Ademar Ribeiro de Oliveira n.º 130
Serra da Saudade - MG

Solução Avaliada	Vantagens	Desvantagens	Decisão
1. Compra de Carne Moída Industrializada	Praticidade na entrega.	Alto risco de fraude (mistura de sebo/cartilagens); Preço elevado para marcas de 1ª linha.	Descartada
2. Compra de Cortes Inteiros (Peças)	Maior controle de qualidade.	Exige mão de obra intensiva para limpeza e corte nas escolas.	Parcialmente Aceita (para assados)
3. Compra de Cortes em Cubos para Moagem na Escola	Maior segurança alimentar (controle total da procedência); Menor custo (corte in natura é mais barato que moído magro); Otimização do maquinário industrial recém-adquirido.	Exige equipamento (já disponível).	SOLUÇÃO ESCOLHIDA

Conclusão da Análise: A aquisição de cortes nobres (Músculo, Paleta, Acém) em **CUBOS ou PEÇAS**, para processamento na máquina de moer industrial da unidade escolar, demonstrou ser a alternativa mais **eficiente e econômica**, garantindo carne 100% pura para os alunos e redução de custos operacionais.

6. ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

O valor total estimado para a contratação é de **R\$ 870.790,50 (oitocentos e setenta mil, setecentos e noventa reais e cinquenta centavos)**.

A pesquisa de preços foi realizada em conformidade com a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021 e a Lei 14.133/21, utilizando uma "Cesta de Preços Aceitáveis" composta por:

1. Média saneada de preços praticados em compras públicas similares (Painel de Preços);
2. Cotações diretas com fornecedores regionais (Atacados e Frigoríficos);
3. Consulta a bases de dados oficiais.

Foram desconsiderados preços inexecutáveis ou excessivamente elevados, visando obter um valor de referência que reflita a realidade de mercado de Minas Gerais e evite licitações desertas ou fracassadas.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A contratação não se resume à entrega do produto, abrangendo toda a operação logística ("Solução Integrada"):

- **Regime de Execução:** Sistema de Registro de Preços (SRP), com aquisições parceladas



PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRA DA SAUDADE
CEP – 35.617-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Praça Ademar Ribeiro de Oliveira n.º 130
Serra da Saudade - MG

mediante Ordem de Fornecimento, sem obrigatoriedade de contratação do total registrado.

• **Logística:** A contratada deverá realizar a entrega diretamente nos locais indicados (escolas/sede da prefeitura), em veículos próprios ou terceirizados adequados (frigoríficos), assumindo todos os custos de frete, carga, descarga e seguros.

• **Recebimento:** O recebimento provisório será realizado por servidor designado, que verificará a temperatura, validade, aspecto visual e integridade das embalagens. O recebimento definitivo ocorrerá após conferência da Responsável Técnica (Nutricionista).

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO (Lotes/Itens)

A licitação será adjudicada por **ITEM** (Menor Preço por Item/lote), e não por Lote Global.

Justificativa: A divisão por itens amplia a competitividade (Súmula 247 do TCU), permitindo que empresas especializadas em nichos diferentes (ex: um frigorífico de aves e um fornecedor de ovos) participem do certame, resultando em menor preço final para a Administração. Não há perda de economia de escala, visto que a logística de entrega é compatível entre os produtos.

9. ANÁLISE DE RISCOS E MEDIDAS DE CONTROLE

Foram mapeados os principais riscos à execução contratual e definidas as respectivas mitigações:

Risco Identificado	Nível	Medida de Mitigação/Controle
Variação abrupta de preços (Custo da Carne)	Alto	Previsão de cláusula de Reajuste Anual (IPCA) e possibilidade de Reequilíbrio Econômico-Financeiro mediante comprovação documental robusta (Lei 14.133/21).
Entrega de produto com baixa qualidade (ex: excesso de gordura/sebo)	Médio	Descrição técnica detalhada no Termo de Referência; Exigência de SIF/SISBI; Possibilidade de solicitação de amostras ; Fiscalização rigorosa no recebimento.
Falha na entrega (Atraso/Desabastecimento)	Médio	Exigência de frota compatível; Previsão de sanções administrativas severas; Manutenção de estoque de segurança de itens não perecíveis (enlatados/ovos) como backup emergencial.
Problemas Sanitários (Temperatura incorreta)	Alto	Uso de termômetro digital no ato do recebimento (Devolução imediata se fora do padrão).

10. VIABILIDADE E CONCLUSÃO

Com base nos estudos realizados, declara-se que a contratação é **TECNICAMENTE E ECONOMICAMENTE VIÁVEL**.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SERRA DA SAUDADE
CEP – 35.617-000 – ESTADO DE MINAS GERAIS
Praça Ademar Ribeiro de Oliveira n.º 130
Serra da Saudade - MG

A solução escolhida atende plenamente à necessidade pública, está alinhada às leis orçamentárias e aos princípios da Nova Lei de Licitações (Lei nº 14.133/2021). O detalhamento técnico e a flexibilidade logística (SISBI) asseguram a obtenção da proposta mais vantajosa e a mitigação eficaz dos riscos inerentes ao fornecimento de perecíveis.

Este Estudo Técnico Preliminar (ETP) subsidia a elaboração do Termo de Referência e do Edital.

Serra da Saudade/MG, 08 de janeiro de 2026.

MARCOS ALEXANDRE DE ALMEIDA BACELAR
SECRETARIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO