

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

1 – INFORMAÇÕES BÁSICAS

Nº Documentos de Formalização de Demanda: 1070/2025, 1084/2025, 1632/2025

Área Requisitante: Secretaria Municipal de Educação, Secretaria Municipal de Esportes, Secretaria Municipal de Assistência Social

Objeto a ser contratado: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de carnes, aves e embutidos.

2 - ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

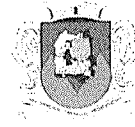
Contratação pertinente às funções administrativas da unidade contratante oriunda em consonância com o planejamento financeiro e funcional do Município.

A despesa tem adequação orçamentária e financeira com a Lei Orçamentária Anual e compatibilidade com a Lei de Diretrizes Orçamentárias. Foram observadas, previamente, todas as prescrições constantes na Lei Municipal nº 2598/2023, bem como tendo em vista os preceitos legais dispostos no artigo 40 da Lei nº 14.133/2021.

Acrescenta-se que a presente contratação está prevista no Plano Anual de Contratações (PCA) 2026, em conformidade com o planejamento institucional e com as diretrizes de organização e racionalização das contratações públicas.

3 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Administração Pública identificou a necessidade de garantir o fornecimento de carnes, aves e embutidos para atender serviços essenciais das áreas de assistência social, educação e esportes. Esses serviços dependem diretamente da oferta regular de proteínas de origem animal, indispensáveis para o atendimento nutricional adequado de pessoas em situação de vulnerabilidade acolhidas institucionalmente, para a alimentação escolar dos alunos da rede municipal e para a manutenção do desempenho físico e da recuperação dos atletas que participam de competições oficiais ou apoiadas pelo município. A presença desses alimentos nas rotinas alimentares desses grupos é fundamental para a promoção da saúde, do desenvolvimento físico e cognitivo, do bem-estar e da execução das políticas públicas vinculadas a cada setor.



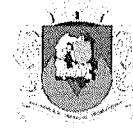
No âmbito da assistência social, a oferta de refeições equilibradas é condição essencial para a garantia de dignidade, saúde e cuidado das pessoas acolhidas, que possuem limitações de autonomia e maior necessidade de suporte. No ambiente escolar, a alimentação adequada é parte integrante do processo educativo e contribui diretamente para o rendimento, a aprendizagem e o desenvolvimento integral dos estudantes, devendo observar parâmetros nutricionais definidos nacionalmente. Da mesma forma, no contexto esportivo, a nutrição adequada é um elemento indispensável para a manutenção da performance, da segurança física, da recuperação pós-treino e do desempenho em competições.

A ausência ou irregularidade no fornecimento desses alimentos comprometeria a continuidade e a qualidade de serviços essenciais, com reflexos imediatos na saúde, no desempenho e no bem-estar do público atendido. Além disso, poderia resultar no descumprimento de normas legais e sanitárias relacionadas à segurança alimentar e nutricional, às políticas de educação e assistência social e às exigências de suporte adequado às atividades esportivas municipais. Trata-se, portanto, de uma necessidade pública sensível e que não admite interrupção, demandando planejamento e contratação apropriada para assegurar a oferta regular dos insumos alimentares indispensáveis ao atendimento da população beneficiária.

4 – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A definição dos requisitos da contratação é necessária para garantir que o fornecimento de carnes, aves e embutidos atenda aos padrões de qualidade, segurança alimentar e regularidade exigidos pelos serviços públicos envolvidos. A correta especificação dos critérios técnicos assegura que os alimentos cheguem em condições adequadas de consumo, dentro das normas sanitárias e nutricionais aplicáveis, preservando a continuidade e a eficiência das ações de assistência social, educação e esporte.

- Conformidade sanitária e legal: O processo deve assegurar que os produtos atendam às normas sanitárias vigentes, incluindo requisitos de inspeção e controle de alimentos de origem animal.
- Padrões de qualidade dos produtos: As carnes devem estar de acordo com as especificações de corte, apresentação, estado de conservação e processamento definidos pela Administração, garantindo integridade, frescor e adequação para consumo humano.
- Preservação da cadeia de frio: O transporte e o armazenamento devem manter temperatura adequada, evitando qualquer ruptura que comprometa a segurança do alimento.
- Rastreabilidade: Todos os produtos devem possibilitar identificação de origem, lote, data de fabricação e validade, assegurando controle e segurança alimentar.

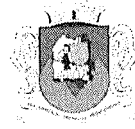


- **Compatibilidade logística:** A contratação deve garantir capacidade de realizar entregas frequentes e regulares nos prazos, locais e volumes estabelecidos pelas unidades atendidas.
- **Adequação às políticas nutricionais:** Os alimentos devem permitir o cumprimento dos padrões nutricionais exigidos para alimentação escolar, acolhimento institucional e apoio esportivo.
- **Regularidade do fornecimento:** É necessário garantir abastecimento contínuo durante todo o período contratual, evitando interrupções que afetem serviços essenciais.
- **Boas práticas de manipulação e transporte:** O fornecimento deve observar práticas adequadas de higiene, acondicionamento e manuseio dos produtos durante todas as etapas até a entrega.
- **Validade mínima garantida:** Os produtos devem possuir pelo menos 70% do prazo total de validade no momento da entrega.
- **Embalagens adequadas e lacradas:** As embalagens devem estar íntegras, sem violação, com rotulagem completa e sem reembalagens não autorizadas. Os produtos deverão ser entregues em embalagens rotuladas, contendo de forma clara e legível a espécie do produto, a data de embalagem, o prazo de validade e o peso líquido, devendo constar obrigatoriamente o registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou no Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). A rotulagem deverá obedecer integralmente às disposições da legislação federal específica aplicável aos alimentos de origem animal, especialmente no que se refere às informações obrigatórias de identificação, procedência, rastreabilidade, conservação e inspeção sanitária.
- **Proibição de recongelamento:** Os produtos não podem apresentar sinais de recongelamento ou manipulação indevida.
- **Substituição imediata de produtos recusados:** Toda mercadoria que não atender às especificações deve ser substituída em até 24 horas.

Deverá ainda cumprir integralmente as obrigações previstas no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo integralmente os riscos e despesas da boa e perfeita execução do objeto.

5 - LEVANTAMENTO DO MERCADO

O levantamento de mercado realizado demonstra que há oferta ampla e suficiente de empresas aptas a executar o objeto, sendo possível identificar, por meio de consultas a contratações similares realizadas por outras entidades públicas, que o fornecimento de carnes, aves e embutidos é uma prática consolidada no setor público. A consulta a registros de compras governamentais, sistemas de fiscalização e bancos de dados de fornecedores evidencia que o mercado conta com diversos operadores que atendem às exigências sanitárias, nutricionais e



legais necessárias ao fornecimento de produtos de origem animal, respeitando parâmetros como inspeção, rotulagem, rastreabilidade, acondicionamento e manutenção da cadeia de frio.

As contratações pesquisadas demonstram que o setor já opera com produtos padronizados, certificação sanitária compatível (SIM, SIE ou SIF), logística de transporte refrigerado e capacidade de entrega contínua, características indispensáveis ao atendimento das demandas da Administração. As pesquisas também mostram que não foram identificadas novas tecnologias, metodologias ou soluções inovadoras que modifiquem a forma tradicional de aquisição desses itens, uma vez que a natureza do objeto — alimentos perecíveis regulados por normas sanitárias rigorosas — implica padrão consolidado de produção, manipulação e distribuição no mercado.

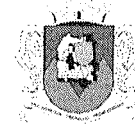
Foi constatado, ainda, que diversas entidades públicas realizam contratações semelhantes utilizando os mesmos critérios técnicos e sanitários, por meio de procedimentos licitatórios como pregão eletrônico com critério de menor preço por item e, muitas vezes, mediante Sistema de Registro de Preços, dada a natureza contínua e o consumo periódico dos produtos. Essas práticas são compatíveis com os requisitos legais e normativos aplicáveis e demonstram que a solução pretendida pela Administração encontra respaldo no mercado e é amplamente utilizada por outros órgãos públicos, assegurando competitividade, economicidade e aderência à legislação.

Com base nesse levantamento, confirma-se que o mercado apresenta empresas qualificadas e plenamente capazes de fornecer os produtos exigidos, em conformidade com os padrões técnicos e sanitários definidos pela Administração Pública, tornando viável a contratação nos moldes pretendidos.

6 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução a ser adotada consiste na contratação, por meio de procedimento licitatório, de empresas especializadas para o fornecimento contínuo de carnes, aves e embutidos, com entregas programadas conforme as necessidades das unidades da Administração. O abastecimento deverá ocorrer de forma regular e segura, garantindo que todos os produtos cheguem às unidades em condições adequadas de higiene, conservação, temperatura e validade, respeitando integralmente as normas sanitárias aplicáveis aos alimentos de origem animal. Os produtos deverão ser entregues devidamente embalados e rotulados, contendo identificação da espécie, data de embalagem, prazo de validade, peso líquido e, obrigatoriamente, o registro no SIF ou IMA, conforme determina a legislação federal específica.

Toda a logística necessária ao atendimento — incluindo transporte refrigerado, manutenção da cadeia de frio, acondicionamento, higienização dos veículos, rastreabilidade e apresentação de documentação fiscal e sanitária — deverá ser observada pelas empresas participantes. As



especificações completas dos itens, as exigências de qualidade, as condições de entrega e os demais requisitos técnicos serão definidos detalhadamente no Termo de Referência, que orientará a execução contratual e assegurará precisão e segurança jurídica.

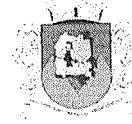
A adoção dessa solução se justifica pela necessidade de garantir fornecimento contínuo e adequado de alimentos de origem animal, essenciais para o atendimento às políticas públicas de alimentação escolar, acolhimento institucional e práticas esportivas. A análise de mercado demonstra que existe ampla disponibilidade de empresas aptas a fornecer os produtos com a regularidade, segurança e conformidade sanitária exigidas pela Administração, o que assegura ambiente competitivo suficiente para realização de procedimento licitatório vantajoso.

A solução escolhida também se mostra coerente com contratações similares realizadas por outros entes públicos, que utilizam modelo análogo de fornecimento contínuo por empresas especializadas, atendendo às exigências legais, sanitárias e de qualidade. Desse modo, a contratação por meio de licitação garante eficiência, segurança alimentar, economicidade e atendimento ao público beneficiário.

Para a viabilização da solução escolhida, define-se a utilização da modalidade Pregão Eletrônico, adotando-se o critério de julgamento por Menor Preço por Item. A escolha do Pregão justifica-se pelo fato de o objeto caracterizar-se como bem comum, com padrões de desempenho e qualidade perfeitamente objetiváveis no edital, atendendo ao disposto na Lei nº 14.133/2021. O critério de menor preço por item amplia a competitividade e permite que diferentes empresas especializadas disputem os itens específicos, sem prejuízo à uniformidade das especificações técnicas que serão definidas no Termo de Referência.

Adicionalmente, a contratação será processada pelo Sistema de Registro de Preços (SRP), sob o regime de fornecimento parcelado. A adoção do SRP permite aquisições gradativas conforme a necessidade real, evita estoques desnecessários, assegura o atendimento das unidades e mantém vigentes as condições comerciais vantajosas durante a validade da ata, sem obrigar o Município a contratar quantitativos superiores aos efetivamente necessários.

Será estabelecida a divisão de cota reservada, com participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que o relatório de pesquisa de preços indicar que o valor estimado está acima de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais). Tal prerrogativa fundamenta-se no inciso III do art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006, considerando que há, no mínimo, 03 (três) fornecedores competitivos enquadrados como ME ou EPP, sediados local ou regionalmente aptos a cumprir as exigências do instrumento convocatório (Microrregião definida no inciso II, Art. 1º do Decreto nº 77/2025). Ainda, a análise técnica e de mercado realizada para o objeto em questão demonstrou que a prioridade de contratação de fornecedores exclusivamente locais ou regionais, neste caso específico, não resultaria em propostas mais vantajosas para a



Administração. A pesquisa de mercado abrangente indicou que o universo de fornecedores aptos a atender plenamente as especificações técnicas e as condições comerciais exigidas transcendem o âmbito local ou regional, e que a imposição de tal restrição limitaria indevidamente a concorrência, afastando potenciais proponentes que poderiam oferecer condições superiores.

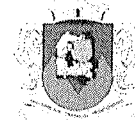
7- ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

A definição dos quantitativos a serem registrados baseou-se nas necessidades formalizadas pelas unidades requisitantes nos Documentos de Formalização de Demanda (DFD's) anexados ao processo, que detalham o consumo estimado de carnes, aves e embutidos para atendimento às ações de assistência social, alimentação escolar e apoio às atividades esportivas do Município. Os DFDs foram elaborados considerando a rotina de preparo de refeições nas unidades atendidas, os cardápios previstos, a frequência de atendimento ao público beneficiário e as características nutricionais exigidas pelas políticas públicas correspondentes.

As memórias de cálculo, elaboradas pelas respectivas Secretarias demandantes, justificam os quantitativos necessários considerando a projeção de consumo para o período de 12 meses.

Tais documentos, devidamente anexados ao processo administrativo, constituem o fundamento técnico para a consolidação da presente estimativa de consumo, assegurando que os volumes a serem registrados representam a demanda real do Município, evitando tanto o superdimensionamento quanto o risco de desabastecimento.

ITEM	NOME	DESCRIÇÃO	OBSERVAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR TOTAL
1	CARNE BOVINA IN NATURA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE:ACÉM, APRESENTAÇÃO:CORTADA EM CUBOS, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A)		QUILO	5720	R\$ 187.828,00
2	CARNE BOVINA IN NATURA	CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE:ACÉM, APRESENTAÇÃO:MOIDA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A)		QUILO	6542	R\$ 214.871,80



3	CARNE DE AVE IN NATURA	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL:FRANGO, TIPO CORTE:FILÉ DE PEITO, APRESENTAÇÃO:FATIADO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A), PROCESSAMENTO:SEM PELE, SEM OSSO		QUILO	4680	R\$ 90.403,20
4	CARNE SUÍNA IN NATURA	CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE:PERNIL, APRESENTAÇÃO:CORTADA EM TIRAS, PROCESSAMENTO:SEM PELE, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A)		QUILO	5580	R\$ 125.205,00
5	EMBUTIDO	EMBUTIDO, TIPO:LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA, TAMANHO:GROSSA, TIPO PREPARAÇÃO:FRESCA, SABOR:TEMPERADA, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A)		QUILO	3239	R\$ 70.154,35
6	CARNE DE AVE IN NATURA	CARNE DE AVE IN NATURA, TIPO ANIMAL:FRANGO, TIPO CORTE:COXA E SOBRECOXA, APRESENTAÇÃO:INTEIRO, ESTADO DE CONSERVAÇÃO:CONGELADO(A), PROCESSAMENTO:COM PELE, COM OSSO		QUILO	180	R\$ 1.528,20

8- ESTIMATIVA DE VALORES

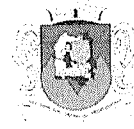
Os custos estimados para a contratação foram apurados com base nos preços apresentados nos Documentos de Formalização de Demanda (DFD), cujas referências foram obtidas preliminarmente por meio de pesquisa de preços junto ao mercado e/ou considerando valores praticados por outros órgãos públicos.

Inicialmente, estima-se o valor total da contratação em **R\$ 689.990,55 (seiscentos e oitenta e nove mil, novecentos e noventa reais e cinquenta e cinco centavos)**.

Ressalta-se que os valores finais de referência (balizadores da licitação) serão consolidados neste processo após a conclusão da pesquisa de preços formal, conforme legislação vigente, devendo estar compatíveis com o histórico de contratações anteriores e com os preços correntes de mercado, garantindo-se a justa remuneração do objeto e a economicidade para a Administração.

9 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

O parcelamento da contratação por item mostra-se tecnicamente adequado devido à natureza



distinta dos produtos a serem adquiridos — carnes bovinas, suínas, aves e embutidos — que possuem características próprias de especificação, apresentação, conservação e formação de preços. Essa separação amplia a competitividade do certame, permitindo a participação de empresas que atuam de forma especializada, sem comprometer a padronização técnica que será definida no Termo de Referência.

O mercado fornecedor demonstra estrutura segmentada, com empresas que não necessariamente comercializam todos os itens do objeto, o que reforça a necessidade do parcelamento para evitar restrição indevida à competitividade. A medida está alinhada ao art. 40 da Lei nº 14.133/2021, que orienta a Administração a parcelar a contratação sempre que técnica e economicamente viável.

Dessa forma, o parcelamento por item é a alternativa mais vantajosa, pois promove maior disputa, potencial redução de preços, mitigação de riscos de desabastecimento e aderência às boas práticas de compras públicas.

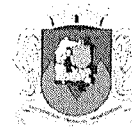
10 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11 – RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação, a Administração Municipal almeja alcançar os seguintes resultados, alinhados aos princípios da eficiência e da economicidade:

- Garantir o abastecimento contínuo de carnes, aves e embutidos às unidades da Administração, evitando interrupções nos serviços de alimentação.
- Assegurar qualidade sanitária e nutricional, com produtos entregues dentro dos padrões definidos no Termo de Referência e em conformidade com a legislação federal.
- Manter a regularidade logística, garantindo entregas dentro dos prazos e condições estabelecidas, preservando a cadeia de frio e a integridade dos produtos.
- Promover segurança alimentar aos usuários dos serviços públicos, com itens próprios para consumo humano e devidamente inspecionados.
- Elevar a eficiência operacional, permitindo planejamento adequado das refeições e uso racional dos recursos públicos.
- Garantir rastreabilidade e controle, com produtos rotulados, identificados e acompanhados da documentação obrigatória.



- Reduzir riscos de desabastecimento, assegurando fornecimento programado e contínuo ao longo da vigência contratual.
- Assegurar economicidade, obtendo preços competitivos por meio de processo licitatório adequado e fornecimento parcelado via SRP.
- Aprimorar a qualidade dos serviços prestados nas áreas de assistência social, educação e esporte, por meio de insumos adequados e regulares.

Almeja-se, igualmente, assegurar tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição, bem como evitar contratação com sobrepreço ou com preço manifestamente inexequível e superfaturamento na execução dos objetos.

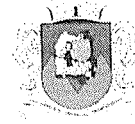
12- PROVIDÊNCIAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Para a celebração do contrato decorrente da presente contratação, deverão ser adotadas, previamente, as seguintes providências administrativas, de modo a assegurar a conformidade legal, a regularidade processual e a mitigação de riscos, observando as especificidades das carnes:

- a) **Elaboração do Termo de Referência:** contendo todas as especificações técnicas dos produtos, condições de entrega, responsabilidades da contratada, critérios de aceitação, exigências sanitárias e demais requisitos operacionais..
- b) **Realização da Pesquisa de Preços:** Atualizada, com metodologia adequada (cesta de preços aceitáveis), priorizando contratações públicas de itens com padrão de qualidade similar, registros comprobatórios e justificativa da estimativa obtida, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.
- c) **Análise Jurídica Prévia:** Da minuta do edital, do Termo de Referência, da pesquisa de preços, da minuta contratual (Ata de Registro de Preços) e demais documentos do processo.
- d) **Organização Logística de Recebimento:** Definição prévia, pelas Secretarias dos espaços físicos adequados para o armazenamento dos materiais (considerando o volume dos itens e especificidades de conservação) e indicação dos servidores responsáveis pelo recebimento provisório e definitivo, aptos a verificar a qualidade dos itens entregues.

13- POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

A análise dos possíveis impactos ambientais relacionados ao fornecimento de carnes, aves e embutidos é essencial para garantir que a contratação observe práticas sustentáveis e de responsabilidade socioambiental, conforme orienta o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU. Considerando o ciclo de vida dos produtos, desde o transporte e armazenamento até o descarte de resíduos orgânicos e embalagens, torna-se necessário



identificar riscos potenciais e adotar medidas de mitigação adequadas, assegurando que a execução contratual minimize danos ao meio ambiente e esteja em conformidade com a legislação ambiental e sanitária vigente.

- Resíduos orgânicos de carnes e embalagens
Geram potencial contaminação e atração de vetores.
Tratamento: descarte adequado, coleta regular, segregação de resíduos, priorização de embalagens recicláveis e envio à coleta seletiva, conforme diretrizes da AGU.
- Efluentes gerados em limpeza e manipulação
Podem conter carga orgânica contaminante.
Tratamento: destinação correta à rede de esgoto, uso de produtos permitidos e boas práticas de higienização.
- Emissões geradas pelo transporte refrigerado
Veículos utilizados no fornecimento geram CO₂ e poluentes.
Tratamento: otimização de rotas, entregas planejadas e preferência por fornecedores com logística eficiente e práticas sustentáveis.
- Consumo energético na cadeia de frio
Armazenamento e transporte exigem uso constante de energia.
Tratamento: equipamentos eficientes, manutenção preventiva e boas práticas de conservação.
- Riscos sanitários ambientais
Descarte inadequado ou produtos impróprios podem gerar impacto ambiental.
Tratamento: comprovação de destinação ambientalmente correta e atendimento às normas de inspeção e rastreabilidade.

14- DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

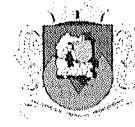
Pelo constatado no presente estudo, considera-se que a contratação é **VIÁVEL** em termos técnicos, de disponibilidade, competitividade de mercado e forma de contratação,

15-RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ETP

João Monlevade, 23 de Março de 2026.

Thainara Fernanda Da Silva - Agente de Planejamento

Geisiane de Lourdes Almeida - Agente de Planejamento



Jéssica Martins de Oliveira - Agente de Planejamento

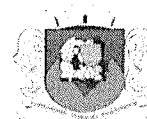
Wellington Caetano Da Silva - Agente de Planejamento

Karen Carolina Tavares - Agente de Planejamento

Guilherme Vieira Barbosa – Agente de Planejamento

Noeme das Graças

Noeme das Graças Dias - Nutricionista



ANÁLISE DE RISCO

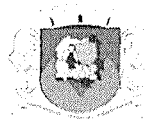
OBJETO

Aquisição de carnes, aves e embutidos, destinados ao atendimento das demandas das Secretarias Municipais de Educação, Assistência Social e de Esportes, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

ETAPA DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

RISCO 1	PROBABILIDADE	IMPACTO	DANO
Estimativa inadequada de quantidades	<input type="checkbox"/> Baixa <input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta	<input type="checkbox"/> Baixo <input type="checkbox"/> Médio <input checked="" type="checkbox"/> Alto	Falta de produtos durante a execução; superdimensionamento e preços distorcidos; prejuízo ao planejamento das unidades.

AÇÃO	DESCRIÇÃO	RESPONSÁVEL
PREVENTIVA	<ul style="list-style-type: none">Análise criteriosa do histórico de consumo dos últimos exercícios, considerando média mensal e picos sazonais.Conferência dos DFDs e memórias de cálculos.Utilização do Sistema de Registro de Preços (SRP), permitindo aquisição fracionada conforme a	Equipe de Planejamento e Áreas Requisiteiras



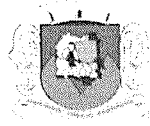
	necessidade real, sem obrigatoriedade de contratar o total registrado na ata.	
CONTINGENCIAL	<ul style="list-style-type: none">• Revisar e ajustar os quantitativos antes da publicação dos documentos do certame, se a inconsistência for detectada a tempo.• Se já publicado, promover retificação com reabertura de prazos, quando a alteração impactar a formulação de propostas.• Se houver subdimensionamento durante a execução futura da ARP: planejar contratação complementar (novo SRP/novo procedimento) em tempo hábil, evitando solução de última hora.• Se houver superdimensionamento: reforçar a gestão por demanda, priorizando ordens de fornecimento conforme necessidade real, sem “forçar” consumo.• Monitoramento constante dos saldos da Ata de Registro de Preços.	Áreas requisitantes e Setor de Compras e Licitações

RISCO 2

PROBABILIDADE

IMPACTO

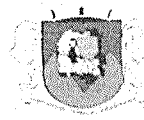
DANO



	esclarecimentos ou respostas a pedidos de impugnação, corrigindo falhas de forma transparente e dentro dos prazos legais.	
--	---	--

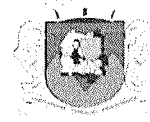
RISCO 3	PROBABILIDADE	IMPACTO	DANO
Pesquisa de preços insuficiente ou mal fundamentada	<input checked="" type="checkbox"/> Baixa <input type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta	<input type="checkbox"/> Baixa <input type="checkbox"/> Média <input checked="" type="checkbox"/> Alta	Estimativa fora da realidade; risco de fracasso/deserto; contratação antieconômica; questionamentos de controle externo.

AÇÃO	DESCRIÇÃO	RESPONSÁVEL
PREVENTIVA	<ul style="list-style-type: none">• Realizar pesquisa de preços com metodologia definida e documentada, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.• Utilizar múltiplas fontes idôneas e comparáveis.• Solicitar cotação com a mesma composição do objeto, evitando “comparar coisas diferentes”.• Tratar valores atípicos (muito acima/abaixo) com justificativa técnica (exclusão fundamentada, mediana/média saneada, etc.). Nacional de Contratações Públicas - PNCP).	Área Requisitante



Especificações técnicas incompletas ou inconsistentes	<input type="checkbox"/> Baixa <input checked="" type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Alta	<input type="checkbox"/> Baixa <input type="checkbox"/> Média <input checked="" type="checkbox"/> Alta	Riscos sanitários; propostas incompatíveis; entregas inadequadas; questionamentos de fornecedores.
---	--	--	--

AÇÃO	DESCRIÇÃO	RESPONSÁVEL
PREVENTIVA	<ul style="list-style-type: none">• Revisão técnica detalhada do Termo de Referência, garantindo que todas as especificações estejam claras, objetivas e aderentes às normas sanitárias e regulamentações federais;• Validação das especificações por nutricionista ou responsável técnico habilitado, assegurando a definição correta de cortes, apresentações, rotulagem, prazos de validade e condições de entrega.• Conferência cruzada entre o TR, os DFDs e a pesquisa de mercado, garantindo consistência entre demanda, especificações e realidade do mercado fornecedor.	Área técnica; Unidades requisitantes; Setor de Compras e Licitações
CONTINGENCIAL	<ul style="list-style-type: none">• Retificação do edital ou atualização formal do Termo de Referência antes da abertura da disputa, quando identificadas inconsistências.• Inclusão de	Área requisitante; Setor de Compras e Licitações



	<ul style="list-style-type: none">• Não incluir exigências excessivas.	
CONTINGENCIAL	<ul style="list-style-type: none">• Revisão imediata dos preços estimados;• Complementação da pesquisa e readequação da estimativa antes da divulgação do edital.• Republicação do Edital com as correções necessárias.	Área Requisitante e Setor de Compras e Licitações

RESPONSÁVEIS

Thainara Fernanda da Silva

Geisiane de Lourdes Almeida

Guilherme Vieira Barbosa

Jéssica Martins de Oliveira

Wellington Caetano Da Silva

Karen Carolina Tavares

Noeme das Graças Dias
Noeme das Graças Dias

DATA DE ELABORAÇÃO DO DOCUMENTO: 23/03/2026

