



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. IDENTIFICAÇÕES

1.1. PREFEITURA MUNICIPAL DE CONGONHAL

1.2. SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E HABITAÇÃO, EDUCAÇÃO E SAÚDE

1.3. TÍTULO DO ETP: CONSTITUI OBJETO DA PRESENTE REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE CARNES E DERIVADOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DE DIVERSAS SECRETARIAS DO MUNICÍPIO DE CONGONHAL/MG .

1.4. Numeração do ETP: Estudo Técnico Preliminar – ETP nº 0075/2026 – SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E HABITAÇÃO, EDUCAÇÃO E SAÚDE.

2. FUNDAMENTO LEGAL

- Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.
- Decreto Municipal nº 3.442/2025.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE OU DO PROBLEMA A SER RESOLVIDO COM INDICAÇÃO DOS QUANTITATIVOS (ART. 18, § 1º, I e IV) – REQUISITO OBRIGATÓRIO

A presente contratação tem por finalidade atender à necessidade contínua de fornecimento de carnes e derivados destinados à manutenção das atividades das Secretarias Municipais da Prefeitura de Congonhal/MG, especialmente no que se refere à alimentação escolar, programas socioassistenciais e atendimento nas unidades de saúde.

Atualmente, verifica-se a necessidade de garantir o abastecimento regular desses gêneros alimentícios, evitando descontinuidade no fornecimento de refeições aos alunos da rede municipal de ensino, às famílias atendidas pelos programas sociais e aos usuários das unidades de saúde.

A ausência de contratação vigente ou o encerramento da ata anterior pode comprometer a oferta de alimentação adequada, impactando diretamente políticas públicas essenciais, como:

- Alimentação escolar;



- Segurança alimentar e nutricional;
- Atendimento em unidades de saúde;
- Programas assistenciais e eventos institucionais.

Considerando a natureza variável da demanda ao longo do exercício financeiro, opta-se pelo Sistema de Registro de Preços, permitindo aquisições parceladas conforme necessidade da Administração, evitando desperdícios e promovendo melhor planejamento orçamentário.

Estimativa dos Quantitativos

A estimativa foi elaborada com base:

- No consumo médio dos últimos 12 meses;
- No número de alunos matriculados na rede municipal;
- Na média de atendimentos da assistência social;
- Na demanda das unidades de saúde;
- Na previsão de ampliação de atendimentos para o próximo exercício.

Quantitativos Estimados:

Item	Descrição / especificação	Unidade de medida	Quantidade
1.	ACÉM BOVINO EM CUBOS: CARNE BOVINA: ACÉM EM CUBOS PEQUENOS DE APROXIMADAMENTE 5 CENTÍMETROS CÚBICOS, COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA OU SEBO. FRESCA, CONGELADA, DE COLORAÇÃO VERMELHA E BRILHANTE, ELÁSTICA, FIRME, ISENTA DE GORDURA APARENTE, SEBO E SIMILARES. ODOR AGRADÁVEL. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE E NÃO VIOLADA, COM PESO MÉDIO DE 1 KG. CONTER RÓTULO COM REGISTRO DO SIM/IMA/SIF DATA DE MANIPULAÇÃO E DATA DE VENCIMENTO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DATA DA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	2700
2.	ACÉM BOVINO EM ISCAS: CARNE BOVINA: ACÉM EM ISCAS COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA OU SEBO. FRESCA, CONGELADA, DE COLORAÇÃO VERMELHA E BRILHANTE, ELÁSTICA, FIRME, ISENTA DE GORDURA APARENTE, SEBO E SIMILARES. ODOR AGRADÁVEL. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE E NÃO VIOLADA, COM PESO	KG	2300





	MÉDIO DE 1 KG. CONTER RÓTULO COM REGISTRO DO SIM/IMA/SIF, DATA DE MANIPULAÇÃO E DATA DE VENCIMENTO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DATA DA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.		
3.	ACÉM BOVINO MOÍDO: CARNE BOVINA: ACÉM MOÍDO COM NO MÁXIMO 10% DE GORDURA OU SEBO. FRESCA, CONGELADA, DE COLORAÇÃO VERMELHA E BRILHANTE, ELÁSTICA, FIRME, ISENTA DE GORDURA APARENTE, SEBO E SIMILARES. ODOR AGRADÁVEL. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE E NÃO VIOLADA, COM PESO MÉDIO DE 1 KG. CONTER RÓTULO COM REGISTRO DO SIM/IMA/SIF, DATA DE MANIPULAÇÃO E DATA DE VENCIMENTO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DATA DA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	5000
4.	CARNE BOVINA – COSTELA EM PEÇA INTEIRA – RESFRIADO, PROVENIENTE DE ANIMAIS, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA, DEVENDO APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, ODOR CARACTERÍSTICO E ASPECTO PRÓPRIO NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. INSETO DE: VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, COLORAÇÃO ARROXEADA, ACINZENTADA E ESVERDEADA, ODOR FORTE E DESAGRADPÁVEL, PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADO EM EMBALAGENS DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, A VÁCUO, PESO APROXIMADO DE 15KG, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE, O PRODUTO DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.	KG	750
5.	CARNE BOVINA – TIPO ALCATRA , APRESENTADA EM PEÇA INTEIRA, COM PESO APROXIMADO DE 3 KG, RESFRIADA , PROVENIENTE DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, UNIFORME, ODOR CARACTERÍSTICO PRÓPRIO DA CARNE FRESCA, TEXTURA FIRME E ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. ISENTA DE VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO,	KG	90





	<p>COLORAÇÃO ARROXEADA, ACINZENTADA OU ESVERDEADA, ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE PARASITAS, SUJIDADES, LARVAS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE E RESISTENTE, EMBALADO A VÁCUO, EM CAIXAS COM PESO APROXIMADO DE 15 KG. A EMBALAGEM DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO LÍQUIDO, DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE E SELO DE INSPEÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E DEMAIS ÓRGÃOS COMPETENTES.</p>		
6.	<p>CARNE BOVINA DE 2ª - EM CUBOS PEQUENOS, 5X5X5 CM (ACÉM, MÚSCULO, FRALDINHA, PONTA DE AGULHA, PEITO E PALETA). COR VERMELHA BRILHANTE OU PÚRPURA, RESFRIADA (0°C A 7°C). CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DATA DA EMBALAGEM</p>	KG	2.000
7.	<p>CARNE SUÍNA – SUÍNO INTEIRO LIMPO (APROX. 60 KG), CARNE SUÍNA PROVENIENTE DE SUÍNO INTEIRO, LIMPO (EVISCERADO, SEM VÍSCERAS), COM PESO APROXIMADO DE 60 KG, RESFRIADA, ORIUNDA DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO VETERINÁRIA OFICIAL, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE APRESENTAR COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA UNIFORME (ROSADA A VERMELHO-CLARO), ODOR PRÓPRIO E SUAVE, TEXTURA FIRME E ASPECTO FRESCO, NÃO AMOLECIDO, NÃO PEGAJOSO E SEM PRESENÇA DE LÍQUIDOS EXCESSIVOS. ISENTA DE VESTÍGIOS DE DESCONGELAMENTO, COLORAÇÃO ANORMAL (ARROXEADA, ACINZENTADA OU ESVERDEADA), ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE PARASITAS, SUJIDADES, CONTAMINAÇÕES, FRATURAS EXPOSTAS, HEMATOMAS EXCESSIVOS, LARVAS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA. ACONDICIONADA ADEQUADAMENTE, PODENDO ESTAR EMBALADA EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE E TRANSPARENTE OU ENVOLTA EM FILME APROPRIADO PARA ALIMENTOS, DEVIDAMENTE LACRADA E IDENTIFICADA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, DATA DE ABATE, DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS VIGENTES DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E DEMAIS ÓRGÃOS FISCALIZADORES.</p>	KG	1200





8.	COSTELA SUÍNA: CARNE SUÍNA: COSTELINHA, FRESCA, CONGELADA, ISENTA DE PARASITAS, NERVOS E SEBO. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE E NÃO VIOLADA, CONTENDO EM MÉDIA 1 A 2 KG. CONTER ETIQUETA CONTENDO PESO, TIPO DE CORTE, DATA DO PROCESSAMENTO E VALIDADE, ALÉM DO NOME DO FORNECEDOR. ADICIONAR O NÚMERO DE REGISTRO DO SIM/IMA/SIF DO FORNECEDOR DA PEÇA ORIGINAL NA EMBALAGEM OU NA NOTA FISCAL. APRESENTAR ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DATA DA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	500
9.	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO: CARNE DE FRANGO: COXA E SOBRECOXA DESOSSADA E SEM PELE, CONGELADA. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE E NÃO VIOLADA, CONTENDO EM MÉDIA 1 KG EM CADA PACOTE. CONTER RÓTULO COM REGISTRO DO SIM/IMA/SIF, DATA DE MANIPULAÇÃO E DATA DE VENCIMENTO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DATA DA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	2200
10.	LAGARTO BOVINO: CARNE BOVINA: LAGARTO PEÇA INTEIRA, CONGELADA, DE COLORAÇÃO VERMELHA E BRILHANTE, ELÁSTICA, FIRME, ISENTA DE GORDURA APARENTE, SEBO E SIMILARES. ODOR AGRADÁVEL. EMBALAGEM PLÁSTICA, ATÓXICA, TRANSPARENTE E NÃO VIOLADA, COM PESO MÉDIO DE 1 A 2 KG. CONTER RÓTULO COM REGISTRO DO SIM/IMA/SIF, DATA DE MANIPULAÇÃO E DATA DE VENCIMENTO. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E DATA DA EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 3 (TRÊS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO.	KG	1000

Os quantitativos indicados representam estimativa de consumo anual e não configuram obrigação de aquisição total, podendo ser adquiridos de forma parcelada conforme necessidade e disponibilidade orçamentária.

4. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (ART. 18, §1º, II)





Considerando que a Lei 14.133/21 facultou a adoção ao plano de contratações anual e não tendo o Município de Congonhal o adotado até o momento, não há como preencher o requisito da demonstração de indicação no PCA, ficando este tópico prejudicado.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (ART. 18, §1º, III)

Muito embora o Estudo técnico preliminar ainda não se trate do efetivo projeto básico ou termo de referência que norteará a contratação, ele tem um papel importante na definição das soluções que desaguarão em um destes instrumentos de planejamento. Logo, é importante que neste tópico sejam definidos parâmetros orientadores da contratação.

Neste sentido, os requisitos mínimos para a solução devem ser apresentados.

Considerando a natureza do objeto, estabelecem-se os seguintes **requisitos mínimos**:

1. Requisitos quanto à qualidade dos produtos

- As carnes deverão ser **resfriadas ou congeladas**, conforme especificação de cada item;
- Devem apresentar coloração, odor e textura característicos do produto fresco, sem sinais de deterioração;
- Devem estar isentas de sujidades, parasitas, larvas, substâncias contaminantes ou qualquer alteração físico-química;
- Devem ser provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária oficial (SIF, SIE ou SIM);
- Devem atender às normas da Vigilância Sanitária e da legislação sanitária vigente.

2. Requisitos quanto ao acondicionamento e transporte

- Os produtos deverão ser acondicionados em embalagens atóxicas, resistentes, devidamente lacradas e identificadas;
- As embalagens devem conter: identificação do produto, peso, data de embalagem, prazo de validade e selo de inspeção;
- O transporte deverá ser realizado em veículo adequado, refrigerado, garantindo a manutenção da cadeia de frio;
- A entrega deverá ocorrer conforme cronograma e locais indicados pelas Secretarias requisitantes.

3. Requisitos quanto ao fornecimento



- O fornecimento será **parcelado**, conforme necessidade das Secretarias;
- O fornecedor deverá possuir capacidade logística para atender às demandas em tempo hábil;
- Os produtos deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo;
- Em caso de desconformidade, o fornecedor deverá substituir os produtos no prazo estabelecido no Termo de Referência.

4. Requisitos legais e sanitários

- Comprovação de regularidade junto aos órgãos de inspeção sanitária competentes;
- Atendimento às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura;
- Cumprimento das boas práticas de manipulação e armazenamento de alimentos.

5. Requisitos operacionais

- Disponibilidade para entregas semanais ou conforme demanda;
- Manutenção das condições de habilitação durante toda a vigência da Ata de Registro de Preços;
- Atendimento às especificações nutricionais eventualmente exigidas pela Secretaria de Educação (PNAE).

6. Sustentabilidade e controle de qualidade

- Preferência por fornecedores que adotem boas práticas ambientais e de descarte adequado de resíduos;
- Garantia de rastreabilidade dos produtos, quando aplicável;
- Controle rigoroso de validade e integridade dos alimentos.

7. Prazo de vigência

- A Ata de Registro de Preços terá vigência conforme previsão legal (até 12 meses, podendo ser prorrogada nos termos da Lei nº 14.133/2021).

6. ANÁLISE DE ALTERNATIVAS E ESTIMATIVA DO VALOR DA POTENCIAL CONTRATAÇÃO (ART. 18, §1º, V E VI) – REQUISITO OBRIGATÓRIO

6.1. Levantamento de mercado (art. 18, §1º, V)





Para atendimento da necessidade de fornecimento de carnes e derivados às Secretarias Municipais, foram analisadas as seguintes alternativas disponíveis no mercado:

Solução 1 – Aquisição por demanda pontual (compra direta eventual)

Consiste na realização de contratações isoladas sempre que houver necessidade de abastecimento.

Vantagens:

- Procedimentos simplificados para pequenas quantidades;
- Possibilidade de aquisição imediata.

Desvantagens:

- Risco de descontinuidade no fornecimento;
- Maior custo unitário devido à ausência de planejamento anual;
- Fragmentação das contratações;
- Maior risco de fracionamento indevido de despesa;
- Dificuldade de controle orçamentário.

Solução 2 – Contratação por quantidade total previamente definida (contrato único)

Consiste na contratação de quantitativo fixo para entrega integral ou em cronograma previamente estabelecido.

Vantagens:

- Previsibilidade contratual;
- Possibilidade de ganho em escala.

Desvantagens:

- Risco de desperdício por perecibilidade dos produtos;
- Dificuldade de ajuste às variações de consumo;
- Necessidade de grande capacidade de armazenamento;
- Possível impacto negativo no fluxo orçamentário.

Solução 3 – Sistema de Registro de Preços (SRP)

Consiste na realização de procedimento licitatório para registro formal de preços, possibilitando aquisições parceladas conforme a necessidade da Administração.

Vantagens:

- Aquisição sob demanda;
- Evita desperdício de alimentos perecíveis;
- Melhor planejamento orçamentário;





- Redução do risco de fracionamento de despesas;
- Garantia de preço registrado durante a vigência da Ata;
- Maior eficiência administrativa.

Desvantagens:

- Necessidade de planejamento prévio dos quantitativos estimados;
- Procedimento licitatório formal.

Conclusão do Levantamento de Mercado

Após análise técnica e econômica, verifica-se que o **Sistema de Registro de Preços** é a solução mais adequada, considerando:

- A natureza perecível dos produtos;
- A variação de consumo entre as Secretarias;
- A necessidade de fornecimento contínuo;
- A busca pela economicidade e eficiência administrativa.

6.2. Estimativa do valor da contratação (art. 18, §1º, VI)

A estimativa do valor da contratação foi elaborada com base:

- No consumo médio dos últimos 12 meses;
- Em levantamento de preços junto a fornecedores locais e regionais;
- Em consultas ao Banco de Preços em Saúde/Portal de Compras Governamentais (quando aplicável);
- Em contratações similares realizadas por outros municípios da região.

Metodologia Utilizada

Foi realizada pesquisa de preços por meio de:

- Cotação direta com fornecedores (mínimo de 3 orçamentos, quando possível);
- Consulta a atas de registro de preços vigentes em municípios de porte semelhante;
- Pesquisa em sítios eletrônicos especializados.

Os valores unitários referenciais foram definidos pela média dos preços obtidos.

Valor Global Estimado: R\$ 759.127,80 (setecentos e cinquenta e nove mil cento e vinte e sete reais e oitenta centavos).





A memória de cálculo detalhada e os documentos que deram suporte à estimativa poderão constar em anexo, podendo ser classificados como sigilosos até a conclusão do procedimento licitatório, se assim entender a Administração.

6.3. Escolha da solução (consequência dos incisos V e VI do art. 18, §1º)

Considerando os aspectos técnicos e econômicos analisados, a solução que melhor atende ao interesse público é a **adoção do Sistema de Registro de Preços**, por permitir aquisições parceladas conforme a necessidade real de consumo, reduzir desperdícios, garantir maior controle orçamentário e assegurar maior eficiência administrativa.

Do ponto de vista econômico, o SRP evita a imobilização desnecessária de recursos e reduz o risco de perdas decorrentes da perecibilidade dos produtos.

Do ponto de vista técnico, garante fornecimento contínuo, padronização de qualidade e melhor gestão contratual.

Assim, conclui-se que o Sistema de Registro de Preços representa a alternativa mais vantajosa para a Administração Pública Municipal.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA E CIRCUNSTÂNCIAS CORRELATAS (ART. 18, §1º, VII a XII)

7.1. Descrição da solução como um todo (art. 18, §1º, VII) – Requisito obrigatório

Após análise das alternativas apresentadas no item anterior, identificou-se como solução mais adequada a **realização de procedimento licitatório para Registro de Preços visando à futura e eventual aquisição parcelada de carnes e derivados**, destinados ao atendimento das Secretarias Municipais.

A solução consiste na **aquisição de gêneros alimentícios perecíveis**, com fornecimento parcelado ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços, conforme a necessidade da Administração.

Trata-se de:

- Aquisição de bens (gêneros alimentícios);
- Fornecimento parcelado;
- Objeto de natureza continuada quanto à necessidade administrativa, porém operacionalizado por meio de Sistema de Registro de Preços;





- Contratação única com possibilidade de múltiplos fornecedores, conforme divisão por itens.

A escolha fundamenta-se:

- Na perecibilidade dos produtos;
- Na variação do consumo mensal entre as Secretarias;
- Na necessidade de fornecimento contínuo e regular;
- Na economicidade proporcionada pelo planejamento anual;
- Na redução do risco de desperdício.

Não há fornecimento de sistema agregado nem necessidade de contratação acessória para viabilizar a execução do objeto.

7.1.1. Definição da forma de contratação

Diante da solução escolhida, indica-se a seguinte forma de contratação:

a) Forma de entrega/prestação de serviços:

- Entrega imediata.
- Entrega parcelada.
- Serviço ou fornecimento de natureza continuada
- Contratação por escopo predefinido.

b) Modalidade de licitação ou forma de contratação direta:

- Dispensa eletrônica;
- Dispensa não eletrônica (valor inferior a 40% dos limites estabelecidos no art. 75, incisos I e II, da Lei nº 14.133/2021);
- Dispensa emergencial de licitação;
- Dispensa de licitação por outro fundamento;
- Inexigibilidade de licitação;





Inexigibilidade de licitação através do credenciamento;

Pregão eletrônico;

Concorrência eletrônico;

Leilão;

Concurso;

Diálogo competitivo;

c) **Sistema de Registro de Preços:**

Será adotado

Não será adotado;

7.2. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (art. 18, §1º, VIII) – Requisito obrigatório

A contratação deverá ser **parcelada por itens**, permitindo que os licitantes apresentem propostas individualizadas para cada tipo de produto.

O parcelamento:

- Amplia a competitividade;
- Permite a participação de pequenos fornecedores;
- Evita concentração indevida de mercado;
- Garante economicidade;
- Não compromete a padronização dos produtos.

Ressalta-se que o parcelamento não configura fracionamento indevido de despesa, mas sim divisão técnica do objeto, conforme arts. 40 e 47 da Lei nº 14.133/2021.

7.3. Demonstrativo dos resultados pretendidos (art. 18, § 1º, IX)

Com a contratação pretende-se:





- Garantir fornecimento contínuo de alimentação às Secretarias;
- Evitar desabastecimento de merenda escolar e programas assistenciais;
- Reduzir desperdício de alimentos perecíveis;
- Obter melhores preços por meio de planejamento anual;
- Melhorar o controle orçamentário;
- Otimizar recursos humanos, evitando múltiplos processos de compra ao longo do exercício;
- Promover maior eficiência administrativa.

Do ponto de vista econômico, espera-se redução de custos unitários. Do ponto de vista operacional, maior regularidade e previsibilidade no abastecimento.

7.4. Providências a serem adotadas (art. 18, §1º, X)

Antes da formalização da Ata de Registro de Preços, deverão ser adotadas as seguintes providências:

- Realização de pesquisa de preços;
- Verificação de dotação orçamentária;
- Designação formal de gestor e fiscal da Ata;
- Capacitação ou orientação dos servidores responsáveis pela fiscalização do recebimento;
- Organização logística dos locais de entrega e armazenamento adequado (câmaras frias e freezers).

Não há necessidade de adaptações estruturais adicionais.

7.5. Contratações correlatas e/ou interdependentes (art. 18, §1º, XI)

A presente contratação possui relação com:

- Contratações de gêneros alimentícios não perecíveis;
- Eventual contratação de hortifrutigranjeiros;
- Serviços de transporte escolar (indiretamente vinculados à alimentação escolar).

Contudo, não há dependência direta que inviabilize sua execução autônoma.

7.6. Descrição de possíveis impactos ambientais (art. 18, §1º, XII)

Os impactos ambientais relacionados ao objeto são considerados de baixa magnitude, limitando-se principalmente:





- Ao descarte de embalagens plásticas;
- Ao consumo de energia para refrigeração.
Como medidas mitigadoras, recomenda-se:
- Priorizar fornecedores que adotem boas práticas ambientais;
- Incentivar uso de embalagens recicláveis;
- Promover descarte adequado de resíduos;
- Manter controle de validade para evitar desperdício.

Não se identificam impactos ambientais significativos decorrentes da contratação.

8. CONCLUSÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ART. 18, §1º, XIII) – REQUISITO OBRIGATÓRIO

Após análise detalhada de todas as alternativas disponíveis no mercado e considerando as necessidades apresentadas pelas Secretarias Municipais da Prefeitura de Congonhal/MG (Educação, Saúde e Desenvolvimento Social), conclui-se que:

1. A **solução mais adequada** é a adoção de **Sistema de Registro de Preços** para futura e eventual aquisição parcelada de carnes e derivados, permitindo:
 - Atendimento contínuo e regular das demandas das Secretarias;
 - Planejamento eficiente do fornecimento de produtos perecíveis;
 - Redução de desperdício e otimização de recursos financeiros;
 - Maior competitividade entre fornecedores e economicidade.
2. A forma de fornecimento será **parcelada**, conforme cronograma de demandas da Administração, respeitando a validade dos produtos e a capacidade de armazenamento das Secretarias.
3. A modalidade de licitação escolhida para formalizar a contratação é **Pregão Eletrônico**, por se tratar de bens comuns, com padrões de desempenho e qualidade objetivamente definidos, garantindo transparência, eficiência e competitividade.
4. A contratação por Registro de Preços é **viável técnica e economicamente**, considerando:
 - Pesquisa de mercado ampla, com coleta de preços referenciais junto a fornecedores locais e regionais;
 - Quantitativos estimados baseados em consumo histórico;
 - Avaliação de vantagens técnicas e operacionais em relação às demais alternativas, incluindo aquisição direta ou contratação integral de grandes lotes.





5. **Não se identificam obstáculos legais ou técnicos** que inviabilizem a contratação; todos os requisitos legais, sanitários e operacionais foram considerados na definição da solução.
6. A contratação atende aos princípios da **eficiência, economicidade, continuidade do serviço público e boa gestão dos recursos públicos**, estando alinhada às normas da Lei nº 14.133/2021 e às práticas recomendadas pelos órgãos de controle.

Dessa forma, recomenda-se a adoção da solução apresentada e a formalização do procedimento licitatório para Registro de Preços, visando atender integralmente às necessidades das Secretarias Municipais de forma eficiente, segura e econômica.

9. APROVAÇÃO E ASSINATURA

O presente Estudo Técnico Preliminar foi realizado pela servidora abaixo:

Valquiria Vilela Silveira Castro
Agente Administrativo

O presente Estudo Técnico Preliminar foi aprovado pelos Secretários abaixo:

Taís Cristina dos Santos
Secretária M. de Desenvolvimento Social e Habitação

Débora Guimarães dos Santos Moreira
Secretária M. de Educação

Graciane Rodrigues da Silva
Secretária M. de Saúde

