

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Nº Processo Administrativo: 2274/2026.
Área Requisitante: Sec. de Administração

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1. A presente contratação visa atender às demandas da Secretaria Municipal de Administração relacionadas à realização de eventos oficiais, inaugurações de obras públicas, programas, ações institucionais e demais atividades promovidas pelo Município durante o exercício de 2026.

1.2. A aquisição de gêneros alimentícios e insumos, compreendendo carnes bovinas, carne suína, linguiça toscana, mandioca e carvão vegetal, mostra-se necessária para garantir suporte adequado aos eventos institucionais realizados pela Administração Municipal, assegurando melhores condições de recepção aos participantes, autoridades, servidores e equipes de apoio. Os eventos possuem relevante interesse público, uma vez que promovem transparência das ações governamentais, integração com a comunidade e fortalecimento da participação popular nas ações desenvolvidas pelo Município.

1.3. Dessa forma, a contratação pretendida busca assegurar a continuidade das atividades institucionais e o adequado planejamento administrativo, observando os princípios da eficiência, economicidade e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

2. DEMONSTRAÇÃO DO ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

2.1. A contratação está alinhada ao planejamento da Secretaria Municipal de Administração e aos instrumentos orçamentários do Município, visando atender às demandas relacionadas à realização de eventos oficiais, inaugurações, ações institucionais e demais atividades administrativas previstas para o exercício de 2026.

2.2. A despesa possui compatibilidade com o Plano Plurianual (PPA), a Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO) e a Lei Orçamentária Anual (LOA), observando os princípios da eficiência, economicidade e interesse público previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Os produtos deverão ser fornecidos de forma parcelada, conforme solicitação da Secretaria Municipal de Administração, durante a vigência contratual.

3.2. Todos os gêneros alimentícios deverão apresentar condições adequadas de conservação, qualidade e consumo, observando as normas sanitárias vigentes,

especialmente aquelas expedidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e demais órgãos competentes.

3.3. As carnes bovinas, suína e linguiça toscana deverão ser fornecidas resfriadas ou congeladas, devidamente embaladas, contendo identificação do produto, lote, data de fabricação, prazo de validade e procedência.

3.4. A mandioca deverá ser fornecida limpa, descascada, em condições adequadas de consumo e acondicionada em embalagem apropriada.

3.5. O carvão vegetal deverá apresentar boa qualidade para utilização em preparo de alimentos, acondicionado em embalagem resistente e identificada.

3.6. A contratada deverá realizar a entrega dos produtos no local indicado pela Administração, em prazo compatível com a necessidade do evento, mediante solicitação formal.

3.7. Os produtos entregues em desacordo com as especificações estabelecidas deverão ser substituídos pela contratada sem ônus para a Administração.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

4.1. Os quantitativos estimados foram definidos com base na previsão de eventos institucionais, inaugurações de obras e ações administrativas programadas para o exercício de 2026, considerando a necessidade da Secretaria Municipal de Administração.

4.2. Por se tratar de demanda variável e de consumo parcelado ao longo do exercício, os quantitativos representam estimativa de consumo, podendo sofrer variações conforme a necessidade da Administração. O agrupamento dos itens ocorreu em razão da natureza similar dos produtos, da compatibilidade logística e da busca pela maior eficiência na gestão contratual e no fornecimento parcelado.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT.
1	Carnes bovinas de 1º qualidade cortes de contra file- sendo carne limpa, sem osso, com capa de gordura uniforme, sem excesso de gordura ou nervuras, deve apresentar coloração vermelho -viva, textura firme. Deve ser fornecida resfriada ou congelada, embalada em condições higiênico-sanitárias adequadas, contendo identificação do produto, data de validade, lote e procedência, atendendo as normas da vigilância sanitária.	KG.	85
2	Carnes bovinas de 1º qualidade cortes de alcatra– sendo carne limpa, sem osso, com capa de gordura	KG	85

	uniforme, sem excesso de gordura ou nervuras, deve apresentar coloração vermelho -viva, textura firme. Deve ser fornecida resfriada ou congelada, embalada em condições higiênico-sanitárias adequadas, contendo identificação do produto, data de validade, lote e procedência, atendendo as normas da vigilância sanitária.		
3	Linguíça Toscana- produto cárneo industrializado, elaborado a partir de carne suína/ou mista embutida em envoltório natural ou artificial. Deve ser fornecida resfriada ou congelada, embalada em condições higiênico-sanitárias adequadas, contendo identificação do produto, data de validade, lote e procedência, atendendo as normas da vigilância sanitária.	KG	150
4	Carne Suína -lombo-Carne suína de primeira qualidade, proveniente do corte do lombo, limpa, sem excesso de gordura, cartilagens ou ossos. Deve ser fornecida resfriada ou congelada, embalada em condições higiênico-sanitárias adequadas, contendo identificação do produto, data de validade, lote e procedência, atendendo as normas da vigilância sanitária.	KG	120
5	Mandioca- Raiz de mandioca de boa qualidade, fresca, descascada de coloração branca, firme, sem fibras excessivas, sem manchas escuras, mofos, ou sinais de deterioração, devidamente higienizada e embalada em condições adequadas. Deve ser fornecida resfriada ou congelada, embalada em condições higiênico-sanitárias adequadas, contendo identificação do produto, data de validade, lote e procedência, atendendo as normas da vigilância sanitária.	KG	80
6	Carvão Vegetal Comum	PCT	50

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO E ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS

5.1. Foi realizada prospecção de mercado mediante consulta a fornecedores do ramo alimentício e pesquisa em banco de preços públicos, constatando-se a ampla disponibilidade dos produtos pretendidos no mercado local e regional, com diversos fornecedores aptos a atender às necessidades da Administração.

5.2. Durante o levantamento, foram analisadas as seguintes alternativas para atendimento da demanda:

I – Aquisição dos produtos de forma individualizada para cada evento realizado pela Administração;

II – Aquisição integral dos quantitativos para armazenamento e utilização ao longo do exercício;

III – Aquisição parcelada dos gêneros alimentícios e insumos, conforme a demanda efetiva dos eventos e ações institucionais.

5.3. A **alternativa de aquisição individualizada** para cada evento foi considerada menos vantajosa, uma vez que exigiria a realização frequente de procedimentos de compra, aumentando os custos administrativos e reduzindo a eficiência da gestão.

5.4. A **aquisição integral dos quantitativos** também foi descartada em razão da natureza perecível dos produtos, dos riscos de perda por vencimento, da necessidade de espaço adequado para armazenamento e da possibilidade de desperdício de recursos públicos.

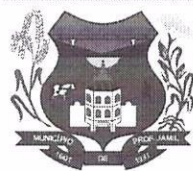
5.5. Diante das alternativas analisadas, verificou-se que a **contratação com fornecimento parcelado** representa a solução mais adequada sob os aspectos técnico, operacional e econômico, pois permite que os produtos sejam adquiridos conforme a necessidade da Administração, garantindo maior controle dos estoques, redução de perdas, otimização dos recursos públicos e disponibilidade dos insumos para os eventos institucionais.

5.6. Assim, conclui-se que a solução escolhida atende de forma satisfatória ao interesse público, observando os princípios da eficiência, economicidade, planejamento e continuidade administrativa previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

6.1. A estimativa de preços foi realizada mediante pesquisa de mercado junto a fornecedores do ramo e consulta a banco de preços, em observância ao disposto no art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

ITEM	UN	DESCRIÇÃO	QTD	BOM DIA SUPERMERCADO LTDA CNPJ: 44.083.826/0001-37		CASA DE CARNE E MERCEARIA VITORIA CNPJ: 29.916.918/00011-67		BANCO DE PREÇO	
				VALOR UNT	VALOR TOTAL	VALOR UNT	VALOR TOTAL	VALOR UNT	VALOR TOTAL
01		Carnes bovinas de 1º qualidade cortes de contra file-sendo carne limpa, sem osso, com capa de gordura uniforme, sem excesso	85	R\$ 44,99	R\$ 3.824,15	R\$ 42,00	R\$ 3.570,00	R\$ 43,75	R\$ 3.718,75



PREFEITURA MUNICIPAL DE
**PROFESSOR
JAMIL**

PODER EXECUTIVO MUNICIPAL

	KG	de gordura ou nervuras, deve apresentar coloração vermelho-viva, textura firme. Deve ser fornecida resfriada ou congelada, embalada em condições higiênico-sanitárias adequadas, contendo identificação do produto, data de validade, lote e procedência, atendendo as normas da vigilância sanitária.	85						
	KG	Carnes bovinas de 1º qualidade cortes de alcatra – sendo carne limpa, sem osso, com capa de gordura uniforme, sem excesso de gordura ou nervuras, deve apresentar coloração vermelho - viva, textura firme. Deve ser fornecida resfriada ou congelada, embalada em condições higiênico-sanitárias adequadas, contendo identificação do produto e data de validade, lote e procedência, atendendo as normas da vigilância sanitária.	85	R\$ 44,99	R\$ 3.824,15	R\$ 42,00	R\$ 3.570,00	R\$ 42,99	R\$ 3.654,15
	KG	Linguiça Toscana -produto cárneo industrializado, elaborado a partir de carne suína/ou mista embutida em envoltório natural ou artificial. Deve ser fornecida resfriada ou congelada, embalada em condições higiênico-sanitárias adequadas, contendo identificação do produto, data de validade, lote e procedência, atendendo as normas da vigilância sanitária	150	R\$ 24,99	R\$ 3.748,50	R\$ 19,99	R\$ 2.998,50	R\$ 23,17	R\$ 3.475,50
	KG	Carne Suína-lombo - Carne suína de primeira qualidade, proveniente		R\$ 26,90	R\$ 3.228,00	R\$ 21,00	R\$ 2.520,00	R\$ 22,38	R\$ 2.685,60

		do corte do lombo, limpa, sem excesso de gordura, cartilagens ou ossos. Deve ser fornecida resfriada ou congelada, embalada em condições higiênico-sanitárias adequadas, contendo identificação do produto e data de validade, lote e procedência, atendendo as normas da vigilância sanitária.	120						
	KG	Mandioca -Raiz de mandioca de boa qualidade, fresca, descascada de coloração branca, firme, sem fibras excessivas, sem manchas escuras, mofo, ou sinais de deterioração, devidamente higienizada e embalada em condições adequadas. Deve ser fornecida resfriada ou congelada, embalada em condições higiênico-sanitárias adequadas, contendo identificação do produto, data de validade, lote e procedência, atendendo as normas da vigilância sanitária.	80	RS 6,99	RS 559,20	RS 6,98	RS 558,40	RS 8,54	RS 683,20
	SC	Carvão Vegetal Comum	50	RS 18,90	RS 945,00	RS 17,00	RS 850,00	RS 19,84	RS 992,00

6.2. Diante das pesquisas realizadas, o valor estimado para a contratação é de R\$ 14.066,90 (quatorze mil e sessenta e nove reais e noventa centavos), considerando o menor preço obtido para atendimento da demanda da Administração.

7- DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1. A solução consiste na aquisição parcelada de gêneros alimentícios e insumos destinados ao preparo de refeições e apoio logístico aos eventos oficiais promovidos pela Administração Municipal.

7.2. O fornecimento ocorrerá de forma parcelada, conforme demanda da Secretaria Municipal de Administração, mediante emissão de autorização de fornecimento.

7.3. A solução contempla o fornecimento dos produtos com observância às especificações técnicas, padrões de qualidade e requisitos sanitários exigidos pela legislação vigente.

7.4. A contratação permitirá maior eficiência no planejamento dos eventos institucionais, evitando desabastecimento, desperdícios e aquisições emergenciais.

8 - JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

4.1. A contratação será realizada de forma parcelada, considerando que os produtos serão utilizados conforme a demanda dos eventos e ações institucionais promovidas ao longo do exercício de 2026.

4.2. O parcelamento mostra-se técnica e economicamente viável, permitindo melhor controle do consumo, evitando desperdícios, assegurando produtos adequados ao consumo e garantindo maior eficiência na gestão dos recursos públicos.

4.3. Considerando o valor estimado da contratação e a natureza dos itens, verifica-se a viabilidade de realização do procedimento por meio de Dispensa de Licitação, nos termos do art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, observados os limites legais vigentes e a disponibilidade orçamentária.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1. A presente contratação tem como objetivo assegurar o adequado suporte logístico às atividades institucionais promovidas pela Secretaria Municipal de Administração, garantindo a disponibilidade dos gêneros alimentícios e insumos necessários à realização de eventos oficiais, inaugurações de obras públicas, ações governamentais e demais atividades de interesse público.

9.2. Como benefícios econômicos, espera-se maior eficiência na aplicação dos recursos públicos, por meio da aquisição parcelada dos produtos conforme a demanda efetiva, reduzindo desperdícios, minimizando perdas decorrentes da perecibilidade dos alimentos e evitando contratações emergenciais, normalmente menos vantajosas para a Administração.

9.3. Como benefícios sociais, a contratação contribuirá para a adequada realização dos eventos institucionais, fortalecendo a transparência administrativa, a divulgação das ações governamentais, a integração entre o Poder Público e a comunidade, bem como proporcionando melhores condições de atendimento aos participantes, autoridades, servidores e equipes de apoio envolvidos nas atividades promovidas pelo Município.

9.4. Como benefícios ambientais, espera-se a redução do desperdício de alimentos em razão do fornecimento parcelado e planejado, além da adequada gestão dos resíduos

gerados durante a execução das atividades, observando-se as práticas de descarte ambientalmente corretas e o uso racional dos recursos públicos.

9.5. Dessa forma, a contratação contribuirá para o fortalecimento da eficiência administrativa, para a melhoria da organização dos eventos institucionais e para o atendimento do interesse público, em conformidade com os princípios previstos na Lei Federal nº 14.133/2021.

10- PROVIDENCIAS PREVIAS DO CONTRATO

10.1. Antes da formalização e execução do contrato, deverão ser adotadas providências administrativas necessárias para garantir a adequada gestão e fiscalização da contratação, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

10.2. Inicialmente, deverá ser designado servidor ou comissão responsável pela fiscalização e acompanhamento da execução contratual, com atribuições de verificar a conformidade dos materiais fornecidos e dos serviços prestados, bem como atestar notas fiscais.

10.3. Também deverá ser promovida a capacitação, quando necessária, dos servidores envolvidos na gestão e fiscalização contratual, a fim de assegurar o correto acompanhamento das obrigações assumidas pela contratada.

10.4. A Administração deverá ainda providenciar a adequada organização dos setores demandantes, definindo fluxos internos para solicitação de materiais e acionamento dos serviços de manutenção, garantindo controle e rastreabilidade das demandas.

10.5. Além disso, deverá ser verificada previamente a disponibilidade orçamentária e financeira para suportar a execução contratual durante o ano de 2026.

10.6. Por fim, recomenda-se a realização de reunião inicial com a empresa contratada, após a assinatura do contrato, para alinhamento das condições de execução, prazos, responsabilidades e procedimentos de entrega e prestação dos serviços.

11 CONTRATAÇÕES CORRELATADAS E/OU INTERDEPENDENTES

11.1. Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes imprescindíveis à execução do objeto.

11.2. A contratação possui autonomia operacional e poderá ser executada independentemente de outras contratações.

12- IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

12.1. Os impactos ambientais decorrentes da contratação são considerados de baixa relevância, estando relacionados principalmente à geração de resíduos provenientes das embalagens dos produtos.

12.2. A Administração deverá promover o descarte adequado dos resíduos gerados, observando as normas ambientais vigentes.

12.3. Sempre que possível, serão priorizados fornecedores que adotem práticas de sustentabilidade e adequadas condições de acondicionamento e transporte dos produtos

13- POSSÍVEIS RISCOS E MEDIDAS DE CONTROLE

Risco Identificado	Probabilidade	Impacto	Medidas de Controle/Mitigação
Atraso na entrega dos produtos solicitados para os eventos institucionais.	Média	Alto	Estabelecer prazos de entrega compatíveis com a necessidade da Administração, realizar acompanhamento das solicitações e aplicar as penalidades previstas em contrato em caso de descumprimento.
Fornecimento de produtos em desacordo com as especificações técnicas ou sanitárias exigidas.	Baixa	Alto	Realizar conferência e fiscalização no recebimento dos produtos, exigindo substituição imediata dos itens inadequados sem ônus para a Administração.
Entrega de produtos com prazo de validade insuficiente para consumo.	Baixa	Médio	Exigir que os produtos sejam entregues dentro do prazo de validade adequado e realizar inspeção no ato do recebimento.
Fornecimento em quantidade inferior à solicitada.	Baixa	Médio	Conferir os quantitativos entregues e registrar ocorrências para imediata complementação pela contratada.
Oscilações de mercado que possam comprometer o fornecimento dos produtos.	Média	Médio	Realizar planejamento prévio das aquisições e manter acompanhamento da execução contratual.
Perdas decorrentes da perecibilidade dos alimentos.	Média	Médio	Adotar fornecimento parcelado conforme a demanda efetiva dos eventos, evitando armazenamento prolongado.
Falhas no transporte e	Baixa	Alto	Exigir que a contratada utilize

acondicionamento dos produtos perecíveis.			meios adequados de transporte e conservação, observando as normas sanitárias vigentes.
Ausência de produtos em datas próximas à realização dos eventos oficiais.	Baixa	Alto	Planejar as solicitações com antecedência e monitorar o cumprimento das entregas pela contratada.
Desperdício de alimentos durante os eventos.	Média	Baixo	Realizar planejamento dos quantitativos com base no público estimado e no histórico de consumo da Administração.
Descumprimento das obrigações contratuais pela contratada.	Baixa	Alto	Designar fiscal do contrato para acompanhamento da execução e adoção das medidas administrativas cabíveis quando necessário.

14- POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

14.1. O presente Estudo Técnico Preliminar demonstra a viabilidade técnica, operacional e econômica da contratação pretendida.

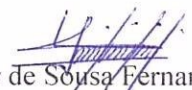
14.2. A solução proposta mostra-se adequada para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Administração, garantindo suporte às atividades institucionais, eventos oficiais e inaugurações promovidas pelo Município.

14.3. Dessa forma, conclui-se pela viabilidade da contratação, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.



Mariza Macedo Rocha
Sec. de Administração

Professor Jamil GO, 16 de junho de 2026.



Agmar de Sousa Fernandes
Gestor do Poder Executivo