



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP Nº 678, 680 e 689 /2025

1 – INFORMAÇÕES BÁSICAS

Área Requisitante: **Secretaria Municipal de Educação, Secretaria Municipal de Assistência Social e Secretaria Municipal de Esportes.**

2 - ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A contratação alinha-se com o planejamento da Secretaria Municipal de Educação, Secretaria Municipal de Assistência Social e Secretaria Municipal de Esportes.

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.

3 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A necessidade da presente contratação justifica-se para a manutenção de serviços e programas desenvolvidos na Administração Pública por meio das Secretarias de Educação, Assistência Social e Esportes, como: Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Serviço de Acolhimento Institucional em Residência Inclusiva e nutrição de atletas participantes de eventos e competições.

A Lei nº 11.947/09 possibilitou a transferência de recursos financeiros aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

OPNAE tem por objetivo: contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, melhorar a aprendizagem e o rendimento escolar. Além disso, visa também contribuir com a formação de hábitos alimentares saudáveis, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as necessidades nutricionais durante o período letivo.

De acordo com Art. 2º da Lei Municipal 2548/2023, a Residência Inclusiva constitui medida de proteção e atendimento das necessidades de jovens e adultos com deficiência, em situação de dependência, com vínculos familiares fragilizados ou rompidos e que não possuam condições de auto-sustentabilidade. O Serviço de Acolhimento Institucional em Residência Inclusiva iniciou suas atividades em 20 de Fevereiro de 2024 e dentre as



necessidades que visa atender, inclui a garantia de alimentação equilibrada e nutritiva aos acolhidos.

As políticas públicas desenvolvidas em âmbito federal, estadual e municipal propõem o esporte como elo de articulação com as áreas de educação, saúde e lazer promovendo ações que visam contribuir para o fortalecimento de valores humanos vivenciados no cotidiano, tais como: motivação, espírito de equipe, vontade de superar desafios, criatividade, solidariedade e comprometimento. A Secretaria Municipal de Esportes de João Monlevade realiza diversos eventos e competições oficiais e em parceria com outras entidades, com o intuito de desenvolver e fortalecer todos esses valores através do Esporte. Segundo a Diretriz da Sociedade Brasileira de Medicina do Esporte, estudos científicos vêm demonstrando que a performance e a saúde de atletas podem ser beneficiadas com a modificação dietética. A nutrição esportiva deve ser equilibrada para aumentar o desempenho do atleta e reduzir problemas como lesões, doenças, fadiga, disfunções hormonais e nutritivas.

A efetivação desta contratação emerge, portanto, da necessidade de garantir o preparo das refeições destinadas aos alunos matriculados na rede de ensino do município de João Monlevade, aos residentes da Residência Inclusiva e aos atletas participantes de eventos e competições.

4- DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE devem atender ao disposto na legislação e regulamento de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, conforme Art. 40 da Resolução CD/FNDE Nº 6 de oito de maio de 2020. Além disso, a legislação do Programa define que as Entidades Executoras (EEx) façam relatórios de inspeção sanitária dos alimentos utilizados no PNAE, que deverão permanecer à disposição do FNDE por um prazo de cinco anos. Ressalta-se ainda, que cabe às EEx adotar medidas que garantam a aquisição, o transporte, a estocagem e o preparo/manuseio de alimentos com adequadas condições higiênico-sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa. Todo o normativo do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deve ser cumprido.

Os produtos destinados aos atletas e abrigados também devem obedecer todas normas aplicáveis ao objeto conforme Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA no que tange a produção,



manipulação, armazenamento e transporte dos alimentos. O padrão de qualidade das carnes a serem adquiridas deve ser conforme a seguir:

- I. Todas as carnes devem ser congeladas e transportadas à temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos). Livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.
- II. O produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.
- III. Deverá ser manipulado em condições higiênicas.
- IV. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, ossos, cartilagem e aponevroses)

Todos os produtos deverão ser dispostos em embalagens secundárias, sendo elas, caixas de papelão reforçadas, impermeabilizadas internamente e lacradas com cintas de nylon. Contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, suas condições deverão estar de acordo com a Normatização da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), constando obrigatoriamente registro no SIF ou IMA. Deverão seguir as especificações de rotulagem de acordo com a Legislação Federal Específica.

Para garantir a aquisição eficiente e adequada das carnes e os embutidos, a contratação deve ser realizada observando os seguintes requisitos:

- a) ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA OU CERTIDÃO, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, apresentado em papel timbrado da emitente, que comprove a licitante ter fornecido produtos similares ao objeto desta licitação;
- b) Licença/Alvará Sanitária (o) em vigor ou a Declaração de Dispensa do Licenciamento Sanitário, emitida pela Vigilância Sanitária Local.
- c) Declaração de Disponibilidade para apresentação do Laudo Bromatológico completo com os exames físico/químico, organoléptico, microscópico e microbiológico, de Laboratório Oficial credenciado pelo Ministério da Saúde e/ou Agricultura, Universidades Estaduais e Federais, caso haja dúvida quanto à composição nutricional e/ou segurança microbiológica do produto.
- d) O fornecedor deve apresentar Certidões Negativas de Débitos (CND) e comprovantes de regularidade junto aos órgãos competentes, como INSS, FGTS e Receita Federal.

O fornecedor deverá ser responsável pelo transporte, incluindo custos de frete e seguro até o local de entrega.



Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 02 (dois) dias, pelos (as) responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste documento. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste documento, devendo ser substituídos no prazo de 01 (um) dia, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5 - LEVANTAMENTO DO MERCADO

Após consultas, no site Banco de Preços que realiza buscas de preços de compras governamentais e entes públicos (**anexo I**), a partir dos quais foi realizada a análise de editais e atas de pregões de contratações similares, foi possível notar que algumas das instituições públicas realizam a aquisição deste objeto.

Verificou-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos alimentos a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

6 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta envolve a aquisição de carnes e embutidos que visa garantir a entrega de materiais dentro dos prazos estabelecidos e com o melhor custo-benefício. A contratação de fornecedores que possuam capacidade técnica para entregar as carnes e os embutidos conforme as especificações.

O pedido será feito com no mínimo 07 (sete) dias de antecedência e a entrega deverá ocorrer da seguinte forma:

- Secretaria de Educação: as entregas serão semanais, diretamente nas unidades de ensino, conforme cronograma a ser definido.
- Secretaria de Esportes: a entrega será realizada conforme a execução dos eventos esportivos, sendo a empresa avisada com 07 dias de antecedência. É necessária flexibilidade no calendário de entregas devido a possibilidade de alterações no calendário esportivo, para garantir que os atletas sejam sempre atendidos.
- Secretaria de Assistência Social: as entregas serão quinzenais, diretamente na Residência Inclusiva, conforme cronograma a ser definido

A modalidade adotada para a aquisição de carnes e embutidos será a de **Pregão Eletrônico** por



julgamento **por item** e de **menor preço**.

A aquisição seguirá as exigências legais relacionadas às cotas, promovendo a inclusão de microempresas, empresas de pequeno porte e pessoas com deficiência. A **cota principal** será destinada à contratação de fornecedores que atendem às especificações gerais do objeto, com foco em qualidade e condições favoráveis de fornecimento.

Já a **cota reservada** será voltada para **microempresas** e **empresas de pequeno porte**, conforme a Lei Complementar nº 123/2006, garantindo tratamento diferenciado e favorecido para esses fornecedores. O percentual destinado a essa cota será definido conforme a legislação, incentivando a participação e o fortalecimento do setor local.

Adicionalmente, com base no Decreto nº 190/2024 do município, considera-se a possibilidade de prorrogação da vigência da ata de registro de preços, pelo período e quantitativo original, desde que atendidas as condições estabelecidas e comprovada a vantajosidade, o que amplia a eficiência administrativa ao evitar a realização de novos certames em curto prazo e permite o atendimento contínuo das necessidades municipais.

7- ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Entende-se necessária a contratação do seguinte serviço:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	EDUCAÇÃO	ASS. SOCIAL	ESPORTES	TOTAL
01	Carne bovina in natura, tipo Corte: acém , apresentação: cortada em cubos , Estado de conservação: congelado (a)	KG	5958	120		6078
02	Carne bovina in natura, tipo Corte: acém , apresentação: moída , estado de conservação: congelado (a)	KG	6412	120		6532
03	Carne de ave in natura, tipo Animal: frango, tipo corte: filé de peito , Apresentação: fatia Do, estado de conservação: congelado (a), processamento: sem pele, sem osso	KG	4788	180		4968
04	Carne suína in natura, tipo Corte: pernil , apresentação: cortada em tiras , processamento: sem Pele, estado de conservação: congelado (a)	KG	6300	120	60	6480
05	Linguiça de carne suína , Tamanho: grossa, Tipo preparação: fresca, Sabor: temperada, estado de conservação: congelado (a)	KG	3405	24	15	3444



06	Salsicha hot dog , tipo Preparação: cozida, Estado de conservação: resfriado (a)	KG	571			571
07	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	KG		180		180

As unidades e especificações de itens presentes na tabela são justificadas com base nas informações extraídas do Documento de Formalização de Demanda elaborado pela Secretarias requisitantes. A quantidade foi baseada na memória de cálculo fornecida pelas secretarias requisitantes.

8 – ESTIMATIVA DE VALORES

A estimativa dos valores unitários e globais da contratação foi realizada através de pesquisa no sitio eletrônico Banco de Preços que busca contratações similares, comprovando que o valor da requisição é o real praticado no mercado. Vale ressaltar que a análise respeitou a viabilidade orçamentária da aquisição, verificando-se a disponibilidade de recursos para a aquisição de carnes e embutidos.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	Carne bovina in natura, tipo Corte: acém , apresentação: cortada em cubos , Estado de conservação: congelado (a)	KG	6078	R\$ 31,70	R\$ 192.672,60
02	Carne bovina in natura, tipo Corte: acém , apresentação: moída , estado de conservação: congelado (a)	KG	6532	R\$ 31,28	R\$ 204.320,96
03	Carne de ave in natura, tipo Animal: frango, tipo corte: filé de peito , Apresentação: fatia Do, estado de conservação: congelado (a), processamento: sem pele, sem osso	KG	4968	R\$ 19,94	R\$ 99.061,92
04	Carne suína in natura, tipo Corte: pernil , apresentação: cortada em tiras , processamento: sem Pele, estado de conservação: congelado (a)	KG	6480	R\$ 17,85	R\$ 115.668,00
05	Linguíça de carne suína , Tamanho: grossa, Tipo preparação: fresca, Sabor: temperada, estado de conservação: congelado (a)	KG	3444	R\$ 25,15	R\$ 86.616,60



06	Salsicha hot dog , tipo Preparação: cozida, Estado de conservação: resfriado (a)	KG	571	R\$ 8,86	R\$ 5.059,06
07	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	KG	180	R\$ 8,77	R\$ 1578,60

Secretaria Municipal de Educação: R\$ 688.058,49

Secretaria Municipal de Assistência Social: R\$ 15.471,00

Secretaria Municipal de Esportes R\$ 1.448,25

Total: R\$ 704.977,74

9 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Em regra, conforme § 1º do art. 23 da Lei nº 8.666/93, os serviços deverão ser divididos em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

A adjudicação do Pregão Eletrônico para Sistema de Registro de Preços com julgamento **por item**, visando propiciar a ampla participação de licitantes.

10 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Para tal contratação não será necessário contratações correlatas e/ou interdependente com o objeto da contratação em referência.

11 – RESULTADOS PRETENDIDOS

O resultado pretendido com a aquisição de carnes e embutidos é garantir a execução eficiente e pontual conforme a necessidade, assegurando que os materiais sejam entregues,

Atender às expectativas do município proporcionando um fornecimento de refeições para os alunos da rede municipal de ensino, atendendo as exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar e para os moradores da Residência Inclusiva e atletas participantes de competições e eventos.

A presente contratação almeja a aquisição de produtos que atendam além dos requisitos técnico/específicos solicitados, requisitos como: economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos materiais e/ou financeiros da administração pública



12- PROVIDENCIAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

Para a celebração do contrato com a empresa ganhadora do eventual certame deverá designar um servidor a fim de fiscalizar o contrato e bem como intermediar os interesses das unidades e da empresa contratada.

13- POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

Os bens deverão ser preferencialmente, acondicionados em embalagem que utilizem materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento. Consoante com o Art. 5º da IN SLTI/MPOG Nº 01/2010:

I – que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

II – que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

III – que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e

IV – que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

A comprovação do disposto poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências do edital.

Em suma, ao examinar a natureza dos itens que ora se pretende adquirir, se faz necessário que a licitante atenda aos critérios e políticas de sustentabilidade, bem-estar animal e legislação ambiental que lhe compete além do descarte responsável pelos consumidores dos produtos.

14- DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Pelo contestado nos estudos preliminares considera-se que a aquisição de carnes e embutidos é **viável** em forma de contratação.



15-ANEXOS

São anexos do presente ETP os seguintes documentos:

Anexo I – Pesquisa no Banco de Preços de contratações similares

Anexo II - Mapa De Riscos

16- RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ETP

Jéssica Martins de Oliveira - Equipe de planejamento

Noeme das Graças Dias – Nutricionista

João Monlevade, 13 de março de 2025.



ANÁLISE DE RISCO

OBJETO

Aquisição de carnes e embutidos destinados a Secretaria Municipal de Educação, Assistência Social e Esportes.

ETAPA DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

RISCO 1	PROBABILIDADE	IMPACTO	DANO
Licitação Fracassada	☒ Baixa ☐ Média ☐ Alta	☐ Baixo ☒ Médio ☐ Alto	Impossibilidade da contratação, haja vista a inexistência de proposta que se mostre apta à satisfação do objeto

AÇÃO	DESCRIÇÃO	RESPONSÁVEL
PREVENTIVA	Estimar o preço de forma equilibrada: nem superestimado e nem subestimado, utilizando parâmetros fidedignos e em acordo com a legislação.	Área Requisitante e Equipe de Planejamento, com o apoio do Setor de Licitações
CONTINGENCIAL	- Realizar a pesquisa de preço junto aos fornecedores; - Reavaliar a estimativa de preço, readequando à realidade de mercado	Área Requisitante com o apoio do Setor de Licitações

RISCO 2	PROBABILIDADE	IMPACTO	DANO
---------	---------------	---------	------



Impugnação ao Edital	☐ Baixa ☒ Média ☐ Alta	☐ Baixo ☒ Médio ☐ Alto	
----------------------	--	--	--

AÇÃO	DESCRIÇÃO	RESPONSÁVEL
PREVENTIVA	• Sempre sumeter o Processo à análise da Procuradoria Jurídica, a fim de verificar a existência de irregularidades; • Verificar o teor de impugnações e recursos em contratações similares preexistentes.	Equipe de Planejamento e Agente de Contratação
CONTINGENCIAL	• Suspender o processo licitatório; • Readequar o Edital com a retirada das causas de obstrução do processo licitatório; • Republicar o Edital.	Agente de Contratação

RISCO 3	PROBABILIDADE	IMPACTO	DANO
Objeto entregue diferente da especificação	☐ Baixa ☒ Média ☐ Alta	☐ Baixo ☐ Médio ☒ Alto	A entrega de um objeto diferente do especificado pode acarretar a necessidade de ajustes, correções ou até substituições, o que pode resultar em atrasos no cronograma

AÇÃO	DESCRIÇÃO	RESPONSÁVEL
------	-----------	-------------



PREVENTIVA	Exigir comprovação de que possuem a experiência necessária para entregar o que é especificado e incluir cláusulas contratuais claras sobre penalidades e multas para o caso de descumprimento das especificações	Área Requisitante com o apoio do Setor de Licitações
CONTINGENCIAL	Objeto entregue em desacordo conforme o especificado, deverá ser exigido que o contratado realize a substituição do produto, caso negue a substituição deverá ser aplicada as penalidades do termo de referência.	O gestor do contrato

RESPONSÁVEIS

Jéssica Martins de Oliveira

Noeme das Graças Dias – Nutricionista