Prefeitura Municipal
de Nova Lima

# ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

**ÁREA REQUISITANTE/DEMANDANTE:** Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional / Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social de Nova Lima – MG

Contato: Bárbara Cristina da Silva Vimieiro

Telefone: (31) 3541- 4873 e/ou (31) 99318-2091

E-mail: nutricao.semds@pnl.mg.gov.br

**ÁREA REQUISITANTE/DEMANDANTE:** Divisão de Nutrição / Secretaria Municipal de Educação de Nova Lima – MG.

**Contato:** Michelle Caroline Cláudio de Araújo

**Telefone:** (31) 3180 - 5991

**E-mail:** nutricao.semed@pnl.mg.gov.br

**Objeto:** Contratação de empresa para eventual fornecimento de Carnes e Peixe com vistas a atender as demandas do Munícipio de Nova Lima – MG, por meio das Secretarias Municipais de Desenvolvimento Social e Educação.

## 1. DIAGNÓSTICO DA SITUAÇÃO ATUAL

### 1.1. Descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público (art. 18, § 1º, inciso I da Lei nº 14.133/2021 e art. 5º inciso I do Decreto Municipal nº 13.966/2024)

As Secretarias Municipais de Desenvolvimento Social e Educação do Município de Nova Lima, visando assegurar o acesso regular, suficiente e contínuo a alimentos adequados e saudáveis para os beneficiários atendidos por seus programas, identificaram a necessidade de aquisição de carnes e peixe. Sendo itens essenciais de consumo diário, ricos em nutrientes, contribuindo diretamente para a promoção do bem-estar físico e da saúde dos beneficiários, reforçando o compromisso do município com a segurança alimentar, a promoção do cuidado social e a efetividade das políticas públicas voltadas à educação e assistência social.

A seguir, detalham-se as justificativas específicas de cada secretaria, evidenciando a relevância e os impactos do fornecimento de carnes e peixe para os distintos públicos beneficiados.

- **SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL:**

A contratação justifica-se pela necessidade de assegurar a continuidade das atividades de alimentação desenvolvidas pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, especialmente voltadas ao atendimento de crianças, adolescentes e adultos com deficiência afastados do convívio familiar por medida protetiva, bem como daquelas cujas famílias ou responsáveis se encontram temporariamente impossibilitados de exercer sua função de cuidado e proteção. Nesse contexto, evidencia-se a necessidade de providenciar o fornecimento regular de carnes e peixe, garantindo que os serviços da Secretaria atendam de forma adequada e contínua aos beneficiários.

Atualmente, o Município de Nova Lima mantém duas unidades de acolhimento institucional para crianças e adolescentes, além de uma residência inclusiva voltada ao acolhimento de adolescentes e adultos com deficiência. Nessas unidades, as carnes e peixe constituem itens essenciais de consumo diário, sendo fontes primordiais de proteínas, vitaminas e minerais, fundamentais para assegurar uma alimentação adequada, equilibrada e nutritiva aos beneficiários.

Sem o fornecimento regular desses produtos, os acolhidos e residentes teriam acesso limitado a alimentos adequados e suficientes, comprometendo diretamente sua saúde, bem-estar, desenvolvimento físico, motor e nutricional, bem como a efetividade das políticas públicas de proteção social implementadas pela Secretaria.

O fornecimento, realizado conforme a demanda, busca suprir essa lacuna, garantindo que a Secretaria de Desenvolvimento Social implemente suas ações de maneira eficaz, promovendo a segurança alimentar, a proteção integral dos beneficiários e o atendimento pleno ao interesse público.

A contratação encontra respaldo na Lei nº 11.346/2006, que institui o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), reforçando o compromisso do Município de Nova Lima com a promoção do direito à alimentação adequada e o cumprimento do princípio da proteção integral dos indivíduos atendidos.

- **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO:**

A contratação se faz necessária para garantir o fornecimento contínuo de carnes e peixe, essenciais à composição das refeições escolares da rede municipal de ensino de Nova Lima, cuja ausência comprometeria diretamente a qualidade nutricional e a regularidade do cardápio ofertado às crianças e estudantes. A alimentação escolar representa, para muitas dessas crianças e estudantes, a principal fonte diária de refeição equilibrada e segura, sendo fator fundamental para seu desenvolvimento físico, cognitivo e social.

A interrupção no fornecimento desses alimentos poderia impactar negativamente a saúde, o desenvolvimento e o desempenho escolar das crianças e estudantes, além de comprometer a

permanência em sala de aula e a efetividade das políticas públicas de educação e de segurança alimentar implementadas pelo município.

Atualmente, a Secretaria Municipal de Educação não dispõe de estoque suficiente para assegurar o fornecimento regular de carnes e peixes às unidades escolares, tendo em vista a natureza perecível desses produtos, sua sensibilidade às variações de temperatura e seu prazo de validade, circunstâncias que tornam necessária a realização de nova contratação. Diante desse contexto, bem como da crescente demanda e da necessidade de garantir a continuidade e a regularidade do abastecimento, mostra-se imprescindível a presente aquisição.

A contratação ora proposta destina-se, portanto, a suprir a demanda existente, assegurando a manutenção da alimentação escolar como instrumento essencial de promoção da saúde, garantia do direito à educação e concretização das políticas de segurança alimentar no ambiente escolar, em estrita observância ao interesse público.

Trata-se, assim, de medida indispensável à manutenção da continuidade, regularidade e qualidade do serviço de alimentação escolar, em consonância com os princípios da Administração Pública e com o compromisso do Município de Nova Lima com o bem-estar e desenvolvimento integral das crianças e estudantes.

**1.2. Demonstração do alinhamento entre a contratação e o planejamento do órgão ou entidade, bem como identificação da previsão no Plano de Contratação Anual, ou, se for o caso, justificando a ausência da previsão neste plano e seu alinhamento com o planejamento da Administração (art. 18, § 1º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021 art. 5º inciso II do Decreto Municipal nº 13.966/2024)**

A contratação pretendida está alinhada aos planos estratégicos da Administração Pública, por meio das Secretarias Municipais de Desenvolvimento Social e Educação, delineados por diretrizes e metas definidas nas respectivas ferramentas de planejamento, com o objetivo de garantir a eficácia, eficiência e efetividade das ações, programas e projetos implementados, assegurando a correta aplicação dos recursos públicos e promovendo o bem-estar dos beneficiados.

A aquisição das carnes e peixes, ao atender às demandas das Secretarias Municipais de Desenvolvimento Social e Educação, insere-se em uma política pública essencial para a promoção do direito humano à alimentação. Isso porque, a alimentação "é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população"[1]. Logo, cabe ao poder público

[1] BRASIL. Lei Nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Dispõe acerca da criação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília, DF: Diário Oficial da União, 2006.

juntamente com a sociedade civil organizada, implementar e formular políticas que assegurem o direito humano a uma alimentação adequada, regular e permanente.

Nesse sentido, o Município de Nova Lima, por meio das Secretarias Municipais de Desenvolvimento Social e Educação, implementa medidas para assegurar que os beneficiados tenham acesso a alimentos de qualidade, variados e em quantidade suficientes, que assegurem o bem-estar de todos, refletindo diretamente na promoção da soberania e segurança alimentar e nutricional dos beneficiados, em conformidade com o que estabelecem a Constituição Federal de 1988 e a Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.

Para garantir que a implementação dessa política pública seja realizada de forma organizada e dentro dos limites legais e financeiros, a contratação prevista deverá observar a compatibilidade com os instrumentos de planejamento e orçamento do Município, especialmente a Lei Orçamentária Anual (LOA), o Plano Plurianual (PPA) e a Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO).

Dessa forma, a contratação está alinhada às atribuições institucionais das Secretarias Municipais de Desenvolvimento Social e Educação, às necessidades identificadas para o atendimento de seu público-alvo e ao planejamento orçamentário da Administração.

**1.3. Descrição dos requisitos necessários e suficientes à escolha da solução entre aqueles disponíveis para o atendimento da necessidade pública, prevendo critérios e práticas de sustentabilidade (art. 18, § 1º, inciso III, da lei nº 14.133/2021 e art. 5º inciso III do Decreto municipal nº 13.966/2024)**

A aquisição de carnes e peixes envolve uma variedade de produtos de fundamental importância para a manutenção da alimentação adequada e da saúde nutricional dos beneficiados atendidos pelas Secretarias Municipais de Desenvolvimento Social e Educação. Diante disso, o fornecimento deverá ser realizado por pessoa jurídica que possua experiência na realização do objeto, garantindo a entrega dos produtos dentro dos parâmetros de qualidade estabelecidos e assumindo integral responsabilidade por sua perfeita execução das obrigações assumidas.

O fornecimento deverá seguir rigorosamente as diretrizes contidas no Termo de Referência, incluindo todos os riscos e despesas inerentes à execução do objeto registrado, assegurando que os produtos entregues atendam integralmente às normas e padrões de qualidade, higiene e segurança alimentar, observadas as orientações estabelecidos na Resolução RDC ANVISA nº 216/2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, com padrões de identidade, qualidade, acondicionamento, armazenamento, conservação, distribuição e transporte definidos pela Secretaria de Estado de Saúde de Minas Gerais, por meio da Resolução SES/MG nº 6.458, de 05 de novembro de 2018.

Vale ressaltar que, dentre as diversas características dos produtos ofertados no mercado, espera-se que as Carnes e Peixe a serem fornecidos atendam aos seguintes critérios:

a) Em sujeição às normas técnicas, deverão atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança, atendendo às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes;

b) deverão apresentar-se com aspectos próprios na cor, cheiro e sabor, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. Não podendo apresentar-se amolecidas, nem pegajosas;

c) deverão apresentar prazos de validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega, garantindo tempo adequado para planejamento e preparo da merenda.

d) Produtos com inspeção dos serviços oficiais (SIF/SISBI/SIM), conforme exigência da ANVISA e legislação federal aplicável, incluindo Portaria MAPA nº 368/1997 e RDC ANVISA nº 275/2002.

e) deverão ser substituídos, total ou parcialmente, sempre que apresentarem características que os tornem impróprios para consumo, alterações sensoriais, embalagem danificada ou inconformidade com os padrões exigidos;

f) O objeto da licitação, deverá ser entregue pela contratada quando da solicitação da Contratante, em remessa parcelada, semanalmente, nos endereços especificados no Termo de Referência;

g) deverão ser transportados em veículos refrigerados, providos de termômetro adequado, temperatura ideal, assegurando a integridade e a qualidade sanitária, compatíveis com transporte e armazenamento refrigerado ou congelado, onde as carnes e peixe deverão estar à temperatura de -18°c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, observando-se o controle das condições de transporte, a adequada separação das cargas e as demais exigências previstas na Resolução SES/MG nº 6.458, de 05 de novembro de 2018;

h) A embalagem primária deverá ser em pacotes atóxicos, transparentes, resistentes e não violados, seladas, com rotulagem completa (incluindo data de fabricação, validade, lote e procedência), de acordo com a legislação vigente, com registro de inspeção e carimbo do órgão competente;

i) A Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade;

j) As embalagens deverão apresentar, de forma clara e legível, as seguintes informações: identificação do fabricante e da marca; nome e endereço do fabricante; carimbo e registro do órgão de inspeção competente (SIM, SISBI, IMA ou SIF); data de fabricação e data de validade.

k) É expressamente proibido o transporte de alimentos juntamente com substâncias que possam contaminá-los, incluindo produtos tóxicos, materiais de limpeza ou quaisquer outros itens que representem risco de contaminação cruzada;

Em síntese, a(s) empresa(s) deverá(ão) obedecer às regras estabelecidas no edital de licitação, termo de referência, ata e proposta, bem como os seus respectivos documentos complementares, conforme o caso.

A(s) empresa(s) deve(m) adotar ainda práticas sustentáveis em todo o processo de produção e descarte dos resíduos gerados conduzindo suas ações em conformidade com os requisitos legais aplicáveis, minimizando ou mitigando os efeitos dos danos ao meio ambiente, utilizando, sempre que possível e disponível, tecnologias e materiais ecologicamente corretos, bem como promovendo a racionalização de recursos naturais observando também a legislação ambiental para a prevenção de adversidades ao meio ambiente.

O prazo de vigência da ata de registro de preços será de 1 (um) ano e poderá ser prorrogado, por igual período, desde que comprovado o preço vantajoso, na forma do art. 84 da Lei 14.133/21.

Ademais, será necessário que a licitante vencedora possua condições de assegurar a qualidade do fornecimento. Quanto aos prazos de entrega deverá a licitante cumpri-los dentro do estipulado, a fim de propiciar entrega aos destinatários de forma tempestiva. Deve-se também atender às demais exigências legais.

Ante todo exposto, registra-se que tais requisitos são essenciais, permitindo que a Administração tenha segurança na aquisição do objeto pretendido.

**1.4. Levantamento de mercado, que CONSISTE NA PROSPECÇÃO E ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO de solução a contratar (art. 18, § 1º, inciso V, da Lei nº 14.133/2021 e art. 5º inciso IV do Decreto Municipal nº 13.966/2024)**

As Secretarias Municipais de Desenvolvimento Social e Educação buscam uma estratégia eficiente para o fornecimento de carnes e peixe, conforme as necessidades já descritas neste Estudo Técnico Preliminar. No levantamento de mercado, foram analisadas as condições e exigências necessárias para o atendimento das demandas, considerando as alternativas disponíveis para a Administração Pública, bem como os aspectos de viabilidade técnica, operacional e econômica de cada solução.

Após a análise das alternativas disponíveis, verificou-se que a aquisição de carnes e peixe já produzidos e disponíveis no mercado, mediante contratação de fornecedores especializados, apresenta-se como a solução mais adequada para o atendimento das necessidades do Município, especialmente em razão da natureza perecível dos produtos, da necessidade de conservação adequada e da demanda variável das Secretarias requisitantes.

a) Produção ou obtenção direta pela própria Administração

Inicialmente, foi analisada a possibilidade de o Município atender diretamente à necessidade mediante produção ou obtenção dos produtos por meios próprios.

Entretanto, essa alternativa mostrou-se tecnicamente, operacionalmente e economicamente inviável, uma vez que a produção própria de carnes e peixe exigiria a estruturação e manutenção de toda uma cadeia produtiva, incompatível com a finalidade e com a estrutura administrativa atualmente disponível no Município.

Para a produção própria de carnes, por exemplo, seria necessária a disponibilização de áreas e instalações adequadas para criação dos animais, estrutura para manejo e cuidados, aquisição e fornecimento de alimentação, disponibilização de pessoal capacitado, equipamentos e demais insumos necessários à criação e manutenção dos animais, além de estrutura específica para abate, processamento, conservação e armazenamento dos produtos destinados ao consumo humano.

De forma semelhante, a produção própria de peixe demandaria estrutura adequada para criação, manejo e alimentação, controle das condições de produção, pessoal especializado, equipamentos e instalações apropriadas para retirada, processamento, conservação e armazenamento do produto, além da observância das exigências sanitárias aplicáveis.

Além dos custos relacionados diretamente à produção, a adoção dessa alternativa demandaria a criação ou adaptação de estrutura permanente para o desenvolvimento de atividade produtiva que não integra as finalidades institucionais do Município. Haveria, ainda, necessidade de observância de requisitos sanitários, ambientais e de segurança dos alimentos, tornando a solução excessivamente onerosa e desproporcional em relação à necessidade que se pretende atender.

Considerando que os produtos objeto da contratação são amplamente disponibilizados por fornecedores especializados no mercado, não se mostra razoável que o Município internalize toda a

cadeia produtiva necessária à sua obtenção, quando a aquisição dos alimentos já produzidos permite atender à demanda de forma mais eficiente, segura e econômica.

Dessa forma, a produção ou obtenção direta pela própria Administração foi considerada inadequada, tendo em vista a necessidade de investimentos em infraestrutura, pessoal, equipamentos, insumos, manutenção e controles específicos, além dos custos operacionais e sanitários envolvidos.

b) Compra Direta que compreende a Dispensa de Licitação

Outra alternativa apresentada é a possibilidade do Município de Nova Lima contratar sem prévia licitação pública. Diante disso, a Administração analisou as vantagens e desvantagens na utilização desse procedimento para proceder com a contratação em tela, senão vejamos:

| **Prós:** | **Contras:** |
|---|---|
| Rapidez na obtenção dos produtos; | Menor transparência; |
| Flexibilidade para negociar diretamente com fornecedores; | Restrição na concorrência, podendo limitar a variedade de produtos e fornecedores; |
| Simplificação do processo administrativo. | Possibilidade de não conseguir o melhor preço; |
| | Limitação no valor da compra. |

A contratação direta pode proporcionar maior celeridade na obtenção dos produtos e simplificação do procedimento em situações específicas. Entretanto, para a presente contratação, considerando a natureza da demanda, a necessidade de fornecimento contínuo e a possibilidade de participação de diversos fornecedores existentes no mercado, a dispensa de licitação não se apresenta como a solução mais adequada.

c) Licitação na modalidade Pregão Eletrônico

A terceira alternativa apresentada é a possibilidade do Município de Nova Lima licitar o objeto, por meio do pregão eletrônico, para contratação convencional dos produtos. Assim, a Administração analisou as vantagens e desvantagens na utilização dessa modalidade, para proceder com a contratação em tela, senão vejamos:

| **Prós:** | **Contras:** |
|---|---|
| Celeridade e agilidade às contratações; | Demora na entrega do produto licitado; |
| Ampliação da disputa licitatória; | Baixa qualidade dos produtos licitados; |
| Maior transparência durante o processo; | Risco de variação nos preços; |

| | |
|---|---|
| Possibilidade de obter preços mais vantajosos. | Exclusão digital; |
| Garantia de economicidade para os gestores públicos; | Fator tempo. |

A realização do pregão eletrônico permite a ampla participação de fornecedores, favorece a competitividade, assegura maior transparência e publicidade dos atos e possibilita à Administração buscar condições mais vantajosas para a aquisição dos produtos. Além disso, por se tratar de bens comuns, cujos padrões de qualidade e características podem ser objetivamente definidos no instrumento convocatório, o pregão mostra-se adequado à natureza do objeto.

Contudo, considerando que as carnes e peixe são produtos perecíveis e que as demandas das Secretarias Municipais de Desenvolvimento Social e Educação podem variar ao longo do período, a contratação convencional exige maior planejamento quanto aos quantitativos, cronograma de fornecimento e disponibilidade orçamentária, de modo a compatibilizar as aquisições com o consumo efetivo e com as condições adequadas de armazenamento e conservação dos produtos.

Dessa forma, embora o pregão eletrônico convencional seja uma alternativa tecnicamente viável, entende-se que a adoção do Sistema de Registro de Preços apresenta maior adequação às características da presente contratação.

d) Licitação para Registro de Preços, na modalidade Pregão Eletrônico

A quarta alternativa apresentada consiste na realização de licitação, na modalidade pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do Sistema de Registro de Preços. Diante disso, a Administração verificou as vantagens e desvantagens na utilização desse sistema, para resultar com a contratação em tela, senão vejamos:

| **Prós:** | **Contras:** |
|---|---|
| Flexibilidade na utilização dos preços registrados, permitindo a compra conforme a necessidade; | Rigidez na escolha dos fornecedores, uma vez que estes devem ser previamente cadastrados; |
| Economia de tempo, pois dispensa a necessidade de realizar licitações a cada compra; | Risco de variação nos preços ao longo do período de validade do registro; |
| Possibilidade de obter preços mais vantajosos devido à negociação prévia. | Impossibilidade de prever todos os itens a serem adquiridos; |
| Rapidez na aquisição; | |
| Elimina problemas com armazenagem; | |

O Sistema de Registro de Preços permite que os preços dos fornecedores vencedores sejam registrados para futuras e eventuais contratações, possibilitando à Administração realizar as aquisições conforme suas necessidades, observadas as condições estabelecidas no instrumento convocatório e na respectiva Ata de Registro de Preços.

Para a presente contratação, essa alternativa mostra-se especialmente adequada em razão da natureza perecível das carnes e do peixe e da necessidade de fornecimento contínuo às unidades atendidas pelas Secretarias Municipais de Desenvolvimento Social e Educação.

Destaca-se que, os preços registrados e as condições estabelecidas na Ata deverão ser observados durante sua vigência, bem como a utilização do Sistema de Registro de Preços não implica obrigatoriedade de contratação da totalidade dos quantitativos estimados, devendo as aquisições ocorrer de acordo com a necessidade e disponibilidade da Administração.

Ainda assim, considerando as características do objeto e a necessidade de abastecimento contínuo, verifica-se que as vantagens dessa solução superam suas limitações, mostrando-se o Sistema de Registro de Preços mais adequado ao planejamento da contratação.

e) Adesão à Ata de Registro de Preços

No mesmo ocorreu com a quinta alternativa encontrada pela Administração para proceder com a contratação em comento, uma vez que esta também é uma alternativa viável para a municipalidade, através da análise das vantagens e desvantagens conforme se nota abaixo:

| **Prós:** | **Contras:** |
|---|---|
| Garantia na qualidade e eficiência na aquisição de itens. | Produtos com especificações ou qualidades genéricas, que não atendem a necessidades específicas. |
| Redução de custos e otimização de recursos | |
| Facilidade na execução orçamentária dos recursos. | |
| Agilidade nas aquisições. | |

A adesão a uma Ata de Registro de Preços vigente e compatível com as necessidades do Município poderia proporcionar maior celeridade à contratação, além de possibilitar a utilização de preços previamente registrados e reduzir a necessidade de realização de novo procedimento licitatório.

Entretanto, a utilização dessa alternativa está condicionada à existência de Ata de Registro de Preços vigente e compatível com as necessidades específicas das Secretarias Municipais de Desenvolvimento Social e Educação, inclusive quanto às especificações dos produtos, quantitativos, condições de fornecimento, prazos de entrega e preços registrados.

A adesão também reduz a autonomia da Administração para estabelecer, de acordo com suas necessidades específicas, as condições da contratação e as características dos produtos a serem adquiridos, uma vez que deverá observar as condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços à qual se pretende aderir.

Diante disso, embora a adesão possa constituir alternativa viável em determinadas circunstâncias, para a presente contratação a realização de licitação própria mostra-se mais adequada, por permitir que o Município estabeleça diretamente as especificações, quantitativos estimados, condições de fornecimento, prazos de entrega e demais requisitos necessários ao atendimento das demandas das Secretarias requisitantes.

Conclusão quanto à solução escolhida

Diante das alternativas analisadas e considerando os aspectos técnicos, operacionais e econômicos envolvidos, conclui-se que a aquisição de carnes e peixe já produzidos e disponíveis no mercado, mediante licitação própria, na modalidade pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do Sistema de Registro de Preços, constitui a solução mais adequada para o atendimento das necessidades das Secretarias Municipais de Desenvolvimento Social e Educação.

A solução escolhida apresenta a melhor relação entre competitividade, economicidade, eficiência e flexibilidade, permitindo que o Município obtenha os produtos por meio de procedimento licitatório competitivo e, simultaneamente, realize as aquisições de acordo com a demanda efetivamente verificada.

A adoção do Sistema de Registro de Preços mostra-se especialmente pertinente em razão da natureza perecível das carnes e do peixe, permitindo o fornecimento parcelado e conforme a necessidade, reduzindo a necessidade de formação de estoques elevados e, consequentemente, os riscos de perdas e desperdícios.

Além disso, a realização do pregão eletrônico amplia a possibilidade de participação de fornecedores, favorece a disputa de preços, assegura maior transparência e publicidade aos atos da contratação e contribui para a obtenção de condições mais vantajosas para a Administração.

Dessa forma, considerando as necessidades apresentadas, as características dos produtos e as alternativas disponíveis no mercado, entende-se que a realização de Pregão Eletrônico para Registro de Preços, com critério de julgamento pelo menor preço por item, constitui a solução que melhor atende ao interesse público e às necessidades das Secretarias Municipais de Desenvolvimento Social e Educação do Município de Nova Lima/MG.

**1.5. Descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à insumos, manutenção, garantia e à assistência técnica, quando for o caso (art. 18, § 1º, inciso VII, da Lei nº 14.133/2021 e art. 5º inciso V do Decreto Municipal nº 13.966/2024)**

Conforme evidenciado no presente Estudo Técnico Preliminar, diante das alternativas apresentadas pelo mercado, entende-se que a melhor solução para a satisfação do interesse público é a realização de um processo licitatório na modalidade Pregão pelo Sistema de Registro de Preço.

a) Abrangência e Importância: A solução abrange a aquisição de uma variedade de carnes e peixe, destinados às famílias e indivíduos em situação de risco social assistidos pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e às crianças e estudantes matriculados na rede pública de ensino da Secretaria Municipal de Educação. A importância desta iniciativa reside na garantia da segurança alimentar, no fortalecimento das políticas públicas de assistência social e educação, bem como no apoio ao desenvolvimento cognitivo, físico e social dos beneficiários, assegurando a continuidade dos serviços essenciais prestados pelas Secretarias.

b) Ciclo de Vida do Contrato: O contrato terá duração de 12 (doze) meses, abrangendo todo o ciclo de aquisição, desde a assinatura da Ata até a entrega e fiscalização dos produtos. Durante esse período, serão realizadas atividades como formalização do contrato, monitoramento da qualidade dos alimentos, pagamentos e eventuais ajustes contratuais.

c) Modalidade de Licitação: Optou-se pela modalidade de pregão com sistema de registro de preços devido à sua agilidade, eficiência e economia. Essa modalidade possibilita a aquisição de carnes e peixe conforme a demanda real das Secretarias, evitando estoques excessivos e reduzindo desperdícios, além de permitir a negociação de melhores preços e condições contratuais.

d) Vantagens do Sistema de Registro de Preços:

d.1.) Economia de Recursos Públicos: Ao estabelecer preços máximos para os itens licitados, o sistema de registro de preços proporciona economia para o município, uma vez que as futuras aquisições serão realizadas pelos valores previamente negociados, mesmo que haja oscilação de mercado.

d.2.) Agilidade nas Aquisições: Com o registro de preços, é possível adquirir os alimentos de forma ágil e simplificada, uma vez que dispensa a necessidade de realização de novos procedimentos licitatórios

para cada compra. Isso contribui para a rápida reposição dos estoques e para o atendimento das demandas emergenciais.

d.3.) Flexibilidade e Variedade de Fornecedores: O sistema de registro de preços permite a participação de diversos fornecedores, ampliando a concorrência e possibilitando a escolha daqueles que oferecem as melhores condições. Isso garante a diversidade de produtos disponíveis e a qualidade das ofertas apresentadas.

e) Impacto nas Secretarias Beneficiadas:

SEMDS: As carnes e peixe serão destinados à alimentação adequada aos acolhidos e residentes afastados do convívio familiar por meio de medida protetiva ou cujas famílias ou responsáveis encontram-se temporariamente impossibilitados de cumprir sua função de cuidado e proteção e garantindo-lhes o acesso a uma alimentação digna e fortalecendo as ações de proteção social básica e especial.

SEMED: Com a aquisição das carnes e peixe, será possível garantir uma alimentação de qualidade às crianças e estudantes das escolas municipais, contribuindo para seu desenvolvimento acadêmico e bem-estar.

Diante do exposto, a realização de uma licitação por pregão com sistema de registro de preços para aquisição de carnes e peixe mostra-se como a alternativa mais adequada, técnica e economicamente viável. Tal medida visa assegurar a qualidade dos produtos fornecidos, a economia de recursos públicos e o atendimento eficiente das demandas dessas importantes áreas da administração municipal, através de seleção de empresa que atenda às demandas das secretarias com eficiência.

**1.6. Estimativas das quantidades a serem potencialmente contratadas, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala (art. 18, IV, da Lei nº 14.133/2021 e art. 5º inciso VI do Decreto Municipal nº 13.966/2024)**

A estimativa das quantidades a serem contratadas foi realizada com base na análise da demanda prevista para o período de 2027, considerando o planejamento das Secretarias Municipais de Desenvolvimento Social e Educação. Os cálculos foram elaborados de forma a garantir que a aquisição atenda de maneira eficiente às necessidades nutricionais dos públicos atendidos, assegurando a utilização adequada dos recursos públicos, conforme se demonstra a seguir:

- **Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social**

A quantidade preliminar de Carnes e Peixe destinada à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social foi calculada com base no histórico de consumo dos acolhidos, residentes e funcionários das Unidades de Acolhimento Institucional e da Residência Inclusiva, considerando também a capacidade máxima de atendimento de cada unidade.

O cálculo das quantidades considerou tanto o consumo atual quanto a possibilidade de ocupação máxima, garantindo que o fornecimento atenda à demanda efetiva e potencial das unidades. Além disso, os cálculos foram balizados nas contratações anteriores, e acrescentado uma margem de segurança, uma vez que o consumo de carnes e peixe per capta varia dependendo da faixa etária. Ademais, existem momentos em que a capacidade de lotação é ultrapassada.

Diante disso, verifica-se através da documentação anexa a este estudo que a estimativa das quantidades se fundamentou nos seguintes critérios:

a) Na quantidade de refeições / consumo pelos acolhidos, residentes e funcionários:

a.1.) no fornecimento de 03 (três) a 04 (quatro) porções / dia de frutas, considerando o consumo de 80 (oitenta) a 100 (cem) gramas per capta por porção;

a.2.) no fornecimento de 04 (quatro) porções / dia de verduras e/ou legumes, considerando o consumo de 80 (oitenta) a 100 (cem) gramas per capta por refeição, distribuídas em duas porções no almoço e duas no jantar.

b) No número de acolhidos e residentes nas unidades:

b.1.) 20 (vinte) pessoas na Casa de Acolhimento de Crianças;

b.2.) 20 (vinte) pessoas na Casa de Acolhimento de Adolescentes, e;

b.3.) 15 (quinze) pessoas na Residência Inclusiva.

c) No quantitativo de funcionários: 21 (vinte e um) funcionários das unidades de acolhimento e residência inclusiva, distribuídos em 07 (sete) pessoas por unidade.

- **Secretaria Municipal de Educação**

A quantidade preliminar de carnes e peixe foi estimada com base no histórico de consumo de 2025/2026, bem como no quantitativo de crianças e estudantes atualmente atendidos pela rede pública

de ensino do Município de Nova Lima, considerando a necessidade de garantir o fornecimento adequado dos alimentos utilizados na preparação das refeições ofertadas nas unidades escolares.

Dessa forma, a estimativa considera a demanda atual da Secretaria Municipal de Educação, bem como a necessidade de assegurar o abastecimento durante o período de vigência da futura contratação, de modo a garantir a continuidade do fornecimento e o atendimento das necessidades alimentares da rede municipal de ensino.

Além disso, verifica-se a necessidade de projetar quantitativo para as matrículas no decorrer do ano letivo, bem como planejar a aquisição de quantidades que possam ser utilizadas no próximo ano, com o fito de trazer à Administração Pública maior economia e vantajosidade.

Diante disso, verifica-se, por meio da documentação anexa a este Estudo Técnico Preliminar, que a estimativa das quantidades destinadas à Secretaria Municipal de Educação foi elaborada considerando os seguintes dados:

**Das crianças e estudantes**

a) no número de matrículas atualmente registradas na Secretaria Municipal de Educação. Nesse cálculo incluiu-se todas as crianças e estudantes da rede municipal de ensino de Nova Lima, somando-se a esse quantitativo as creches conveniadas, os estudantes da Escola Ana do Nascimento de Souza de Educação Especial e da Educação de Jovens e Adultos – EJA, conforme extrato do cadastro de matrículas do ano de 2026 anexo;

b) na projeção de aproximadamente 5% de acréscimo de matrículas que poderão ser realizadas ao longo do ano letivo de 2027, a fim de garantir que todas as crianças e estudantes sejam atendidos.

Dessa forma, a quantidade total de Carnes e Peixe foi definida com base nas estimativas fornecidas por cada Secretaria, contemplando o atendimento ao longo de 1 (um) ano, conforme quadro demonstrativo abaixo:

| ITENS | DESCRIÇÃO RESUMIDA | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTITATIVO POR SECRETARIA | |
|---|---|---|---|---|
| | | | DESENVOLVIMENTO SOCIAL | EDUCAÇÃO |
| 01 | CARNE BOVINA CONGELADA, TIPO ACÉM, IN NATURA (MOÍDA) | KG | 900 | 25.000 |
| 02 | CARNE BOVINA (PATINHO) IN NATURA EM CUBOS CONGELADA | KG | 900 | 20.000 |
| 03 | CARNE BOVINA (CHÃ DE DENTRO) IN NATURA EM ISCAS CONGELADAS | KG | 900 | 20.000 |
| 04 | CONTRAFILÉ PEÇA | KG | 50 | 0 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 05 | COXA E CONTRACOXA DE FRANGO CONGELADA | KG | 1.000 | 20.000 |
| 06 | PEITO DE FRANGO EM CUBOS CONGELADO | KG | 900 | 25.000 |
| 07 | PERNIL SUÍNO EM CUBOS CONGELADA | KG | 600 | 10.000 |
| 08 | PERNIL SUÍNO EM ISCAS CONGELADA | KG | 600 | 10.000 |
| 09 | FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO | KG | 600 | 18.000 |
| 10 | LINGUIÇA DE FRANGO CONGELADA | KG | 300 | 0 |

Por fim, note-se que os quantitativos acima delimitados deverão ser considerados para fins de mensuração do objeto a ser contratado, inclusive, para definição dos itens necessários e indispensáveis para a perfeita execução do objeto e atendimento do interesse público envolvido.

**1.7. Estimativa dos valores unitários e globais da contratação, com base em pesquisa simplificada de mercado, a fim de realizar o levantamento do eventual gasto com a solução escolhida de modo a avaliar a viabilidade econômica da opção (art. 18, § 1º, inciso VI, da Lei nº 14.133/2021 e art. 5º inciso VII do Decreto Municipal nº 13.966/2024)**

Baseando-se na pesquisa realizada em conformidade com a previsão do art. 23, §1º, da Lei nº 14.133/2021, c/c art. 6º do Decreto Municipal nº 14.331/2024, mediante pesquisa simplificada de mercado, com adoção da metodologia de cesta de preços, verificou-se que o valor estimado da contratação é de R$ 5.165.609,12, (cinco milhões, cento e sessenta e cinco mil, seiscentos e nove reais e doze centavos), conforme memória de cálculo dos valores unitários a seguir e com base nos documentos que instruem a presente estimativa.

| ITENS | DESCRIÇÃO | ENQUAD. | QUANT. TOTAL | UNIDADE DE MEDIDA | VALOR UNITÁRIO | VALOR TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | **Carne bovina congelada, tipo acém, in natura, (MOÍDA) congelada (IQF) -** Características: Carne bovina moída, corte acém, congelada com tecnologia Individually Quick Frozen (IQF), para congelamento individual. Deverá apresentar-se com aspectos próprios na cor, no cheiro e sabor, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Com teor máximo de 10% (dez por cento) de gordura em cada kg. Embalagem Primária: em pacotes atóxicos, transparentes e | Ampla concorrência | 19.425 | KG | R$ 35,3320 | R$ 686.324,10 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | resistentes e não violados, com 1 kg (creches) e 2 kg (escolas). Embalagem Secundária: A Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente, com registro de inspeção e carimbo do órgão competente. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Temperatura: A carne deverá estar à temperatura de -18°c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Validade: Mínima de 12 (doze) meses. | | | | | |
| 1.1 | **Carne bovina congelada, tipo acém, in natura, (MOÍDA) congelada (IQF)** Características: Carne bovina moída, corte acém, congelada com tecnologia Individually Quick Frozen (IQF), para congelamento individual. Deverá apresentar-se com aspectos próprios na cor, no cheiro e sabor, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Com teor máximo de 10% (dez por cento) de gordura em cada kg. Embalagem Primária: em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes e não violados, com 1 kg (creches) e 2 kg (escolas). Embalagem Secundária: A Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente, com registro de inspeção e carimbo do órgão competente. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário | Cota de 25% para Me, Mei e Epp | 6.475 | KG | R$ 35,3320 | R$ 228.774,70 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | atualizado. Temperatura: A carne deverá estar à temperatura de -18°c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Validade: Mínima de 12 (doze) meses. | | | | | |
| 2 | **Carne bovina (PATINHO) in natura em Cubos congelada (IQF)** - Características: Carne bovina (PATINHO) sem osso, em cubos com aproximadamente 20 gramas, dimensões de 2 x 2 cm, congelados individualmente - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN – (IQF). Deverá apresentar-se com aspectos próprios na cor, no cheiro e sabor, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Com teor máximo de 10% de gordura em cada kg. Embalagem Primária: em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes e não violados, com 1 kg (creches e SEMDS) e 2 kg (escolas). Embalagem Secundária: A Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente, com registro de inspeção e carimbo do órgão competente. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Temperatura: A carne deverá estar à temperatura de -18°c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Validade: Mínima de 12 (doze) meses. | Ampla concorrência | 15.675 | KG | R$ 41,9750 | R$ 657.958,1250 |
| 2.1 | **Carne bovina (PATINHO) in natura em Cubos congelada (IQF)** - Características: Carne bovina (PATINHO) sem osso, em cubos com aproximadamente 20 gramas, | Cota de 25% para Me, Mei e Epp | 5.225 | KG | R$ 41,9750 | R$ 219.319,38 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | dimensões de 2 x 2 cm, congelados individualmente - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN – (IQF). Deverá apresentar-se com aspectos próprios na cor, no cheiro e sabor, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Com teor máximo de 10% de gordura em cada kg. Embalagem Primária: em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes e não violados, com 1 kg (creches e SEMDS) e 2 kg (escolas). Embalagem Secundária: A Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente, com registro de inspeção e carimbo do órgão competente. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Temperatura: A carne deverá estar à temperatura de -18°c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Validade: Mínima de 12 (doze) meses. | | | | | |
| 3 | **Carne bovina (Chã de Dentro) in natura em Iscas congelada (IQF) -** Características: Carne bovina (Chã de Dentro) sem osso, em iscas, dimensões 1 x 5 cm congelados individualmente - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN – (IQF). Deverá apresentar-se com aspectos próprios na cor, no cheiro e sabor, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Com teor máximo de 10% (dez por cento) de gordura em cada kg. Embalagem Primária: em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes e não violados, com 1 kg (creches e SEMDS) e 2 kg (escolas). Embalagem Secundária: A Embalagem | Ampla concorrência | 15.675 | KG | R$ 46,2000 | R$ 724.185,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente, com registro de inspeção e carimbo do órgão competente. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Temperatura: A carne deverá estar à temperatura de -18°c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Validade: Mínima de 12 (doze) meses. | | | | | |
| 3.1 | **Carne bovina (Chã de Dentro) in natura em Iscas congelada (IQF)** - Características: Carne bovina (Chã de Dentro) sem osso, em iscas, dimensões 1 x 5 cm congelados individualmente - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN – (IQF). Deverá apresentar-se com aspectos próprios na cor, no cheiro e sabor, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Com teor máximo de 10% (dez por cento) de gordura em cada kg. Embalagem Primária: em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes e não violados, com 1 kg (creches e SEMDS) e 2 kg (escolas). Embalagem Secundária: A Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente, com registro de inspeção e carimbo do órgão competente. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Temperatura: A carne deverá estar à temperatura de -18°c | Cota de 25% para Me, Mei e Epp | 5.225 | KG | R$ 46,2000 | R$ 241.395,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Validade: Mínima de 12 (doze) meses. | | | | | |
| 4.1 | **Contrafilé peça -** Características: corte bovino de primeira qualidade, peça inteira de aproximadamente 1,4 Kg, macio, limpo. Deverá apresentar cor e odor característicos e ser entregue CONGELADO em pacotes de aproximadamente 1,4 Kg. Embalagem Primária: em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes e não violados, (peça inteira de aproximadamente 1,4 Kg SEMDS). Embalagem Secundária: A Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente, com registro de inspeção e carimbo do órgão competente. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Temperatura: A carne deverá estar à temperatura de -18°c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Validade: Mínima de 12 (doze) meses. | Exclusivo para Me, Mei e Epp | 50 | KG | R$ 48,4900 | R$ 2.424,50 |
| 5 | **Coxa e contracoxa de frango congelada (IQF) -** Características: Coxa e contracoxa de frango com osso, congelados individualmente - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN – (IQF) cortes uniformes, isentas de temperos e aditivos. Deverá apresentar-se com aspectos próprios na cor, no cheiro e sabor, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Com teor máximo de 10% de gordura em cada kg. Embalagem Primária: em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes e | Ampla concorrência | 15.750 | KG | R$ 14,3160 | R$ 225.477,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | não violados, com 1 kg (creches e SEMDS) e 2 kg (escolas). Embalagem Secundária: A Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente, com registro de inspeção e carimbo do órgão competente. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Temperatura: A carne deverá estar à temperatura de -18°c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Validade: Mínima de 12 (doze) meses. | | | | | |
| 5.1 | **Coxa e contracoxa de frango congelada (IQF) -** Características: Coxa e contracoxa de frango com osso, congelados individualmente - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN – (IQF) cortes uniformes, isentas de temperos e aditivos. Deverá apresentar-se com aspectos próprios na cor, no cheiro e sabor, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Com teor máximo de 10% de gordura em cada kg. Embalagem Primária: em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes e não violados, com 1 kg (creches e SEMDS) e 2 kg (escolas). Embalagem Secundária: A Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente, com registro de inspeção e carimbo do órgão competente. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário | Cota de 25% para Me, Mei e Epp | 5.250 | KG | R$ 14,3160 | R$ 75.159,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | atualizado. Temperatura: A carne deverá estar à temperatura de -18°c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Validade: Mínima de 12 (doze) meses. | | | | | |
| 6 | **Peito de frango em cubos congelado (IQF) -** Características: peito de frango sem pele e sem osso, sem tempero, com dimensões de 2 x 2 cm congelados individualmente - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN – (IQF) cortes uniformes, isentos de temperos e aditivos. Deverá apresentar-se com aspectos próprios na cor, no cheiro e sabor, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Com teor máximo de 10% (dez por cento) de gordura em cada kg. Embalagem Primária: em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes e não violados, com 1 kg (creches e SEMED) e 2 kg (escolas). Embalagem Secundária: A Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente, com registro de inspeção e carimbo do órgão competente. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Temperatura: A carne deverá estar à temperatura de -18°c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Validade: Mínima de 12 (doze) meses. | Ampla concorrência | 19.425 | KG | R$ 24,6480 | R$ 478.787,40 |
| 6.1 | **Peito de frango em cubos congelado (IQF) -** Características: peito de frango sem pele e sem osso, sem tempero, com dimensões de 2 x 2 cm congelados individualmente - INDIVIDUALLY QUICK FROZEN – (IQF) | Cota de 25% para Me, Mei e Epp | 6.475 | KG | R$ 24,6480 | R$ 159.595,80 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | cortes uniformes, isentos de temperos e aditivos. Deverá apresentar-se com aspectos próprios na cor, no cheiro e sabor, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Com teor máximo de 10% (dez por cento) de gordura em cada kg. Embalagem Primária: em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes e não violados, com 1 kg (creches e SEMED) e 2 kg (escolas). Embalagem Secundária: A Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente, com registro de inspeção e carimbo do órgão competente. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Temperatura: A carne deverá estar à temperatura de -18°c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Validade: Mínima de 12 (doze) meses. | | | | | |
| 7 | **Pernil Suíno em Cubos Congelada (IQF)** – Características: pernil traseiro carne suína em cubos sem osso. Os cubos devem ser congelados individualmente - Individually Quick Frozen (IQF), com dimensões de 2 x 2 cm. Deverá apresentar-se com aspectos próprios na cor, no cheiro e sabor, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Com teor máximo de 5% (cinco por cento) de gordura em cada kg Embalagem Primária: em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes e não violados, com 1 kg (creches e SEMDS) e 2 kg (escolas). Embalagem Secundária: A Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, | Ampla concorrência | 7.950 | KG | R$ 30,9225 | R$ 245.833,88 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente, com registro de inspeção e carimbo do órgão competente. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Temperatura: A carne deverá estar à temperatura de -18°c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Validade: Mínima de 12 (doze) meses. | | | | | |
| 7.1 | **Pernil Suíno em Cubos Congelada (IQF) –** Características: pernil traseiro carne suína em cubos sem osso. Os cubos devem ser congelados individualmente - Individually Quick Frozen (IQF), com dimensões de 2 x 2 cm. Deverá apresentar-se com aspectos próprios na cor, no cheiro e sabor, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Com teor máximo de 5% (cinco por cento) de gordura em cada kg Embalagem Primária: em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes e não violados, com 1 kg (creches e SEMDS) e 2 kg (escolas). Embalagem Secundária: A Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente, com registro de inspeção e carimbo do órgão competente. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Temperatura: A carne deverá estar à temperatura de -18°c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, | Cota de 25% para Me, Mei e Epp | 2.650 | KG | R$ 30,9225 | R$ 81.944,63 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Validade: Mínima de 12 (doze) meses. | | | | | |
| 8 | **Pernil Suíno em Iscas Congelada (IQF)** - Características: pernil traseiro carne suína em iscas. As iscas devem ser congeladas individualmente - Individually Quick Frozen (IQF), com dimensões de 1 x 5 cm. Deverá apresentar-se com aspectos próprios na cor, no cheiro e sabor, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Com teor máximo de 5% (cinco por cento) de gordura em cada kg. Embalagem Primária: em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes e não violados, com 1 kg (creches e SEMDS) e 2 kg (escolas). Embalagem Secundária: A Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente, com registro de inspeção e carimbo do órgão competente. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Temperatura: A carne deverá estar à temperatura de -18°c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Validade: Mínima de 12 (doze) meses. | Ampla concorrência | 7.950 | KG | R$ 25,8340 | R$ 205.380,30 |
| 8.1 | **Pernil Suíno em Iscas Congelada (IQF)** - Características: pernil traseiro carne suína em iscas. As iscas devem ser congeladas individualmente - Individually Quick Frozen (IQF), com dimensões de 1 x 5 cm. Deverá apresentar-se com aspectos próprios na cor, no cheiro e sabor, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Com teor máximo de 5% (cinco por cento) de gordura em | Cota de 25% para Me, Mei e Epp | 2.650 | KG | R$ 25,8340 | R$ 68.460,10 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | cada kg. Embalagem Primária: em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes e não violados, com 1 kg (creches e SEMDS) e 2 kg (escolas). Embalagem Secundária: A Embalagem secundária do produto deverá ser em caixa de papelão reforçado, adequado ao empilhamento recomendado, lacrada com fita adesiva, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Caixas com até 12 kg. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente, com registro de inspeção e carimbo do órgão competente. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Temperatura: A carne deverá estar à temperatura de -18°c (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em carro adequado que conserve tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo, conforme legislação vigente. Validade: Mínima de 12 (doze) meses. | | | | | |
| 9 | **Filé de Tilápia Congelado** - Características: tilápia de primeira qualidade, sem espinha, sem pele, limpo, em bifes de aproximadamente 150g, isento de toda e qualquer evidência de decomposição. Os filés de tilápia devem ser congelados individualmente. Deverá apresentar-se com aspectos próprios na cor, no cheiro e sabor, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Embalagem Primária: em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes e não violados, com 1 kg (creches e SEMDS) e 2 kg (escolas). Rotulagem: De acordo com a legislação vigente, com registro de inspeção e carimbo do órgão competente. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05, marca do produto e prazo de validade. De acordo com a Instrução Normativa GM/ MAPA n° 21/2017, pode apresentar glaciamento até o limite máximo de 12% (doze por cento) do | Ampla concorrência | 13.950 | KG | R$ 46,0527 | R$ 642.435,17 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | peso líquido declarado. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Deverá ser entregue CONGELADO. | | | | | |
| 9.1 | **Filé de Tilápia Congelado** - Características: tilápia de primeira qualidade, sem espinha, sem pele, limpo, em bifes de aproximadamente 150g, isento de toda e qualquer evidência de decomposição. Os filés de tilápia devem ser congelados individualmente. Deverá apresentar-se com aspectos próprios na cor, no cheiro e sabor, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas e sujidades. A carne não deverá apresentar-se amolecida e nem pegajosa. Embalagem Primária: em pacotes atóxicos, transparentes e resistentes e não violados, com 1 kg (creches e SEMDS) e 2 kg (escolas). Rotulagem: De acordo com a legislação vigente, com registro de inspeção e carimbo do órgão competente. Deverá ser fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Com a Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05, marca do produto e prazo de validade. De acordo com a Instrução Normativa GM/ MAPA n° 21/2017, pode apresentar glaciamento até o limite máximo de 12% (doze por cento) do peso líquido declarado. Validade: mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Deverá ser entregue CONGELADO. | Cota de 25% para Me, Mei e Epp | 4.650 | KG | R$ 46,0527 | R$ 214.145,06 |
| 10.1 | **Linguiça de frango congelada** - <u>Características:</u> Linguiça de frango, produto obtido a partir de carne de frango, sem ossos, limpa, baixa em teor de gordura, temperada com especiarias naturais e embutida em envoltórios naturais, pacotes de polietileno, hermeticamente fechados, isenta de aditivos ou substâncias que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais. É proibido o uso de CMS (carne mecanicamente separada). <u>Embalagem:</u> Deverá ser entregue congelada, em embalagens originais de fábrica de 1kg. Rotulagem: De acordo com a legislação vigente, com registro de inspeção e carimbo do órgão competente. Deverá ser | Exclusivo para Me, Mei e Epp | 300 | KG | R$ 26,7000 | R$ 8.010,00 |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | fornecido por estabelecimento com alvará sanitário atualizado. Validade: mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. | | | | | |
| **VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO** | | | | | R$ 5.165.609,12 | |

A presente pesquisa de preços para aquisição de bens foi elaborada com base em cesta de preços, em observância ao disposto no art. 23, §1º, da Lei nº 14.133/2021 c/c art. 6º do Decreto Municipal 14.331/2024. Inicialmente, realizou-se o levantamento de valores constantes em contratações similares realizadas por órgãos e entidades públicas, obtidos por meio da análise de atas de registro de preços, os quais integram os autos do presente processo.

De forma complementar, foi realizada pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, com o objetivo de ampliar os parâmetros utilizados e aferir a compatibilidade dos preços estimados com os valores praticados no mercado

Foram encaminhadas solicitações formais de cotação a diversas empresas do ramo. Todavia, apenas três fornecedores apresentaram resposta, acompanhada dos respectivos orçamentos. As demais empresas consultadas, quais sejam, Ponto da Carne Distribuidora LTDA, BH FOODS Comércio e Indústria LTDA, BSM Alimentos LTDA, Frioli Indústria e Comércio LTDA, não encaminharam orçamento, conforme comprovam os e-mails e demais documentos acostados aos autos.

Na análise das propostas recebidas, considerou-se que os preços apresentados pelos fornecedores contemplam todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto. Os preços coletados foram analisados individualmente, com o rigor que a contratação requer, nos termos do §4º do Decreto Municipal nº 14.331/2024, observando-se sua compatibilidade e coerência em relação aos demais valores obtidos.

Após a consolidação dos preços provenientes dos diferentes parâmetros de pesquisa e a respectiva análise crítica, procedeu-se à definição do valor estimado dos itens mediante a adoção do método da média dos preços coletados, nos termos do art. 7º, caput, do Decreto Municipal nº 14.331/2024, considerando-se, para cada item, o conjunto de preços válidos obtidos na pesquisa.

Dessa forma, a metodologia adotada permitiu estabelecer valor estimado compatível com os parâmetros de mercado disponíveis, conferindo maior segurança e transparência à Administração na definição dos valores de referência para a contratação, no âmbito do Sistema de Registro de Preços.

**1.8. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (art. 18, § 1º, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021 e art. 5º inciso VIII do Decreto Municipal nº 13.966/2024)**

O Objeto da contratação será pelo **MENOR PREÇO POR ITEM.**

Conforme alínea "b" do inciso V do art. 40 da Lei nº 14.133/2021, o planejamento das contratações deverá atender, entre outros princípios, o do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, consideradas as previsões do § 2º e as vedações do § 3º.

O parcelamento da solução é a regra devendo a licitação ser realizada **POR ITEM**, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando a propiciar a ampla participação no certame, que embora não disponham para a execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades isoladas.

**1.9. Contratações correlatas e/ou interdependentes (art. 18, § 1º, inciso XI, da Lei nº 14.133/2021 e art. 5º inciso IX do Decreto Municipal nº 13.966/2024)**

Não se verificam contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

**1.10. Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis (art. 18, § 1º, inciso IX, da Lei nº 14.133/2021 e art. 5º inciso IX do Decreto Municipal nº 13.966/2024)**

A aquisição de carnes e peixe por parte das secretarias requisitantes não se limita apenas à obtenção de produtos para suprir necessidades básicas, visa-se alcançar uma série de resultados que vão além do aspecto meramente transacional, abrangendo benefícios diretos e indiretos que impactam a economicidade, eficácia, eficiência e sustentabilidade das operações, bem como a qualidade dos produtos e serviços oferecidos à sociedade.

a) Economicidade:

a.1.) Redução de Custos: Através da seleção de fornecedores competitivos e da negociação de preços favoráveis, busca-se otimizar os recursos financeiros, resultando em economia para as secretarias requisitantes e, consequentemente, para os cofres públicos.

a.2.) Melhor Aproveitamento de Recursos: Ao garantir uma gestão eficiente dos estoques e evitar desperdícios, pretende-se maximizar o aproveitamento dos recursos materiais disponíveis, reduzindo custos de armazenamento e minimizando perdas.

b) Eficiência e Eficácia:

b.1.) Atendimento às Demandas: A aquisição de carnes e peixe visa suprir de forma ágil e precisa as demandas das secretarias requisitantes, garantindo o abastecimento contínuo e a regularidade no fornecimento dos produtos necessários.

b.2.) Redução de Tempo e Burocracia: O uso do Sistema de Registro de Preços possibilita processos ágeis e simplificados de aquisição contribuem para a eficiência operacional, reduzindo o tempo necessário para realizar as compras e eliminando burocracias desnecessárias.

c) Melhoria da Qualidade de Produtos e Serviços:

c.1.) Seleção de Produtos de Qualidade: A busca por carnes e peixe de alta qualidade, que atendam aos padrões nutricionais e de segurança alimentar estabelecidos, visa garantir a oferta de produtos saudáveis e seguros para consumo, respeitando as especificações técnicas definidas pela equipe de nutrição.

c.2.) Satisfação do Consumidor: Ao oferecer produtos de qualidade, a Administração Pública contribui para a satisfação dos usuários finais (indivíduos e famílias em situação de risco social, estudantes da rede pública de ensino), promovendo uma melhor qualidade de vida e elevando o padrão dos serviços prestados à sociedade.

Em resumo, a aquisição de carnes e peixes busca alcançar resultados positivos que impactam diretamente na eficiência, eficácia, economicidade e sustentabilidade das operações, assegurando o uso adequado dos recursos públicos e garantindo a continuidade das políticas sociais e de saúde alimentar no Município de Nova Lima.

**1.11. Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual (art. 18, § 1º, inciso X, da Lei nº 14.133/2021 e art. 5º inciso XI do Decreto Municipal nº 13.966/2024)**

Previamente à contratação, a Administração adotará as seguintes providências relativas à estrutura organizacional e à logística de entrega dos produtos:

a) Definição dos servidores responsáveis pela fiscalização e gestão da ata de registro de preços, garantindo que haja equipe capacitada para acompanhar o cumprimento das obrigações da licitante vencedora;

b) Definição da logística de transporte, incluindo o encaminhamento à licitante fornecedora dos endereços das unidades e locais de entrega estabelecidos pelas Secretarias Municipais de Desenvolvimento Social e Educação de Nova Lima – MG, de forma a viabilizar a entrega dos produtos nas condições e prazos estipulados.

Quanto a adequações físicas ou estrutura adicional, não se vislumbra necessidade de providências.
No que se refere à fase de distribuição, cada Secretaria será responsável pelo acompanhamento das entregas, por meio de sua equipe técnica previamente designada e com conhecimento da rotina e demandas das unidades.

**1.12. Descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável (art. 18, § 1º, inciso XII, da Lei nº 14.133/2021 e art. 5º inciso XII do Decreto Municipal nº 13.966/2024)**

Verifica-se a possibilidade de ocorrência de impactos ambientais relacionados ao uso de recursos naturais, ao consumo de energia, ao transporte e ao descarte de materiais decorrentes da produção, transporte, armazenamento, distribuição e utilização das carnes e peixe objeto da presente contratação.
Contudo, para mitigar os impactos ambientais associados à contratação, a licitante vencedora deverá adotar práticas de manejo sustentável na produção, uso eficiente da água, beneficiamento com equipamentos energeticamente eficientes, emprego de embalagens recicláveis ou biodegradáveis e otimização das rotas de transporte e logística de distribuição.
Além disso, deverá implementar ações de logística reversa e promover a destinação ambientalmente adequada das embalagens, preferencialmente em parceria com cooperativas de reciclagem, bem como observar as previsões legais e diretrizes estabelecidas no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

**1.13. Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina (art. 18, § 1º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021 e art. 5º inciso XIII do Decreto Municipal nº 3.689/2023)**

Com base nos elementos colhidos durante o estudo preliminar, conclui-se que a contratação se mostra plenamente adequada para atender à necessidade a que se destina. Do ponto de vista técnico, a aquisição de carnes e peixe, garante a oferta de produtos de qualidade nutricional adequada, em quantidade suficiente para atender tanto a demanda atual quanto a potencial, considerando a variabilidade de público atendido nas unidades vinculadas às duas Secretarias.

Sob o aspecto operacional, podemos concluir que diante do levantamento de mercado, optou-se pelo pregão eletrônico com a adoção do sistema de registro de preços, pois oferece flexibilidade na aquisição diante da imprevisibilidade dos quantitativos reais necessários, evitando estoques excessivos, reduzindo desperdícios e mantendo a eficiência logística. Ademais, a contratação será realizada de forma parcelada, com critério de julgamento pelo menor preço por item, o que assegura maior eficiência na gestão, no controle de custos e na preservação da qualidade dos produtos.

No tocante à viabilidade orçamentária, a contratação mostra-se compatível com os recursos disponíveis, promovendo planejamento financeiro seguro e utilização eficiente dos recursos públicos.

Dessa forma, conclui-se que a solução apresentada atende plenamente aos requisitos de interesse público, garantindo segurança alimentar e nutricional dos beneficiários das duas Secretarias com eficiência, qualidade e responsabilidade.

Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

**1.14. Anexos**

São anexos do presente ETP os seguintes documentos:

Anexo 1 - Estimativa do quantitativo a ser contratado pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social;

a) Justificativa técnica da necessidade e estimativa do quantitativo para a contratação;

b) Relação do quantitativo de acolhidos e residentes - detalhamento do número de pessoas atendidas nas Unidades de Acolhimento Institucional e na Residência Inclusiva;

c) Justificativa para alimentação dos funcionários - conforme Comunicação Interna SUBAS nº 118/2025, explicando a necessidade de fornecimento para a equipe técnica e cuidadores;

Anexo 2 - Estimativa do quantitativo a ser contratado pela Secretaria Municipal de Educação;

a) Relatório do quantitativo de crianças e estudantes matriculados na rede pública de ensino do Município de Nova Lima no ano de 2026;

b) Tabela com o consumo de Carnes e Peixe no exercício de 2025/ 2026;

Anexo 3 - Quadro Consolidado das Médias de Preços e Quantitativos totais das Secretarias Municipais de Desenvolvimento Social e Educação;

Anexo 4 - Série Histórica

a) Cópia do Contrato nº 58/2025, gerado pelo processo administrativo nº 484/2023, celebrado através da Ata de Registro de Preços nº 047/2024, Pregão Eletrônico nº 109/2023 - BH Foods Comércio e Indústria LTDA;
b) Cópia do Contrato nº 20/2025, gerado pelo processo administrativo nº 484/2023, celebrado através da Ata de Registro de Preços nº 046/2024, Pregão Eletrônico nº 109/2023 - Prime Indústria e Comércio de Carnes LTDA;
c) Cópia do Contrato nº 167/2025, gerado pelo processo administrativo nº 233/2025, Dispensa de Licitação Emergencial n° 144/2025 - BH Foods Comércio e Indústria LTDA
d) Cópia da Ata de Registro de Preços nº 228/2025, Processo Licitatório nº 149/2025, Pregão Eletrônico (Registro de Preços) nº 17/2025 – Beefallo Carnes do Brasil LTDA.;

**1.15. Responsáveis ela Elaboração do Estudo Técnico Preliminar**

O presente documento foi elaborado pelos profissionais descritos abaixo:

*Jordan Lima Amorim da Silva*
Coordenador de Segurança
Alimentar e Nutricional
Mat. 19935
Secretaria de Desenvolvimento Social

**Bárbara Cristina da Silva Vimieiro**

**Nutricionista – Responsável Técnica da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social**

MICHELE C. C. ARAÚJO
NUTRICIONISTA
RESPONSÁVEL TÉCNICA
MATRÍCULA: 11663

**Michelle Caroline Cláudio de Araújo**

**Nutricionista – Responsável Técnica da Secretaria Municipal de Educação**