

**PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO****ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR****1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE E JUSTIFICATIVA**

O objeto do presente Estudo Técnico Preliminar é subsidiar a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis – carnes e derivados, destinados a garantir a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) aos alunos matriculados na rede pública de ensino do município de Montenegro/RS, bem como ao atendimento dos equipamentos públicos vinculados à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Cidadania e Habitação (SMDESCH).

A contratação é necessária para assegurar o fornecimento regular da alimentação escolar aos estudantes de todas as etapas da educação básica pública de Montenegro, tendo em vista que a alimentação escolar constitui um direito garantido pela Lei nº 11.947/2009. O PNAE tem como objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial dos alunos, favorecendo a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis. Além disso, a alimentação escolar fundamenta-se no artigo 6º da Constituição Federal, que reconhece a alimentação e a educação como direitos sociais, na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Lei nº 11.346/2006) e no Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA).

A definição das quantidades e variedades dos gêneros alimentícios considera o número de alunos matriculados, a porção média per capita de cada item consumido, as preparações constantes nos cardápios da alimentação escolar, o cumprimento das normativas do PNAE, bem como a estrutura física e de pessoal disponível em cada unidade escolar.

A Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Cidadania e Habitação justifica sua participação na aquisição de gêneros alimentícios em razão da necessidade de atender as demandas dos equipamentos públicos (CRAS, CREAS e Cadastro Único) vinculados, especialmente nas demandas relativas a concessão de benefícios eventuais e do Banco de Alimentos.

Em 2025, foi realizado o Pregão Eletrônico nº 10/2025, resultando na Ata de Registro de Preços nº 22/2025, contendo objeto idêntico ao ora proposto. Contudo, a referida ata encontra-se próxima do vencimento. Assim, o presente ETP propõe a instituição de nova Ata de Registro de Preços para a aquisição futura e eventual de gêneros alimentícios perecíveis – panificados, visando atender às demandas da alimentação escolar, sob responsabilidade do Serviço de Nutrição e Alimentação Escolar (SNAE) da Prefeitura Municipal de Montenegro/RS.

1.1. ÁREA DEMANDANTE: Secretaria Municipal de Educação – Serviço de Nutrição e Alimentação Escolar

1.2. ÁREAS PARTICIPANTES E DESCRITIVO DAS QUANTIDADES:

LOT E	ITE M	UNIDA DE DE MEDID A	PEDIDO MÍNIMO	DESCRIÇÃO	SMED/ SNAE	SMDESCH/ CRAS	TOTAL
1	1	Kg	1	Apresentado magro, sem capa de gordura, fatiado e refrigerado. Embalagem primária plástica transparente, contendo entre 180 a 200g do produto, rótulo com ingredientes, tabela nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade, n.º lote, temperatura de estocagem	400	50	450



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

				e registro de inspeção do órgão sanitário competente. Validade mínima de 01 (um) mês, a contar da data de entrega.			
2	1	Kg	10	Carne bovina em bifes, de 1ª, congelada. Bifes padronizados com 80g cada um, amaciados, com no máximo 6% de gordura/aponevroses, sem osso. Livre de odores, sabores e cores estranhas, impurezas e materiais não pertencentes ao produto. Embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1Kg. Rotulagem com registro de inspeção no órgão sanitário competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso, origem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	1.000	20	1.020
3	1	Kg	50	Carne bovina em cubos, de 2ª, congelada. Cubos de 40g aproximadamente, tipo carne de panela, sem osso, livre de gordura e aparas, com aspecto firme e cor vermelha. Livre de odores, sabores e cores estranhas, impurezas e materiais não pertencentes ao produto. Embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1Kg. Rotulagem com registro de inspeção no órgão sanitário competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso, origem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	2.000	100	2.100
4	1	Kg	10	Carne bovina moída, de 1ª, congelada. Com no máximo 6% de gordura/aponevroses. Livre de odores, sabores e cores estranhas, impurezas e materiais não pertencentes ao produto. Embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1Kg. Rotulagem com registro de inspeção no órgão sanitário competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso, origem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	3.000	0	3.000
5	1	Kg	50	Carne bovina moída, de 2ª, congelada. Com no máximo 12% de gordura/aponevroses. Livre de odores, sabores e cores estranhas, impurezas e materiais não pertencentes ao produto. Embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1Kg. Rotulagem com registro de inspeção no órgão sanitário competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso, origem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	12.000	450	12.450
6	1	Kg	50	Carne bovina peça inteira, tipo carne de panela (paleta, agulha), de 2ª, congelada. Livre de gordura e aparas, com aspecto firme e cor vermelha. Livre de odores, sabores e cores estranhas, impurezas e materiais não pertencentes ao produto. Embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1Kg. Rotulagem com registro de inspeção no órgão sanitário competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso, origem. Validade mínima de 06	10.000	0	10.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

				(seis) meses, a contar da data de entrega.			
7	1	Kg	10	Carne bovina picada em iscas, de 2ª, congelada. Livre de gordura e aparas, com aspecto firme e cor vermelha. Livre de odores, sabores e cores estranhas, impurezas e materiais não pertencentes ao produto. Embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1Kg. Rotulagem com registro de inspeção no órgão sanitário competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso, origem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	10.000	0	10.000
8	1	Kg	50	Carne de frango, coxa e sobre coxa, desossada, congelada. Livre de odores, sabores e cores estranhas, impurezas e materiais não pertencentes ao produto. Embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente, em pacotes de aproximadamente 1Kg. Rotulagem com registro de inspeção no órgão sanitário competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso, origem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	10.000	100	10.100
9	1	Kg	50	Carne de frango, coxa e sobre coxa, sem dorso, congelada. Livre de odores, sabores e cores estranhas, impurezas e materiais não pertencentes ao produto. Embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente, em pacotes de aproximadamente 1Kg. Rotulagem com registro de inspeção no órgão sanitário competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso, origem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	5.000	0	5.000
10	1	Kg	50	Carne de frango, filé de peito, sem pele e sem osso, congelado. Livre de odores, sabores e cores estranhas, impurezas e materiais não pertencentes ao produto. Embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1Kg. Rotulagem com registro de inspeção no órgão sanitário competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso, origem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	10.000	300	10.300
11	1	Kg	50	Carne de frango, filezinho de peito tipo sassami, sem pele e sem osso, congelado. Livre de odores, sabores e cores estranhas, impurezas e materiais não pertencentes ao produto. Embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1Kg. Rotulagem com registro de inspeção no órgão sanitário competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso, origem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	10.000	200	10.200
12	1	Kg	50	Carne suína picada em cubos (pernil), congelada. Cubos de 40g aproximadamente. Livre de odores, sabores e cores estranhas, impurezas e materiais não pertencentes ao produto. Embalagem plástica flexível atóxica, resistente	4.000	0	4.000



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

				e transparente, em pacotes de 1Kg. Rotulagem com registro de inspeção no órgão sanitário competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso, origem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.			
13	1	Kg	50	Carne suína, lombo inteiro, congelada. Livre de odores, sabores e cores estranhas, impurezas e materiais não pertencentes ao produto. Embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1Kg. Rotulagem com registro de inspeção no órgão sanitário competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso, origem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	3.000	100	3.100
14	1	Kg	50	Carne suína, nuca/copa lombo, congelada. Livre de odores, sabores e cores estranhas, impurezas e materiais não pertencentes ao produto. Embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1Kg. Rotulagem com registro de inspeção no órgão sanitário competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso, origem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	6.000	0	6.000
15	1	Kg	10	Salsichão misto (carne suína/bovina), congelado. Livre de odores, sabores e cores estranhas, impurezas e materiais não pertencentes ao produto. Embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 700g a 1Kg. Rotulagem com registro de inspeção no órgão sanitário competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso, origem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	1.500	200	1.700

Legenda:

SMED/SNAE: Secretaria Municipal de Educação/ Serviço de Nutrição e Alimentação Escolar**SMDESCH:** Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Cidadania e Habitação/ Centro de Referência em Assistência Social**1.3. NECESSIDADE DE PARCELAMENTO:**

(X) **SIM, justificativa:** Buscar a ampla competição e evitar a concentração de mercado.

() **NÃO, justificativa:**

De acordo com o [artigo 40, inciso V, alínea b\) da Lei nº 14.133/21](#), em regra, as compras ou serviços devem ser divididos em tantas parcelas quantas forem viáveis técnica e economicamente. Isso é feito para promover o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e ampliar a competitividade sem perda da economia de escala. Na presente demanda, é possível adotar o parcelamento do objeto, uma vez que não há motivo para não fazê-lo.

1.4. SE TRATA DE UMA CONTRATAÇÃO CORRELATA OU INTERDEPENDENTE:



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

() SIM, indique a qual contratação está vinculada (nº do processo/objeto):
(X) NÃO.

Não se verifica contratações correlatas ou interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

1.5. INDICAÇÃO DA PREVISIBILIDADE DE AQUISIÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÃO ANUAL:

A contratação pretendida está prevista no Plano de Contratações Anual do Município de Montenegro referente ao exercício de 2026 como se verifica no **item n.º 291** desse documento, estando assim alinhada com o planejamento desta Administração.

2. ANÁLISE DA CONTRATAÇÃO ANTERIOR

Nas contratação anterior, realizada por meio do Pregão Eletrônico nº 10/2025, que possuía o mesmo objeto, não foram identificados pontos negativos, verificou-se que os itens efetivamente contratados foram entregues em conformidade com as especificações estabelecidas, atendendo aos padrões de qualidade exigidos no processo licitatório.

Tais aspectos foram devidamente considerados na elaboração do presente Estudo Técnico Preliminar e serão observados na formulação do Termo de Referência. Ressalta-se, ainda, que as quantidades dos itens foram ajustadas e ampliadas, visando atender de forma mais adequada às demandas atuais do Programa, além disso foi acrescentado um novo tipo de corte de carne de frango.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- a) **Definir os requisitos indispensáveis:** Os gêneros alimentícios perecíveis deverão apresentar características químicas, físicas e sensoriais compatíveis com sua composição e processo de fabricação, estando isentos de sujidades e contaminantes biológicos, físicos ou químicos. Todos os produtos deverão atender às legislações sanitárias vigentes relativas à produção, comercialização e controle de alimentos. As embalagens devem preservar a integridade e a qualidade dos produtos, apresentando-se lacradas, limpas e sem danos, enquanto a rotulagem deve cumprir integralmente as normas do órgão competente.
- b) **Justificar os requisitos definidos:** As exigências visam assegurar a aquisição de gêneros alimentícios que atendam aos padrões mínimos de qualidade, segurança sanitária e adequação ao consumo humano, garantindo a oferta de alimentos seguros e nutritivos aos alunos das unidades escolares. A definição dos parâmetros de qualidade está alinhada às necessidades da Administração e segue as normas vigentes e as práticas de mercado para o fornecimento de produtos alimentícios.
- c) **Buscar aderência a padrões de mercado:** Os requisitos estabelecidos estão em conformidade com as especificações e padrões de qualidade usualmente adotados no comércio de gêneros alimentícios, não impondo exigências que fujam à realidade do mercado ou que possam restringir a competitividade entre os fornecedores.
- d) **Definir requisitos que não limitem a competição e não deixem o órgão dependente da contratada:** Não serão indicadas marcas ou procedências específicas, sendo definidas apenas as características essenciais de qualidade e apresentação dos insumos alimentícios. Dessa forma, preserva-se a ampla participação dos fornecedores, em conformidade com os princípios da isonomia e da competitividade previstos na Lei nº 14.133/2021.
- e) **Considerar sempre o atendimento à necessidade da contratação e proximidade com os resultados pretendidos:** Os requisitos foram definidos de forma a equilibrar qualidade, custo e adequação ao consumo,



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

permitindo o atendimento das necessidades reais da Administração Municipal sem detalhamento excessivo que possa restringir a competitividade ou inviabilizar a participação dos fornecedores.

- f) **Identificar os normativos que devem ser observados pela solução contratada:** A contratação deverá observar a legislação vigente aplicável à aquisição e fornecimento de gêneros alimentícios, em especial:
- Lei nº 14.133/2021, que institui a Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos;
 - Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
 - Resolução FNDE nº 6/2020, que estabelece as diretrizes para execução do PNAE;
 - Legislação sanitária vigente, incluindo normas da ANVISA, MAPA e demais órgãos de vigilância sanitária;
 - Demais dispositivos legais correlatos às boas práticas de manipulação, armazenamento e transporte de alimentos.

Requisitos complementares:

- a) **Subcontratação:** Não se mostra aplicável, visto que o objeto trata da aquisição de gêneros alimentícios classificados como bens comuns, sem complexidade que justifique a necessidade de subcontratação.
- b) **Garantia contratual:** Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pois se tratam de gêneros alimentícios perecíveis.
- c) **Assistência técnica e garantias do objeto:** Não há necessidade de garantias/assistência técnica dos produtos dado que são gêneros alimentícios perecíveis.
- d) **Vistorias:** Não serão previstas vistorias prévias ou posteriores, além da verificação de conformidade no ato do recebimento dos gêneros alimentícios, o que se mostra suficiente para aferir a adequação dos produtos às especificações estabelecidas neste Termo de Referência.
- e) **Documentações especiais:** Há necessidade de apresentação de documentações específicas, como o Alvará Sanitário expedido pelos órgãos competentes e a autorização para o exercício da atividade de transporte de gêneros alimentícios, em conformidade com as normas sanitárias vigentes e demais legislações aplicáveis ao setor. A exigência de documentação específica, fundamenta-se na necessidade de garantir que os produtos fornecidos estejam em conformidade com as normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes. Esses documentos asseguram que o fornecedor atenda às condições adequadas de higiene, armazenamento, manipulação e transporte dos alimentos, prevenindo riscos à saúde dos consumidores. A obrigatoriedade encontra respaldo na Lei nº 8.080/1990 (Lei Orgânica da Saúde), que trata da vigilância sanitária; na Resolução RDC nº 275/2002 da ANVISA, que dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para estabelecimentos produtores e distribuidores de alimentos; e na Resolução FNDE nº 6/2020, que estabelece diretrizes para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), exigindo o cumprimento das legislações sanitárias pertinentes pelos fornecedores de gêneros alimentícios.
- f) **Amostras:** Não há necessidade de apresentação de amostras para este objeto, considerando que os gêneros alimentícios serão avaliados quanto à conformidade e às condições de qualidade no ato do recebimento, conforme as especificações estabelecidas neste Termo de Referência.
- g) **Qualificação Econômico-financeira:** Não será exigida, em atenção ao disposto no art. 70, III, da Lei nº 14.133/2021, considerando que a contratação refere-se à aquisição de gêneros alimentícios para entrega



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

imediate ou parcelada, sem risco de continuidade que justifique qualquer restrição à participação dos fornecedores.

- h) **Qualificação Técnica (Atestado de Capacidade Técnica):** Não serão solicitados atestados de capacidade técnica, uma vez que o objeto refere-se à aquisição de gêneros alimentícios considerados bens comuns, cuja natureza não demanda comprovação prévia de experiência para o fornecimento.
- i) **Indicação ou vedação de marcas/modelos:** Não há indicação de marcas para os insumos, sendo exigidas apenas as características essenciais de qualidade, segurança e adequação ao consumo, de modo a assegurar ampla competitividade entre os fornecedores.

4. LEVANTAMENTO DAS SOLUÇÕES EXISTENTES E VIABILIDADE DE MERCADO, ECONÔMICA E OPERACIONAL

Do levantamento realizado no mercado, constatou-se a existência das seguintes soluções:

a) Solução 1 – Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis por meio de Sistema de Registro de Preços:

a.1) Viabilidade de mercado: Por meio de pesquisa no sistema eletrônico Licitacão, foram analisadas contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades públicas, com o objetivo de identificar metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração.

Verificou-se que a maioria das instituições públicas utiliza o Sistema de Registro de Preços (SRP) para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis – carnes e derivados destinados à alimentação escolar, prática já adotada por esta Administração.

Constatou-se, ainda, a existência de diversos fornecedores potenciais para o fornecimento pretendido, tanto no âmbito local quanto regional, incluindo mercados, açougues, atacadistas, distribuidores e fabricantes de produtos alimentícios.

a.2) Viabilidade econômica: O Sistema de Registro de Preços (SRP) atende aos princípios da eficiência e da economicidade, promovendo vantagens à Administração ao reduzir a necessidade de múltiplas licitações. O sistema assegura maior agilidade nas aquisições, aumento da competitividade entre os licitantes e eliminação de problemas relacionados ao armazenamento de grandes quantidades de produtos.

Adicionalmente, o SRP não obriga a Administração à aquisição integral do quantitativo registrado, permitindo contratações eventuais conforme a demanda e conferindo flexibilidade na execução orçamentária e financeira.

A pesquisa de preços, contendo valores unitários e totais, demonstrou que os valores orçados são compatíveis com os praticados pelo mercado, conforme levantamento realizado em bancos de preços eletrônicos, em consonância com o Decreto Municipal nº 8.749/2022, que dispõe sobre os procedimentos administrativos de pesquisa de preços no âmbito do Município de Montenegro.

a.3) Viabilidade operacional: O Sistema de Registro de Preços (SRP) mostra-se operacionalmente viável e adequado para a aquisição de gêneros alimentícios, considerando as características do consumo, a necessidade de abastecimento contínuo e a diversidade de itens que compõem os cardápios institucionais.

Trata-se de uma modalidade que permite a contratação conforme a demanda real, evitando aquisições em grandes volumes e reduzindo riscos de perdas por vencimento, deterioração ou inadequação das condições de armazenamento, especialmente no caso de produtos perecíveis e refrigerados.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO**

Além disso, o Registro de Preços possibilita maior flexibilidade operacional, uma vez que os cardápios são elaborados periodicamente e podem sofrer ajustes conforme a sazonalidade, disponibilidade dos produtos e necessidades nutricionais. As entregas parceladas asseguram o fornecimento regular, compatível com a capacidade física dos depósitos e das unidades consumidoras.

Sob o aspecto logístico e administrativo, o SRP reduz a necessidade de espaço para armazenamento centralizado, otimiza o planejamento das entregas e favorece a continuidade do atendimento, sem prejuízo à economicidade e à segurança alimentar.

Todas as unidades escolares da rede municipal contam com setor de alimentação estruturado, incluindo áreas de armazenamento com equipamentos de refrigeração e congelamento, cozinhas para manipulação dos alimentos e refeitórios destinados à distribuição e consumo das refeições. Dispõem também de equipamentos, utensílios e mobiliário adequados, além de colaboradores capacitados para as atividades de preparo e distribuição.

O Serviço de Nutrição e Alimentação Escolar (SNAE) possui, ainda, estoque central de gêneros alimentícios e veículo próprio para a distribuição dos produtos às escolas, garantindo o suporte operacional necessário à execução da solução proposta.

Produto	Quantidade (Kg)	Valor Estimado Unit.	Valor Estimado Total
Apresuntado magro, sem capa de gordura, fatiado e refrigerado. Embalagem primária plástica transparente, contendo entre 180 a 200g do produto, rótulo com ingredientes, tabela nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade, n.º lote, temperatura de estocagem e registro de inspeção do órgão sanitário competente. Validade mínima de 01 (um) mês, a contar da data de entrega.	450	R\$ 24,70	R\$ 11.115,00
Carne bovina em bifes, de 1ª, congelada. Bifes padronizados com 80g cada um, amaciados, com no máximo 6% de gordura/aponevroses, sem osso. Livre de odores, sabores e cores estranhas, impurezas e materiais não pertencentes ao produto. Embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1Kg. Rotulagem com registro de inspeção no órgão sanitário competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso, origem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	1.020	R\$ 38,27	R\$ 39.035,40
Carne bovina em cubos, de 2ª, congelada. Cubos de 40g aproximadamente, tipo carne de panela, sem osso, livre de gordura e aparas, com aspecto firme e cor vermelha. Livre de odores, sabores e cores estranhas, impurezas e materiais não pertencentes ao produto. Embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1Kg. Rotulagem com registro de inspeção no órgão sanitário competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso, origem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	2.100	R\$ 30,54	R\$ 64.134,00
Carne bovina moída, de 1ª, congelada. Com no máximo 6% de gordura/aponervoses. Livre de odores, sabores e cores estranhas, impurezas e materiais não pertencentes ao produto. Embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1Kg. Rotulagem com registro de inspeção no órgão sanitário	3.000	R\$ 30,69	R\$ 92.070,00



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso, origem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.			
Carne bovina moída, de 2ª, congelada. Com no máximo 12% de gordura/aponevroses. Livre de odores, sabores e cores estranhas, impurezas e materiais não pertencentes ao produto. Embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1Kg. Rotulagem com registro de inspeção no órgão sanitário competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso, origem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	12.450	R\$ 26,88	R\$ 334.656,00
Carne bovina peça inteira, tipo carne de panela (paleta, agulha), de 2ª, congelada. Livre de gordura e aparas, com aspecto firme e cor vermelha. Livre de odores, sabores e cores estranhas, impurezas e materiais não pertencentes ao produto. Embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1Kg. Rotulagem com registro de inspeção no órgão sanitário competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso, origem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	10.000	R\$ 33,43	R\$ 334.300,00
Carne bovina picada em iscas, de 2ª, congelada. Livre de gordura e aparas, com aspecto firme e cor vermelha. Livre de odores, sabores e cores estranhas, impurezas e materiais não pertencentes ao produto. Embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1Kg. Rotulagem com registro de inspeção no órgão sanitário competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso, origem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	10.000	R\$ 34,90	R\$ 349.000,00
Carne de frango, coxa e sobre coxa, desossada, congelada. Livre de odores, sabores e cores estranhas, impurezas e materiais não pertencentes ao produto. Embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente, em pacotes de aproximadamente 1Kg. Rotulagem com registro de inspeção no órgão sanitário competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso, origem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	10.100	R\$ 16,94	R\$ 171.094,00
Carne de frango, coxa e sobre coxa, sem dorso, congelada. Livre de odores, sabores e cores estranhas, impurezas e materiais não pertencentes ao produto. Embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente, em pacotes de aproximadamente 1Kg. Rotulagem com registro de inspeção no órgão sanitário competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso, origem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	5.000	R\$ 10,88	R\$ 54.400,00
Carne de frango, filé de peito, sem pele e sem osso, congelado. Livre de odores, sabores e cores estranhas, impurezas e materiais não pertencentes ao produto. Embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1Kg. Rotulagem com registro de inspeção no órgão sanitário competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso, origem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de	10.300	R\$ 20,70	R\$ 213.210,00

**PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO**

entrega.			
Carne de frango, filezinho de peito tipo sassami, sem pele e sem osso, congelado. Livre de odores, sabores e cores estranhas, impurezas e materiais não pertencentes ao produto. Embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1Kg. Rotulagem com registro de inspeção no órgão sanitário competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso, origem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	10.200	R\$ 21,69	R\$ 221.238,00
Carne suína picada em cubos (pernil), congelada. Cubos de 40g aproximadamente. Livre de odores, sabores e cores estranhas, impurezas e materiais não pertencentes ao produto. Embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1Kg. Rotulagem com registro de inspeção no órgão sanitário competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso, origem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	4.000	R\$ 22,74	R\$ 90.960,00
Carne suína, lombo inteiro, congelada. Livre de odores, sabores e cores estranhas, impurezas e materiais não pertencentes ao produto. Embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1Kg. Rotulagem com registro de inspeção no órgão sanitário competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso, origem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	3.100	R\$ 23,97	R\$ 74.307,00
Carne suína, nuca/copa lombo, congelada. Livre de odores, sabores e cores estranhas, impurezas e materiais não pertencentes ao produto. Embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1Kg. Rotulagem com registro de inspeção no órgão sanitário competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso, origem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	6.000	R\$ 25,54	R\$ 153.240,00
Salsichão misto (carne suína/bovina), congelado. Livre de odores, sabores e cores estranhas, impurezas e materiais não pertencentes ao produto. Embalagem plástica flexível atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 700g a 1Kg. Rotulagem com registro de inspeção no órgão sanitário competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso, origem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	1.700	R\$ 23,60	R\$ 40.120,00

b) Solução 2 – Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis por meio de compra única:

b.1) Viabilidade de mercado: Através de pesquisa no sistema eletrônico Licitacon, analisaram-se contratações similares com o objetivo de identificar práticas utilizadas por outros órgãos públicos. Constatou-se que não há registro de aquisições únicas de carnes e derivados destinados à alimentação escolar nos âmbitos regional e estadual, prevalecendo a adoção do Sistema de Registro de Preços.

Embora existam empresas potencialmente aptas ao fornecimento de alimentos perecíveis – como mercados, atacadistas, distribuidores, açougues – a escala e a frequência da entrega demandada pela Administração dificultam a viabilidade dessa modalidade de compra.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

b.2) Viabilidade econômica: A execução dessa modalidade representaria o comprometimento imediato de cerca de R\$ 2.000.000,00 do orçamento municipal, o que reduz a flexibilidade orçamentária e pode impactar negativamente a gestão financeira do programa.

b.3) Viabilidade operacional: Os gêneros perecíveis demandam condições específicas de estocagem, como refrigeração ou congelamento contínuos, controle rigoroso de temperatura e prazos de validade reduzidos. A aquisição em grande volume, de uma única vez, eleva significativamente o risco de perdas por vencimento, deterioração ou comprometimento das condições sanitárias, especialmente quando a estrutura física disponível não comporta a totalidade dos produtos adquiridos.

Além disso, a compra única dificulta a adequação do fornecimento às variações de consumo e aos ajustes periódicos dos cardápios, que podem ocorrer em razão da sazonalidade dos alimentos, da aceitação dos usuários ou de alterações nas necessidades nutricionais. Tal prática pode resultar tanto em desabastecimento pontual quanto em excesso de estoque.

Do ponto de vista logístico e operacional, a centralização de grandes volumes compromete a gestão eficiente do estoque, aumenta a complexidade do controle sanitário e demanda maior capacidade operacional das equipes responsáveis pelo recebimento, armazenamento e distribuição dos alimentos.

c) Solução 3 – Aquisição de refeições mediante terceirização dos serviços:

c.1) Viabilidade de mercado: A Resolução FNDE nº 06/2020 prevê a aquisição de refeições por meio de terceirização de serviços como uma das formas de execução da alimentação escolar. Contudo, para a efetiva implantação dessa modalidade, é necessário que existam empresas especializadas, com estrutura logística adequada e sede próxima ao município de Montenegro.

Pesquisa realizada no sistema eletrônico Licitacon para identificar processos licitatórios com objeto similar (“contratação de refeições”) não identificou contratações desse tipo nos âmbitos regional e estadual, o que indica baixa viabilidade de mercado para essa solução.

c.2) Viabilidade econômica: Não foi possível determinar a viabilidade econômica dessa modalidade, uma vez que não foram encontradas referências contratuais comparáveis durante a pesquisa realizada.

c.3) Viabilidade operacional: A adoção dessa solução exigiria que a empresa contratada estivesse localizada nas proximidades de Montenegro, possuísse veículos refrigerados para transporte e estrutura para manter a temperatura adequada das refeições até o destino final.

Além disso, seria necessário garantir responsável técnico, recipientes térmicos apropriados, controle rigoroso de qualidade e cumprimento das normas sanitárias vigentes, o que demanda estrutura especializada atualmente inexistente no mercado regional.

5. ANÁLISE E COMPARAÇÃO DAS SOLUÇÕES EXISTENTES E JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ELEITA DE ACORDO COM A VIABILIDADE DE MERCADO, ECONÔMICA E OPERACIONAL.

Após a análise das soluções apresentadas, verifica-se que a Solução 1 – Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis por meio de Sistema de Registro de Preços (SRP) – mostra-se a mais vantajosa para a Administração, sob os aspectos da conveniência, economicidade e eficiência.

O Sistema de Registro de Preços é o modelo mais adequado para suprir as demandas da alimentação escolar, considerando que os insumos perecíveis são adquiridos semanalmente e que as quantidades variam significativamente conforme o cardápio elaborado pela nutricionista responsável, as datas comemorativas, o número de alunos com necessidades alimentares específicas, bem como os períodos de férias escolares.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

A realização de uma compra única não se apresenta como alternativa viável. O depósito central do Serviço de Alimentação Escolar possui capacidade de armazenamento limitada, impossibilitando acomodar o volume total de gêneros alimentícios necessários para todo o período letivo.

Além disso, os cardápios escolares são planejados mensalmente, com variações de itens e quantidades conforme a sazonalidade, a disponibilidade dos produtos e as necessidades nutricionais dos estudantes. Dessa forma, as aquisições precisam acompanhar essas mudanças, o que torna inadequada a formação de estoque prolongado.

Ressalta-se, ainda, que grande parte dos produtos utilizados, especialmente carnes e derivados, apresenta alta perecibilidade, exigindo condições específicas de conservação e giro rápido. Assim, a compra fracionada ao longo dos meses é a única forma de garantir a qualidade, a segurança higiênico-sanitária e o atendimento regular ao público escolar. Por sua vez, a aquisição de refeições mediante terceirização de serviços também é considerada inviável por diversos fatores.

A armazenagem de carnes congeladas no depósito central do Serviço de Alimentação Escolar mostra-se inviável, considerando que a infraestrutura disponível não possui câmaras frias ou freezers com capacidade suficiente para conservar o volume necessário para abastecer toda a rede de ensino. Além disso, carnes e derivados exigem condições rigorosas de temperatura, organização e giro de estoque para garantir a segurança higiênico-sanitária, o que inviabiliza o armazenamento prolongado. Diante dessas limitações estruturais e do risco de comprometimento da qualidade do produto, torna-se imprescindível realizar aquisições fracionadas, de acordo com a demanda mensal.

A rede municipal de ensino possui 29 unidades escolares, sendo 14 localizadas em áreas rurais, o que dificulta a logística de entrega das refeições prontas e compromete a manutenção da temperatura e da qualidade dos alimentos durante o transporte. Além disso, essa modalidade poderia gerar aumento na produção de resíduos e elevar os custos operacionais.

Importante ressaltar que todas as unidades escolares já possuem estrutura adequada para o preparo e consumo das refeições, incluindo áreas de armazenamento refrigerado, cozinhas equipadas, refeitórios, utensílios e mobiliário apropriado, além de colaboradores capacitados. O Serviço de Nutrição e Alimentação Escolar (SNAE) também conta com estoque central e veículo próprio para distribuição, o que reforça a autossuficiência operacional da rede municipal.

Dessa forma, conclui-se que a Solução 1 apresenta a melhor viabilidade para o Município de Montenegro, por reduzir o número de licitações, proporcionar maior flexibilidade na execução financeira e possibilitar aquisições de acordo com a prioridade e a demanda real, em conformidade com os cardápios da alimentação escolar e as necessidades específicas de cada unidade de ensino e do SNAE.

6. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS.

Entre os possíveis impactos ambientais decorrentes da contratação proposta, destaca-se que o processo de produção das refeições e o consumo de alimentos geram resíduos sólidos diversos, tais como embalagens (caixas de papelão, plásticos, latas, entre outros), além de resíduos orgânicos, como cascas, talos, partes não aproveitáveis de vegetais e restos alimentares.

Como medidas de mitigação e tratamento, as unidades de ensino e seus colaboradores são orientados a adotar práticas de redução do desperdício de alimentos, desde o planejamento e preparo das refeições até o momento do consumo pelos alunos.

Adicionalmente, são seguidas orientações específicas quanto ao descarte adequado de resíduos, com separação e destinação correta de materiais recicláveis e orgânicos, conforme sua classificação e em consonância com as normas ambientais e sanitárias vigentes.



PREFEITURA MUNICIPAL DE MONTENEGRO

7. DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Com base na justificativa e nas especificações técnicas constantes neste Estudo Técnico Preliminar, e na existência de planejamento orçamentário para subsidiar esta contratação, declaramos a viabilidade de contratação da solução 1.

Realizadas as tarefas pertinentes ao ETP, encaminho o documento solicitando ciência e aprovação para posterior elaboração do TR.

Montenegro, 09 de janeiro de 2026.

Patricia Teresinha Wille
Nutricionista/Serviço de Nutrição e Alimentação Escolar
Responsável pela Elaboração

Gustavo Zanatta
Chefe do Poder Executivo
Autoridade Responsável