ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) foi elaborado em conformidade com as disposições da Lei n. 14.133/2021, constituindo documento indispensável à fase preparatória do processo de contratação pública e tem como finalidade demonstrar a necessidade administrativa a ser atendida, identificar e analisar as possíveis soluções disponíveis no mercado, avaliar a viabilidade técnica e econômica da contratação e fundamentar a escolha da alternativa que melhor atenda ao interesse público. Ainda, a elaboração deste estudo busca assegurar que a futura contratação seja precedida de planejamento adequado, observando os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, economicidade, planejamento, transparência e desenvolvimento nacional sustentável. Nesse contexto, o ETP objetiva analisar os aspectos técnicos, operacionais, financeiros e administrativos relacionados à demanda apresentada, considerando as necessidades da Administração Pública, as alternativas existentes no mercado, os resultados pretendidos, os impactos decorrentes da contratação e a sua compatibilidade com o planejamento institucional, representando assim um importante instrumento de governança das contratações públicas, contribuindo para a mitigação de riscos, a eficiente aplicação dos recursos públicos e o aprimoramento da gestão administrativa.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Eventos voltados à terceira idade possuem relevante caráter social, recreativo e de promoção da qualidade de vida, proporcionando momentos de integração, convivência e fortalecimento dos vínculos comunitários. Nesses encontros, a oferta de refeições constitui parte essencial da programação, contribuindo para o acolhimento dos participantes e para o sucesso das atividades desenvolvidas. Ainda, a aquisição de carnes bovina e suína, justifica-se pela necessidade de garantir o adequado fornecimento de refeições durante a realização de eventos promovidos pelo Município de Peritiba, em especial alguns que são destinados exclusivamente ao público idoso, bem como em outras ações institucionais, culturais, esportivas, educacionais, sociais e comunitárias promovidas ao longo do ano. Assim, a disponibilidade de carnes de boa qualidade é indispensável para a preparação de refeições balanceadas, seguras e adequadas ao público atendido. Da mesma forma, o Município promove diversos eventos oficiais que reúnem expressivo número de participantes, como atividades culturais, ações das diversas Secretarias Municipais e demais iniciativas voltadas ao interesse público. Em muitas dessas ocasiões, é necessária a preparação de refeições destinadas aos participantes, colaboradores, equipes de apoio, autoridades convidadas e demais envolvidos, tornando imprescindível a aquisição prévia dos gêneros alimentícios necessários. Busca-se, ainda, garantir que os alimentos oferecidos atendam aos padrões de qualidade, higiene, segurança alimentar e conservação exigidos pela legislação sanitária vigente, proporcionando refeições nutritivas e adequadas aos consumidores. Além disso, a aquisição centralizada possibilita maior planejamento das ações administrativas, padronização da qualidade dos produtos fornecidos, otimização dos recursos públicos, maior competitividade entre os fornecedores e obtenção de preços mais vantajosos para a Administração Pública, em observância aos princípios da economicidade, eficiência, planejamento e interesse público previstos na Lei Federal n. 14.133/2021. Dessa forma, a contratação revela-se necessária e plenamente justificada, uma vez que permitirá ao Município de Peritiba atender de forma eficiente às demandas alimentares

decorrentes dos eventos institucionais, garantindo melhores condições de atendimento à população, fortalecendo as ações de integração social, valorizando as tradições locais e assegurando a adequada execução das políticas públicas desenvolvidas pelas diversas Secretarias Municipais.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Considerando a ausência, no momento, de um Plano Anual de Contratações, a presente licitação será conduzida de acordo com as necessidades e a disponibilidade orçamentária do Município de Peritiba, onde será executada em conformidade com as regulamentações e leis de aquisições públicas em vigor. Observa-se que os procedimentos de aquisições seguem as regras onde todos os interessados estão acessíveis a participar, desde que cumpram com os requisitos estabelecidos neste edital.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação deverá atender, incluindo os requisitos mínimos do Termo de Referência, a proposta mais vantajosa mediante competição, zelando sempre pela contratação da melhor qualidade possível com o menor preço. A descrição dos requisitos no Termo de Referência deve se limitar àqueles requisitos indispensáveis ao atendimento da necessidade, garantindo a competitividade da contratação e a maior eficiência possível. O contratado deverá aqui atender a todas as especificações contidas na descrição detalhada do item solicitado em Edital. Executar os serviços conforme emissão da Autorização de Fornecimento ao proponente vencedor. Responsabilizar-se integralmente por todas as despesas e custos. Entregar itens de qualidade e de acordo com a proposta apresentada. Ainda, também deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo item demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza. A empresa deverá estar devidamente registrada na JUCESC com o CNAE da atividade específica para a qual a contratação se destina. Ainda, para atender de forma eficiente às necessidades do Município de Peritiba, onde a contratação deverá observar os requisitos mínimos de qualidade, segurança alimentar, regularidade no fornecimento e capacidade operacional da empresa contratada, garantindo que os produtos atendam às demandas dos eventos promovidos pela Administração Pública. O atendimento a esses requisitos é indispensável para assegurar a qualidade dos alimentos fornecidos, a segurança alimentar dos participantes dos eventos, a continuidade do abastecimento e a adequada execução das ações promovidas pelo Município de Peritiba, em conformidade com os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público.

4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHES DÃO SUPORTE, QUE CONSIDEREM INTERDEPENDÊNCIAS COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR ECONOMIA DE ESCALA.

O quantitativo estimado referente a contratação, foi definido mediante observância à previsão da demanda a ser atendida e possíveis alterações em decorrência das atividades, levando em consideração o orçamento disponível e ainda a realização de despesas semelhantes, quando existente, a fim de se evitar aditivos contratuais desnecessários ou mesmo a necessidade de se realizar novo certame, com consequente perda da economia em grande escala. O valor da presente contratação está estimado em **R$ 21.500,00 (Vinte e um mil e quinhentos reais).**

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

Durante o levantamento de mercado, verificou-se que existem diversas empresas do ramo alimentício aptas a fornecer carnes bovinas e suínas, atendendo às exigências sanitárias e de qualidade estabelecidas pela legislação vigente. Constatou-se, ainda, a existência de fornecedores sediados no Município e na região, o que amplia a competitividade do certame e favorece a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração Pública. Assim, com a finalidade de identificar a solução mais adequada para atender às necessidades do Município de Peritiba, foram analisadas as alternativas disponíveis no mercado para o fornecimento de carnes destinadas ao preparo de refeições durante os eventos promovidos pela Administração Municipal, especialmente aqueles voltados aos idosos e às demais atividades institucionais, culturais, esportivas e comunitárias. Foram consideradas as seguintes alternativas de atendimento da demanda:

a) Registro de preços para fornecimento parcelado por empresa especializada

Consiste na contratação de empresa especializada no fornecimento parcelado de carnes, conforme a necessidade da Administração. Esta alternativa possibilita a aquisição de produtos frescos, com controle de qualidade, entregas programadas, atendimento às normas sanitárias e maior flexibilidade para suprir os diferentes eventos realizados ao longo da vigência contratual. Além disso, evita desperdícios decorrentes do armazenamento prolongado e permite que o Município adquira apenas as quantidades necessárias.

b) Aquisição de carnes em estabelecimentos varejistas de forma eventual:

Esta alternativa mostrou-se menos vantajosa, pois dificulta o planejamento das aquisições, reduz a competitividade, pode resultar em preços mais elevados e compromete a padronização da qualidade dos produtos. Compras esporádicas também aumentam os custos administrativos e não atendem ao princípio do planejamento previsto na Lei n. 14.133/2021.

Após a análise das alternativas disponíveis, conclui-se que a contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de carnes representa a solução mais vantajosa para a Administração Municipal, pois essa modalidade assegura maior competitividade entre os fornecedores, com fornecimento contínuo durante toda a vigência da contratação, qualidade dos produtos, atendimento às normas sanitárias, economicidade, eficiência logística e melhor aproveitamento dos recursos públicos. Dessa forma, verifica-se que o mercado é plenamente capaz de atender à demanda do Município de Peritiba, existindo número suficiente de fornecedores qualificados para garantir ampla concorrência e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, observados os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e interesse público previstos na Lei Federal n. 14.133/2021.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO.

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de carnes, de acordo com as necessidades do Município de Peritiba, destinadas ao preparo de refeições que serão servidas durante os eventos promovidos pela Administração Municipal, especialmente aqueles voltados à terceira idade, bem como nas festividades oficiais, eventos culturais, esportivos, educacionais, sociais, comunitários e demais ações institucionais realizadas pelas Secretarias Municipais. A contratação compreenderá o fornecimento dos diversos

tipos de carnes previstos no Termo de Referência, em quantidades estimadas para atender às demandas durante a vigência contratual, sendo as entregas realizadas de forma parcelada, conforme cronograma e solicitações emitidas pela Administração, por meio de Autorização de Fornecimento ou instrumento equivalente. Essa forma de execução possibilita maior controle sobre os quantitativos adquiridos, evita desperdícios e garante que os produtos sejam entregues sempre em condições adequadas para consumo. A empresa contratada deverá fornecer produtos de primeira qualidade, próprios para consumo humano, provenientes de estabelecimentos regularmente inspecionados pelos órgãos competentes (SIF, SIE ou SIM, conforme a legislação aplicável), observando rigorosamente as normas sanitárias, de higiene, armazenamento, transporte e conservação. As carnes deverão ser entregues em embalagens íntegras, devidamente identificadas, dentro do prazo de validade e transportadas em veículos apropriados, mantendo-se a cadeia de frio até a entrega, a fim de preservar suas características nutricionais e sanitárias. A solução contempla, ainda, a responsabilidade da contratada pela substituição imediata de quaisquer produtos que apresentem desconformidade com as especificações técnicas, defeitos de qualidade, embalagens danificadas, alteração nas características ou qualquer condição que comprometa sua utilização, sem qualquer ônus adicional para a Administração. A adoção do fornecimento parcelado proporciona maior eficiência na gestão de estoques, reduz perdas decorrentes do armazenamento prolongado de produtos perecíveis, possibilita melhor planejamento dos eventos e assegura que cada aquisição seja realizada de acordo com a demanda efetiva de cada Secretaria Municipal. Além disso, favorece a otimização dos recursos públicos, evitando compras em excesso e garantindo maior economicidade na execução contratual. A presente solução está alinhada aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento, continuidade do serviço público e interesse público, previstos na Lei Federal n. 14.133/2021. Sua implementação permitirá que o Município de Peritiba disponha de produtos alimentícios de qualidade para atender adequadamente os participantes dos eventos institucionais, assegurando a oferta de refeições preparadas com segurança, qualidade e regularidade, contribuindo para o fortalecimento das ações de integração social, valorização das tradições locais e promoção do bem-estar da população. Dessa forma, conclui-se que a contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de carnes constitui a solução mais adequada, técnica e economicamente viável para atender às necessidades da Administração Municipal, garantindo abastecimento contínuo, qualidade dos produtos, conformidade com a legislação sanitária e eficiente aplicação dos recursos públicos.

7. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

O parcelamento da contratação será adotado por meio de fornecimento contínuo e parcelado, uma vez que essa modalidade representa a alternativa mais adequada para atender às necessidades do Município de Peritiba, considerando a natureza perecível das carnes e a ocorrência dos eventos ao longo da vigência contratual.

As demandas das Secretarias Municipais não ocorrem de forma simultânea, mas em diferentes períodos do ano, conforme o calendário de eventos institucionais, culturais, esportivos, educacionais, sociais e, especialmente, das atividades voltadas à terceira idade. Dessa forma, não há necessidade nem vantagem na aquisição integral dos quantitativos estimados em uma única entrega.

O fornecimento parcelado permite que a Administração solicite apenas as quantidades efetivamente necessárias para cada evento, evitando a formação de estoques elevados de produtos perecíveis, reduzindo perdas decorrentes do

vencimento ou deterioração das carnes e assegurando que os alimentos sejam entregues em condições ideais de qualidade, frescor e segurança para o consumo. Além disso, o parcelamento proporciona maior eficiência na gestão dos recursos públicos, uma vez que as aquisições acompanham a demanda real das Secretarias Municipais, reduzindo desperdícios e permitindo melhor controle do consumo e da execução contratual. Sob o aspecto econômico, o parcelamento não compromete a competitividade do certame nem a obtenção da proposta mais vantajosa, mantendo a padronização da qualidade das carnes, das condições de transporte e das especificações técnicas exigidas, e ao mesmo tempo em que realiza entregas conforme a necessidade da Administração. Assim, conclui-se que o parcelamento da execução contratual, por meio de entregas parceladas, atende aos princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade e da continuidade do serviço público, previstos na Lei Federal n. 14.133/2021, constituindo a forma mais adequada para garantir o abastecimento regular, a qualidade dos produtos e a correta aplicação dos recursos públicos.

8. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS

Com a contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de carnes, o Município pretende assegurar o abastecimento contínuo de produtos alimentícios de qualidade destinados ao preparo de refeições durante os eventos promovidos pela Administração Municipal, especialmente aqueles voltados aos idosos, realizadas ao longo do ano. A contratação busca garantir que os alimentos utilizados no preparo das refeições atendam aos padrões de qualidade, higiene, segurança alimentar e conservação exigidos pela legislação vigente, proporcionando refeições adequadas e seguras aos participantes dos eventos, contribuindo para o bem-estar da população e para o êxito das ações desenvolvidas pelo Município. Entre os principais resultados esperados destacam-se:

- garantir o fornecimento contínuo e eficiente de carnes durante toda a vigência da contratação, evitando a descontinuidade no atendimento dos eventos municipais;
- assegurar a oferta de produtos de primeira qualidade, provenientes de estabelecimentos regularmente inspecionados, observando todas as normas sanitárias aplicáveis;
- proporcionar maior eficiência no planejamento e na execução dos eventos promovidos pelas Secretarias Municipais, assegurando que os insumos necessários estejam disponíveis no momento necessário;
- reduzir desperdícios de alimentos por meio do fornecimento parcelado, permitindo que as aquisições ocorram conforme a demanda efetiva de cada evento;
- fortalecer as ações de integração social, valorização da terceira idade, incentivo à participação comunitária e preservação das tradições culturais do Município, por meio da adequada estruturação dos eventos públicos;
- assegurar o cumprimento dos princípios da eficiência, economicidade, planejamento, transparência e interesse público previstos na Lei Federal n. 14.133/2021.

Dessa forma, espera-se que a contratação contribua para a realização dos eventos municipais com maior qualidade, organização e segurança, permitindo que a Administração Pública atenda de maneira eficiente às necessidades da população e desenvolva suas ações institucionais com responsabilidade.

9. 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

Há celebração de contrato/ata com a Contratada e a execução do contrato/ata deverá ser acompanhada e fiscalizada pelos fiscais do contrato, ou pelos respectivos substitutos, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato/ata, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração, demais cláusulas de gestão do contrato poderão ser encontradas pormenorizadas no contrato/ata). Quando tratar-se de objeto comum a indicação dos Fiscais do Contrato será realizada pela equipe técnica com servidores experientes em fiscalização e que possuem conhecimento acerca desta contratação.

10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas ou interdependentes, tendo em vista o objeto contemplar em sua totalidade a especificação/descrição da necessidade do município para que o mesmo possa fazer uso.

11. 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

Caberá a futura contratada desenvolver ações que possibilitem boas práticas socioambientais, através da redução de geração de resíduos sólidos. Assim, diante da natureza da contratação, respeitando as normas legais, esta não suscita prejuízos ambientais, estando, portanto, de acordo com as regras de sustentabilidades vigentes, onde conclui-se que os impactos ambientais serão irrelevantes.

12. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA

Após a realização do presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de carnes é tecnicamente adequada, operacionalmente viável e economicamente vantajosa para atender às necessidades do Município de Peritiba. A análise da demanda demonstrou que os produtos são indispensáveis para o preparo das refeições servidas durante os eventos promovidos pela Administração Municipal, em especial aqueles destinados aos idosos, bem como nas festividades oficiais, eventos culturais, esportivos, educacionais, sociais e demais ações desenvolvidas pelas Secretarias Municipais. A disponibilização desses alimentos contribui para a adequada execução das políticas públicas, promove a integração da comunidade, fortalece o convívio social e assegura melhores condições de atendimento aos participantes dos eventos. O levantamento de mercado evidenciou a existência de fornecedores aptos a atender às especificações técnicas e às exigências legais da contratação, possibilitando ampla competitividade e a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública. Verificou-se, ainda, que o fornecimento parcelado representa a solução mais eficiente, por permitir que as entregas ocorram conforme a necessidade do Município, reduzindo desperdícios, preservando a qualidade dos produtos perecíveis, evitando estoques excessivos e proporcionando maior controle da execução contratual. A contratação também

observa os princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade, da continuidade do serviço público e da supremacia do interesse público, previstos na Lei Federal n. 14.133/2021, assegurando a correta aplicação dos recursos públicos e o atendimento das necessidades administrativas com responsabilidade e transparência. Diante do exposto, conclui-se que a presente contratação é plenamente justificável e recomendável, não havendo impedimentos técnicos, operacionais ou orçamentários para sua realização. Assim, manifesta-se favoravelmente ao prosseguimento da contratação, por entender que a solução proposta atende ao interesse público, apresenta viabilidade técnica e econômica e reúne as condições necessárias para garantir o fornecimento regular de carnes, contribuindo para a realização dos eventos municipais com qualidade, segurança alimentar, eficiência administrativa e satisfação da população atendida.

Município de Peritiba – SC., 16 de julho de 2026.

IVETE FRANCISCA FINGER:57976775987

Assinado de forma digital por IVETE FRANCISCA FINGER:57976775987
Dados: 2026.07.16 09:17:58 -03'00'

IVETE FRANCISCA FINGER
Secretária de Administração e Finanças