



## PREFEITURA MUNICIPAL DE POUSO ALTO

Rua Barão de Pouso Alto, nº 164.

CEP: 37468-000 – POUSO ALTO – MINAS GERAIS

Telefone: (35) 3364.1206

e-mail: gabinete@pousoalto.mg.gov.br

### **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR-ETP**

**OBJETO:** O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objeto analisar a viabilidade técnica, econômica e administrativa do registro de preços para futura e eventual aquisição parcelada de carnes e derivados, destinados ao atendimento da alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Educação de Pouso Alto/MG, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, bem como das demandas das Secretarias Municipais relacionadas à realização de eventos institucionais e outras atividades de sua competência,.

**SETOR REQUISITANTE:** Secretaria Municipal de Educação.

Secretaria Municipal de Agricultura e Pecuária

Secretaria Municipal de Gabinete

Secretária Municipal de Esporte e Lazer

**AUTORIDADE SUPERIOR:** Raulysson Magela Mancilha Júnior

**Data** 17/03/2026

**Servidor Responsável:** Larissa Rodrigues de Paiva

#### **1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE - [ARTIGO 18, §1º, INCISO I](#)**

A presente contratação decorre da necessidade permanente e continuada de fornecimento de gêneros alimentícios do tipo carnes e derivados, destinados à composição da alimentação escolar oferecida aos alunos da rede municipal de ensino, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Os produtos de açougue integram de forma essencial o cardápio escolar, constituindo importante fonte de proteínas, ferro e outros nutrientes indispensáveis ao adequado desenvolvimento físico, cognitivo e nutricional dos estudantes, conforme orientações técnicas do PNAE e do profissional nutricionista responsável.

Trata-se de itens de elevada perecibilidade, que demandam rigoroso controle sanitário, condições específicas de armazenamento, transporte refrigerado e fornecimento em quantidades compatíveis com o consumo imediato, a fim de preservar a qualidade dos alimentos e evitar desperdícios ou riscos à saúde dos alunos.

A inexistência de contratação regular e planejada para o fornecimento de carnes comprometeria a execução do cardápio escolar, podendo ocasionar desabastecimento das unidades de ensino, inadequação nutricional das refeições e descumprimento das diretrizes legais e programáticas do PNAE.

Diante desse cenário, evidencia-se a necessidade de planejamento prévio da contratação, por meio da elaboração do presente Estudo Técnico Preliminar,



## PREFEITURA MUNICIPAL DE POUSO ALTO

Rua Barão de Pouso Alto, nº 164.

CEP: 37468-000 – POUSO ALTO – MINAS GERAIS

Telefone: (35) 3364.1206

e-mail: gabinete@pousoalto.mg.gov.br

com vistas a definir a solução mais adequada sob os aspectos técnico, econômico e administrativo, assegurando a continuidade do fornecimento, a qualidade sanitária dos produtos e a eficiência na aplicação dos recursos públicos.

### **2. ALINHAMENTO AO PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO - [ARTIGO 18, § 1º INCISO II](#)**

**2.1.** O presente Estudo Técnico Preliminar possui fulcro na Lei Orçamentária Anual, que prevê despesas com contratação de Serviços de Pessoa Jurídica.

**2.2.** A presente contratação não consta no Plano Anual de Contratações, pois não há aplicabilidade do mesmo ainda.

### **3. REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO - [ARTIGO 18, § 1º INCISO III](#)**

**3.1.** A contratação deverá observar integralmente a legislação aplicável à aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, em especial a Lei nº 14.133/2021, as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e a legislação sanitária vigente. O futuro contratado deverá estar regularmente constituído, em situação de regularidade jurídica, fiscal, trabalhista e previdenciária, e apto a contratar com a Administração Pública, conforme exigências que serão oportunamente definidas no instrumento convocatório.

**3.2.** Em razão da natureza dos produtos a serem fornecidos, classificados como carnes e derivados, será requisito indispensável que os gêneros alimentícios sejam provenientes de estabelecimentos submetidos a serviço oficial de inspeção sanitária, admitindo-se, conforme o caso, os sistemas de inspeção municipal, estadual ou federal. Os produtos deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo humano, observar os prazos de validade e possuir rotulagem regular, de modo a permitir a identificação de sua procedência e assegurar a rastreabilidade ao longo da cadeia de fornecimento.

**3.3.** Os produtos de açougue deverão atender a padrões mínimos de qualidade compatíveis com a finalidade da alimentação escolar, devendo as carnes ser fornecidas em cortes adequados ao preparo do cardápio elaborado pelo nutricionista responsável. A apresentação, o acondicionamento e a conservação dos produtos deverão preservar suas características físico-químicas e microbiológicas, não sendo admitido o fornecimento de itens que apresentem sinais de deterioração, contaminação ou qualquer desconformidade com as normas sanitárias vigentes.

**3.4.** O transporte dos gêneros alimentícios deverá ser realizado em veículos apropriados para alimentos perecíveis, dotados de sistema de refrigeração compatível com a natureza dos produtos transportados, assegurando a manutenção das condições adequadas desde o local de origem até o ponto de entrega. O fornecedor deverá demonstrar capacidade logística suficiente para



## PREFEITURA MUNICIPAL DE POUSO ALTO

Rua Barão de Pouso Alto, nº 164.

CEP: 37468-000 – POUSO ALTO – MINAS GERAIS

Telefone: (35) 3364.1206

e-mail: gabinete@pousoalto.mg.gov.br

atender às demandas da Administração, garantindo a integridade dos produtos até o recebimento definitivo.

**3.5.** O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme cronograma a ser definido pela Administração, considerando-se a elevada perecibilidade dos produtos, a necessidade de consumo imediato e a capacidade de armazenamento das unidades escolares. As quantidades poderão sofrer ajustes pontuais em função da demanda efetiva, sem que isso configure descumprimento contratual, desde que observadas as condições estabelecidas no futuro contrato.

**3.6.** A execução da contratação deverá permitir o acompanhamento e a fiscalização por parte da Administração, competindo ao fiscal designado verificar a conformidade dos produtos entregues e o cumprimento das obrigações assumidas. O fornecedor deverá prestar todas as informações e esclarecimentos necessários e adotar prontamente as providências cabíveis em caso de eventual desconformidade identificada durante a execução contratual.

### **4. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO - [Art. 18, §1º, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021](#)**

**4.1.** As estimativas das quantidades a serem contratadas foram definidas a partir da análise da demanda da alimentação escolar da rede municipal de ensino, considerando o número de alunos matriculados, o calendário letivo vigente e os cardápios nutricionais elaborados por profissional habilitado, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. O dimensionamento buscou assegurar o fornecimento contínuo e regular de gêneros alimentícios do tipo carnes e derivados, compatibilizando as necessidades nutricionais dos alunos com a forma de contratação pretendida, qual seja, licitação na modalidade de Registro de Preços.

**4.2.** A definição dos quantitativos levou em consideração, sempre que disponível, o histórico de consumo de exercícios anteriores, bem como parâmetros técnicos relacionados à composição nutricional das refeições, à frequência escolar e à perecibilidade dos produtos de açougue. Tais critérios permitem a elaboração de estimativas realistas e tecnicamente fundamentadas, suficientes para o adequado planejamento da contratação, sem prejuízo de eventuais adequações ao longo da execução, conforme a demanda efetiva das unidades escolares.

**4.3.** Os **quantitativos estimados** para fins de planejamento da contratação encontram-se apresentados na **tabela a seguir**, a qual consolida as informações necessárias à definição da demanda global do fornecimento.

Item	Especificação	Unidade	Quantidade
01	Carne bovina em pedaços – carne de 1ª tipo patinho, limpa, contendo em trono de 4 a	Kg	1.280



PREFEITURA MUNICIPAL DE POUSO ALTO

Rua Barão de Pouso Alto, nº 164.

CEP: 37468-000 – POUSO ALTO – MINAS GERAIS

Telefone: (35) 3364.1206

e-mail: gabinete@pousoalto.mg.gov.br

	5% no máximo de gordura, congelada, de primeira qualidade, isenta de ossos, sem pelancas, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. A embalagem deverá ser de plástico atóxico, contendo 1 kg do produto e deverá ter: nome do produto, peso, data de validade, dados do fabricante, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM). Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega.		
02	<b>Carne bovina moída</b> – carne de 1ª tipo patinho, limpa, contendo em trono de 4 a 5 % no máximo de gordura, congelada, de primeira qualidade, isenta de ossos, sem pelancas, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. A embalagem deverá ser de plástico atóxico, contendo 1 kg do produto e deverá ter: nome do produto, peso, data de validade, dados do fabricante, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM). Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega.	Kg	1.250
03	<b>Pernil</b> – Traseiro de porco, carne suína sem osso, cortada em cubos de 30 a 50 g, com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, congelado, apresentado em embalagens transparentes resistentes fechadas a vácuo ou outro fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM). Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega.	Kg	1.330
04	<b>Peito de Frango</b> – Desossado e sem pele, congelado, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem contendo: nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM). Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega. <b>Marca de Referência:</b> Sadia, Seara, Perdigão e Aurora, admitindo-se produto similar ou superior, desde que comprovada, por meio de rótulo, ficha técnica ou laudo, a equivalência ou superioridade em relação às características de qualidade, composição e desempenho.	Kg	1.720
05	<b>Filé de tilápia congelado</b> - Produto obtido a partir de tilápias frescas, provenientes de piscicultura regularizada, submetidas a	Kg	730



PREFEITURA MUNICIPAL DE POUSO ALTO

Rua Barão de Pouso Alto, nº 164.

CEP: 37468-000 – POUSO ALTO – MINAS GERAIS

Telefone: (35) 3364.1206

e-mail: gabinete@pousoalto.mg.gov.br

	<p>processamento higiênico-sanitário adequado, filetadas, sem pele, sem espinhas, lavadas, drenadas e congeladas individualmente (IQF). Os filés devem apresentar coloração branco-perolada a levemente rosada, uniforme, textura firme e íntegra, ausência de manchas escuras, hematomas ou queimaduras pelo frio, odor característico suave, isento de odores estranhos ou amoniacais. Produto não reprocessado, sem adição de conservantes, corantes, aromatizantes, fosfatos ou qualquer outro aditivo químico. Percentual máximo de glaceamento: até 10%, devidamente declarado no rótulo. Umidade conforme padrão do pescado congelado. Ausência de parasitas visíveis, sujidades ou corpos estranhos. Produto proveniente de estabelecimento com registro ativo no MAPA, com inspeção SIF, SIE ou SIM (conforme legislação vigente). Rotulagem conforme RDC nº 429/2020, IN nº 75/2020 e legislação específica de pescado, devendo constar denominação do produto, nome científico da espécie (<i>Oreochromis niloticus</i>), lista de ingredientes, peso líquido (descontado o glaceamento), percentual de glaceamento, data de fabricação e validade, número do lote, identificação do produtor (razão social, CNPJ e selo de inspeção), instruções de conservação: manter congelado a <math>-18^{\circ}\text{C}</math> ou inferior. Embalagem primária: saco plástico atóxico, resistente e lacrado. Produto entregue congelado, com embalagem íntegra, sem perfurações. Peso da embalagem: 1 kg, filés com peso unitário padronizado (aprox. 80 g a 120 g por filé). Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, mantido sob congelamento adequado. Produto não poderá apresentar sinais de descongelamento ou recongelamento. Transporte em veículo refrigerado, com controle e registro de temperatura.</p>		
06	<p><b>Coxa e sobrecoxa de frango</b>, congelada, produto destinado ao consumo, com embalagem original lacrada e íntegra, rotulagem conforme normas sanitárias,</p>	Kg	300



## PREFEITURA MUNICIPAL DE POUSO ALTO

Rua Barão de Pouso Alto, nº 164.

CEP: 37468-000 – POUSO ALTO – MINAS GERAIS

Telefone: (35) 3364.1206

e-mail: gabinete@pousoalto.mg.gov.br

	<p>dentro do prazo de validade, e entregue com a cadeia do frio preservada (temperatura adequada para congelados). A embalagem deverá ser de plástico atóxico, contendo 1 kg do produto e deverá ter: nome do produto, peso, data de validade, dados do fabricante, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM). Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega.</p> <p><b>Marca de Referência:</b> Sadia, Seara, Perdigão e Aurora, admitindo-se produto similar ou superior, desde que comprovada, por meio de rótulo, ficha técnica ou laudo, a equivalência ou superioridade em relação às características de qualidade, composição e desempenho.</p>		
--	---	--	--

**4.4.** Os dados constantes da referida tabela possuem caráter meramente estimativo, tendo sido elaborados exclusivamente para subsidiar o planejamento da contratação e a adoção do Sistema de Registro de Preços, nos termos da Lei nº 14.133/2021, não gerando obrigação para a Administração quanto à aquisição integral ou imediata dos quantitativos registrados, nem direito subjetivo à contratação por parte dos futuros fornecedores.

**4.5.** Os quantitativos efetivamente contratados poderão ser ajustados ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços, de acordo com a necessidade real da Administração, observadas as condições e limites estabelecidos no edital e na respectiva ata.

### **5. LEVANTAMENTO DE SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO - [Art. 18, § 1º, inciso V, da Lei nº 14.133/2021.](#)**

**5.1.** O levantamento de soluções disponíveis no mercado evidenciou a existência de oferta regular de fornecedores aptos ao fornecimento de gêneros alimentícios do tipo carnes e derivados, abrangendo estabelecimentos especializados, tais como açougues, frigoríficos, distribuidores e empresas do ramo alimentício que atuam no fornecimento desses produtos tanto para o setor privado quanto para a Administração Pública, inclusive no atendimento da alimentação escolar.

**5.2.** Observou-se que o mercado fornecedor de produtos de açougue apresenta estrutura diversificada, composta por agentes de diferentes portes e níveis de especialização, com capacidade para atender demandas fracionadas e recorrentes, compatíveis com o consumo institucional. A atuação desses fornecedores se dá, em regra, de forma contínua, em função da natureza perecível dos produtos e da necessidade de reposição frequente para manutenção do abastecimento.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE POUSO ALTO

Rua Barão de Pouso Alto, nº 164.

CEP: 37468-000 – POUSO ALTO – MINAS GERAIS

Telefone: (35) 3364.1206

e-mail: gabinete@pousoalto.mg.gov.br

**5.3.** No que se refere à forma de fornecimento, verificou-se que os produtos de açougue são usualmente comercializados mediante entregas periódicas, ajustadas à demanda do contratante, sendo prática comum a organização do fornecimento de modo a evitar estocagem prolongada e a preservar as condições sanitárias e a qualidade dos alimentos.

**5.4.** O mercado também admite diferentes arranjos quanto à organização do fornecimento, podendo operar de maneira centralizada, por meio de um único fornecedor responsável por determinado conjunto de itens, ou de forma fracionada, com fornecimento segmentado conforme o tipo de produto, a capacidade operacional do fornecedor ou a logística envolvida. Ambas as alternativas são encontradas em contratações públicas e privadas, a depender das características da demanda e da forma de organização adotada pelo contratante.

**5.5.** Diante do levantamento realizado, constata-se que o mercado dispõe de soluções capazes de atender às necessidades da Administração no que se refere ao fornecimento de carnes e derivados para a alimentação escolar, apresentando flexibilidade quanto à periodicidade, aos quantitativos e à forma de organização do fornecimento, aspectos que deverão ser considerados nas etapas subsequentes do planejamento da contratação.

## **6. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO - [ARTIGO 18, § 1º INCISO VI](#)**

**6.1.** A estimativa do valor da contratação é de R\$ 227.567,70 (duzentos e vinte e sete mil e quinhentos e sessenta e sete reais e setenta centavos), e foi elaborada com a finalidade exclusiva de subsidiar o planejamento da contratação, conforme dispõe o art. 18 da Lei nº 14.133/2021, não se confundindo com definição de preço máximo, critério de julgamento ou obrigação futura de contratação. Trata-se de valor referencial, necessário à adequada instrução do processo administrativo e à avaliação da viabilidade econômica da contratação.

**6.2.** Para a composição da estimativa de valor, foram consideradas referências de preços praticados no mercado fornecedor de gêneros alimentícios do tipo carnes e derivados, observando-se as características dos produtos, a natureza perecível dos itens, os padrões sanitários exigidos e as condições usuais de fornecimento para atendimento da alimentação escolar. Sempre que possível, foram utilizados parâmetros compatíveis com contratações públicas similares e com a realidade local e regional do mercado.

**6.3.** A estimativa foi construída a partir da relação entre os quantitativos previamente dimensionados e os valores unitários apurados na pesquisa de preços, possibilitando a obtenção de um valor global estimado para a contratação. Ressalta-se que tal valor reflete uma previsão para fins de planejamento, estando



## PREFEITURA MUNICIPAL DE POUSO ALTO

Rua Barão de Pouso Alto, nº 164.

CEP: 37468-000 – POUSO ALTO – MINAS GERAIS

Telefone: (35) 3364.1206

e-mail: gabinete@pousoalto.mg.gov.br

sujeito a variações decorrentes das condições de mercado, da forma de contratação a ser adotada e da efetiva demanda durante a execução contratual.

**6.4. Os valores estimados encontram-se consolidados na tabela a seguir, a qual apresenta os itens considerados, suas respectivas unidades de fornecimento, quantitativos estimados e valores unitários de referência. As informações constantes da referida tabela destinam-se exclusivamente à instrução do Estudo Técnico Preliminar e não vinculam a Administração quanto aos preços que venham a ser praticados na futura contratação.**

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
01	<b>Carne bovina em pedaços</b> – carne de 1ª tipo patinho, limpa, contendo em trono de 4 a 5% no máximo de gordura, congelada, de primeira qualidade, isenta de ossos, sem pelancas, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. A embalagem deverá ser de plástico atóxico, contendo 1 kg do produto e deverá ter: nome do produto, peso, data de validade, dados do fabricante, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM). Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega.	Kg	1.280	R\$ 39,99	R\$ 51.187,20
02	<b>Carne bovina moída</b> – carne de 1ª tipo patinho, limpa, contendo em trono de 4 a 5 % no máximo de gordura, congelada, de primeira qualidade, isenta de ossos, sem pelancas, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. A embalagem deverá ser de plástico atóxico, contendo 1 kg do produto e deverá ter: nome do produto, peso, data de validade, dados do fabricante, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM). Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega.	Kg	1.250	R\$ 38,96	R\$ 48.700,00
03	<b>Pernil</b> – Traseiro de porco, carne suína sem osso, cortada em cubos de 30 a 50 g, com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, congelado, apresentado em embalagens transparentes resistentes fechadas a vácuo ou outro fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM). Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega.	Kg	1.330	R\$ 26,32	R\$ 35.005,60
04	<b>Peito de Frango</b> – Desossado e sem pele, congelado, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem contendo: nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM). Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega. <b>Marca de Referência:</b> Sadia, Seara, Perdigão e Aurora, admitindo-se produto similar ou superior, desde que comprovada, por meio de rótulo, ficha técnica ou laudo, a equivalência ou superioridade em relação às características de qualidade, composição e desempenho.	Kg	1.720	R\$ 24,66	R\$ 42.415,20
05	<b>Filé de tilápia congelado</b> - Produto obtido a partir de tilápias frescas, provenientes de piscicultura regularizada, submetidas a processamento higiênico-sanitário adequado, filetadas, sem pele, sem espinhas, lavadas, drenadas e congeladas individualmente (IQF). Os filés devem apresentar coloração branco-perolada a levemente rosada, uniforme, textura firme e íntegra, ausência de manchas	Kg	730	R\$ 58,99	R\$ 43.062,70



PREFEITURA MUNICIPAL DE POUSO ALTO

Rua Barão de Pouso Alto, nº 164.

CEP: 37468-000 – POUSO ALTO – MINAS GERAIS

Telefone: (35) 3364.1206

e-mail: gabinete@pousoalto.mg.gov.br

	escuras, hematomas ou queimaduras pelo frio, odor característico suave, isento de odores estranhos ou amoniacais. Produto não reprocessado, sem adição de conservantes, corantes, aromatizantes, fosfatos ou qualquer outro aditivo químico. Percentual máximo de glaceamento: até 10%, devidamente declarado no rótulo. Umidade conforme padrão do pescado congelado. Ausência de parasitas visíveis, sujidades ou corpos estranhos. Produto proveniente de estabelecimento com registro ativo no MAPA, com inspeção SIF, SIE ou SIM (conforme legislação vigente). Rotulagem conforme RDC nº 429/2020, IN nº 75/2020 e legislação específica de pescado, devendo constar denominação do produto, nome científico da espécie ( <i>Oreochromis niloticus</i> ), lista de ingredientes, peso líquido (descontado o glaceamento), percentual de glaceamento, data de fabricação e validade, número do lote, identificação do produtor (razão social, CNPJ e selo de inspeção), instruções de conservação: manter congelado a -18 °C ou inferior. Embalagem primária: saco plástico atóxico, resistente e lacrado. Produto entregue congelado, com embalagem íntegra, sem perfurações. Peso da embalagem: 1 kg, filés com peso unitário padronizado (aprox. 80 g a 120 g por filé). Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, mantido sob congelamento adequado. Produto não poderá apresentar sinais de descongelamento ou recongelamento. Transporte em veículo refrigerado, com controle e registro de temperatura.				
06	<b>Coxa e sobrecoxa de frango</b> , congelada, produto destinado ao consumo, com embalagem original lacrada e íntegra, rotulagem conforme normas sanitárias, dentro do prazo de validade, e entregue com a cadeia do frio preservada (temperatura adequada para congelados). A embalagem deverá ser de plástico atóxico, contendo 1 kg do produto e deverá ter: nome do produto, peso, data de validade, dados do fabricante, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM). Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega. <b>Marca de Referência:</b> Sadia, Seara, Perdigão e Aurora, admitindo-se produto similar ou superior, desde que comprovada, por meio de rótulo, ficha técnica ou laudo, a equivalência ou superioridade em relação às características de qualidade, composição e desempenho.	Kg	300	R\$ 23,99	R\$ 7.197,00
<b>Valor Total</b>				<b>R\$ 227.567,70</b>	

**6.5.** As memórias de cálculo, bem como os documentos e pesquisas de preços que fundamentam a estimativa do valor da contratação, encontram-se devidamente juntados aos autos do processo administrativo, assegurando a transparência, a rastreabilidade e a possibilidade de verificação dos critérios adotados no planejamento da contratação.

**6.6.** Dessa forma, a estimativa de valor atende ao objetivo legal de conferir racionalidade, transparência e previsibilidade ao planejamento da contratação, possibilitando a adequada avaliação da disponibilidade orçamentária e subsidiando a definição da solução mais vantajosa para a Administração nas etapas subsequentes do processo.

**7.LEVANTAMENTO DE MERCADO - [ARTIGO 18, § INCISO V](#)**



## PREFEITURA MUNICIPAL DE POUSO ALTO

Rua Barão de Pouso Alto, nº 164.

CEP: 37468-000 – POUSO ALTO – MINAS GERAIS

Telefone: (35) 3364.1206

e-mail: gabinete@pousoalto.mg.gov.br

**7.1.** O levantamento de mercado teve por finalidade avaliar a capacidade do mercado fornecedor de carnes e derivados de atender, de forma efetiva e contínua, a necessidade concreta da Administração, considerando os quantitativos estimados para a alimentação escolar e as características operacionais do fornecimento desses produtos.

**7.2.** A análise realizada indica que o mercado apresenta capacidade suficiente para suportar a demanda estimada, tanto sob o aspecto quantitativo quanto sob o aspecto operacional, não se verificando, no momento do planejamento, indícios de insuficiência de oferta que possam comprometer o atendimento regular das unidades escolares.

**7.3.** No que se refere à regularidade do fornecimento, constatou-se que os produtos de açougue são disponibilizados pelo mercado de forma contínua, não se caracterizando como bens de oferta sazonal. Tal condição decorre da própria estrutura produtiva e comercial do setor, que opera com reposição frequente e atendimento permanente à demanda de consumo.

**7.4.** Quanto aos riscos de desabastecimento, verificou-se que estes se encontram predominantemente associados a fatores externos e conjunturais, tais como variações de mercado, questões logísticas ou intercorrências sanitárias, não sendo identificados riscos estruturais relevantes que inviabilizem o fornecimento. Tais riscos, quando existentes, podem ser mitigados por adequado planejamento da contratação e pela adoção de mecanismos que assegurem flexibilidade operacional durante a execução contratual.

**7.5.** Diante do levantamento realizado, conclui-se que o mercado apresenta condições objetivas de viabilidade para atender à demanda da Administração no fornecimento de carnes e derivados destinados à alimentação escolar, sob a perspectiva de capacidade de atendimento, regularidade de oferta e gestão de riscos, permitindo o prosseguimento das etapas subsequentes do planejamento



# PREFEITURA MUNICIPAL DE POUSO ALTO

Rua Barão de Pouso Alto, nº 164.

CEP: 37468-000 – POUSO ALTO – MINAS GERAIS

Telefone: (35) 3364.1206

e-mail: gabinete@pousoalto.mg.gov.br

da contratação, vejamos:

ITEM	CLASSIFICAÇÃO E DESCRIÇÃO DO MATERIAL/SERVIÇO	QUANTIDADE	UN	MÉDIA ARITMÉTICA		ÚLTIMO PRATICADO*
				UNITÁRIO	TOTAL	
	saco plástico atóxico, resistente e lacrado. Produto entregue congelado, com embalagem íntegra, sem perfurações. Peso da embalagem: 1 kg, filés com peso unitário padronizado (aprox. 80 g e 120 g por filé). Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, mantido sob congelamento adequado. Produto não poderá apresentar sinais de descongelamento ou recongelamento. Transporte em veículo refrigerado, com controle e registro de temperatura.					
COTAÇÕES (3)				UNITÁRIO	TOTAL	
	141364 - 19/03/2026 - EDNA PURCINO NOGUEIRA GAIOSO - 28.965.669/0001-37			78,9900	11.848,50	
	141365 - 19/03/2026 - EVERSON DOS SANTOS MANCILHA - 17.697.108/0001-88			50,0000	7.500,00	
	141366 - 19/03/2026 - RICAR SUPERMERCADO CIA LTDA - 62.463.380/0001-58			48,0000	7.200,00	
0006	<b>1.134.001.00042483</b> <b>Coxa e sobrecoxa de frango, congelada</b> <i>ESPECIFICAÇÃO:</i> coxa e sobrecoxa de frango, congelada, produto destinado ao consumo, com embalagem original lacrada e íntegra, rotulagem conforme normas sanitárias, dentro do prazo de validade, e entregue com a cadeia do frio preservada (temperatura adequada para congelados). A embalagem deverá ser de plástico atóxico, contendo 1 kg do produto e deverá ter: nome do produto, peso, data de validade, dados do fabricante, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM). Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega. Marca de Referência: Sedia, Sears, Perdigão e Aurora, admitindo-se produto similar ou superior, desde que comprovada, por meio de rótulo, ficha técnica ou laudo, a equivalência ou superioridade em relação às características de qualidade, composição e desempenho.	100,000	KGM	23,99	2.399,00	---
COTAÇÕES (3)				UNITÁRIO	TOTAL	
	141367 - 19/03/2026 - AVIVAR ALIMENTOS S/A - 42.816.108/0001-05			24,5900	2.459,00	
	141368 - 19/03/2026 - REALMAR DISTRIBUIDORA LTDA. - 03.845.717/0012-85			24,9000	2.490,00	
	141369 - 19/03/2026 - COMPANHIA BRASILEIRA DE DISTRIBUICAO - 47.508.411/0001-56			22,5000	2.250,00	
<b>TOTAL GERAL</b>				<b>37,233,50</b>		

### Resumo:

COTAÇÃO	FORNECEDOR	VALIDADE	FORMA DE PAGAMENTO	PRAZO DE ENTREGA**	ITENS COTADOS	VALOR TOTAL
141364 - 19/03/2026	EDNA PURCINO NOGUEIRA GAIOSO - 28.965.669/0001-37	19/05/2026	30 dias	5	5	41.040,50
141365 - 19/03/2026	EVERSON DOS SANTOS MANCILHA - 17.697.108/0001-88	19/05/2026	30 dias	5	5	31.080,00
141366 - 19/03/2026	RICAR SUPERMERCADO CIA LTDA - 62.463.380/0001-58	19/05/2026	30 dias	5	5	32.398,00
141367 - 19/03/2026	AVIVAR ALIMENTOS S/A - 42.816.108/0001-05	19/05/2026	30	5	1	2.459,00
141368 - 19/03/2026	REALMAR DISTRIBUIDORA LTDA. - 03.845.717/0012-85	19/05/2026	30	5	1	2.490,00
141369 - 19/03/2026	COMPANHIA BRASILEIRA DE DISTRIBUICAO - 47.508.411/0001-56	19/05/2026	30	5	1	2.250,00

\*\* Prazo de entrega em dias

0005	<b>1.134.001.00042482</b> <b>File de tilápia congelado</b> <i>ESPECIFICAÇÃO:</i> File de tilápia congelado - Produto obtido a partir de tilápias frescas, provenientes de piscicultura regularizada, submetidas a processamento higiênico-sanitário adequado, filetadas, sem pele, sem espinhas, lavadas, drenadas e congeladas individualmente (IQF). Os filés devem apresentar coloração branco-perolada a levemente rosada, uniforme, textura firme e íntegra, ausência de manchas escuras, hematomas ou queimaduras pelo frio, odor característico suave, isento de odores estranhos ou amoniacais. Produto não reprocessado, sem adição de conservantes, corantes, aromatizantes, fosfatos ou qualquer outro aditivo químico. Percentual máximo de glaceamento: até 10%, devidamente declarado no rótulo. Umidade conforme padrão do pescado congelado. Ausência de parasitas visíveis, sujidades ou corpos estranhos. Produto proveniente de estabelecimento com registro ativo no MAPA, com inspeção SIF, SIE ou SIM (conforme legislação vigente). Rotulagem conforme RDC nº 429/2020, IN nº 75/2020 e legislação específica de pescado, devendo constar denominação do produto, nome científico de espécie ( <i>Oreochromis niloticus</i> ), lista de ingredientes, peso líquido (descongelado e glaceamento), percentual de glaceamento, data de fabricação e validade, número do lote, identificação do produtor (razão social, CNPJ e selo de inspeção), instruções de conservação: manter congelado a -18 °C ou inferior. Embalagem primária:	150,000	KGM	58,99	8.848,50	---
------	--	---------	-----	-------	----------	-----

RUA BARAO DE POUSO ALTO, nº 164, CENTRO, CASARAO, CEP: 37.468-000, POUSO ALTO - MG | Telefone: 3533641206 | CNPJ: 18.667.212/0001-92

TxtRodape

Página 1 de 2



## PREFEITURA MUNICIPAL DE POUSO ALTO

### Mapa de Cotação

### SRP 000066/2026 (RP)

\* Último valor praticado NÃO considerado na média

ITEM	CLASSIFICAÇÃO E DESCRIÇÃO DO MATERIAL/SERVIÇO	QUANTIDADE	UN	MÉDIA ARITMÉTICA		ÚLTIMO PRATICADO*
				UNITÁRIO	TOTAL	
	saco plástico atóxico, resistente e lacrado. Produto entregue congelado, com embalagem íntegra, sem perfurações. Peso da embalagem: 1 kg, filés com peso unitário padronizado (aprox. 80 g e 120 g por filé). Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, mantido sob congelamento adequado. Produto não poderá apresentar sinais de descongelamento ou recongelamento. Transporte em veículo refrigerado, com controle e registro de temperatura.					
COTAÇÕES (3)				UNITÁRIO	TOTAL	
	141364 - 19/03/2026 - EDNA PURCINO NOGUEIRA GAIOSO - 28.965.669/0001-37			78,9900	11.848,50	
	141365 - 19/03/2026 - EVERSON DOS SANTOS MANCILHA - 17.697.108/0001-88			50,0000	7.500,00	
	141366 - 19/03/2026 - RICAR SUPERMERCADO CIA LTDA - 62.463.380/0001-58			48,0000	7.200,00	



PREFEITURA MUNICIPAL DE POUSO ALTO

Rua Barão de Pouso Alto, nº 164.

CEP: 37468-000 – POUSO ALTO – MINAS GERAIS

Telefone: (35) 3364.1206

e-mail: gabinete@pousoalto.mg.gov.br

ITEM	CLASSIFICAÇÃO E DESCRIÇÃO DO MATERIAL/SERVIÇO	QUANTIDADE	UN	MÉDIA ARITMÉTICA		ÚLTIMO PRATICADO*	
				UNITÁRIO	TOTAL		
0001	000.000 - <i>ESPECIFICAÇÃO:</i> Carne bovina em pedaços – carne de 1ª tipo patinho, limpa, contendo em trono de 4 a 5% no máximo de gordura, congelada, de primeira qualidade, isenta de ossos, sem pelancas, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. A embalagem deverá ser de plástico atóxico, contendo 1 kg do produto e deverá ter: nome do produto, peso, data de validade, dados do fabricante, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM). Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega.	200,0000		39,99	7.998,00	---	
COTAÇÕES (3)						UNITÁRIO	TOTAL
141364 - 19/03/2026 - EDNA PURCINO NOGUEIRA GAIOSO - 28.965.669/0001-37						43,9900	8.798,00
141365 - 19/03/2026 - EVERSON DOS SANTOS MANCILHA - 17.697.108/0001-88						38,0000	7.600,00
141366 - 19/03/2026 - RICAR SUPERMERCADO CIA LTDA - 62.463.380/0001-58						38,0000	7.600,00
0002	1.134.001.00042480 Carne bovina moída – carne de 1ª tipo patinho, limpa, contendo em trono de 4 a 5 % no máximo de gordura. <i>ESPECIFICAÇÃO:</i> Carne bovina moída – carne de 1ª tipo patinho, limpa, contendo em trono de 4 a 5 % no máximo de gordura, congelada, de primeira qualidade, isenta de ossos, sem pelancas, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais. A embalagem deverá ser de plástico atóxico, contendo 1 kg do produto e deverá ter: nome do produto, peso, data de validade, dados do fabricante, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM). Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega.	200,000	KGM	38,95	7.792,00	---	
COTAÇÕES (3)						UNITÁRIO	TOTAL
141364 - 19/03/2026 - EDNA PURCINO NOGUEIRA GAIOSO - 28.965.669/0001-37						43,9900	8.798,00
141365 - 19/03/2026 - EVERSON DOS SANTOS MANCILHA - 17.697.108/0001-88						34,9000	6.980,00
141366 - 19/03/2026 - RICAR SUPERMERCADO CIA LTDA - 62.463.380/0001-58						38,0000	7.600,00
0003	000.000 - <i>ESPECIFICAÇÃO:</i> Pernil – Traseiro de porco, carne suína sem osso, cortada em cubos de 30 a 50 g, com sabor, odor e cor característicos do produto de boa qualidade, congelado, apresentado em embalagens transparentes resistentes fechadas a vácuo ou outro fechamento bem lacrado, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM). Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega.	200,0000		26,32	5.264,00	---	
COTAÇÕES (3)						UNITÁRIO	TOTAL
141364 - 19/03/2026 - EDNA PURCINO NOGUEIRA GAIOSO - 28.965.669/0001-37						28,9900	5.798,00
141365 - 19/03/2026 - EVERSON DOS SANTOS MANCILHA - 17.697.108/0001-88						20,0000	4.000,00
141366 - 19/03/2026 - RICAR SUPERMERCADO CIA LTDA - 62.463.380/0001-58						29,9900	5.998,00
0004	1.134.001.00042481 Peito de Frango – Desossado e sem pele, congelado, com cor, odor e sabor característicos do produto. <i>ESPECIFICAÇÃO:</i> Peito de Frango – Desossado e sem pele, congelado, com cor, odor e sabor característicos do produto, de boa qualidade, em embalagem contendo: nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura (SIF, IMA OU SIM). Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega. Marca de Referência: Sadia, Seara, Perdigão e Aurora, admitindo-se produto similar ou superior, desde que comprovada, por meio de rótulo, ficha técnica ou laudo, a equivalência ou superioridade em relação às características de qualidade, composição e desempenho.	200,000	KGM	24,66	4.932,00	---	
COTAÇÕES (3)						UNITÁRIO	TOTAL
141364 - 19/03/2026 - EDNA PURCINO NOGUEIRA GAIOSO - 28.965.669/0001-37						28,9900	5.798,00
141365 - 19/03/2026 - EVERSON DOS SANTOS MANCILHA - 17.697.108/0001-88						25,0000	5.000,00
141366 - 19/03/2026 - RICAR SUPERMERCADO CIA LTDA - 62.463.380/0001-58						20,0000	4.000,00

## 8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO - [ARTIGO 18, §1º, inciso VII](#)

**8.1.** A solução adotada para atendimento da necessidade identificada consiste na realização de procedimento licitatório destinado à contratação do fornecimento de gêneros alimentícios do tipo carnes e derivados, destinados à alimentação escolar da rede municipal de ensino, observadas as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e a legislação aplicável às contratações públicas.

**8.2.** A solução proposta contempla o fornecimento contínuo e regular dos produtos de açougue, com entregas ajustadas à demanda efetiva da Administração, de modo a assegurar a manutenção do cardápio escolar, a qualidade nutricional das refeições e a observância das condições sanitárias exigidas para produtos de origem animal, considerando sua natureza perecível.

**8.3.** A adoção dessa solução mostra-se compatível com as características do mercado fornecedor, conforme demonstrado nos levantamentos realizados, bem como com a capacidade administrativa da Administração para acompanhamento e fiscalização da execução contratual, permitindo o adequado controle da



## PREFEITURA MUNICIPAL DE POUSO ALTO

Rua Barão de Pouso Alto, nº 164.

CEP: 37468-000 – POUSO ALTO – MINAS GERAIS

Telefone: (35) 3364.1206

e-mail: gabinete@pousoalto.mg.gov.br

qualidade dos produtos fornecidos e da regularidade do abastecimento das unidades escolares.

**8.4.** Sob o aspecto econômico, a solução apresenta-se viável e racional, ao possibilitar a aquisição dos produtos conforme a necessidade identificada ao longo do período de atendimento da alimentação escolar, evitando a formação de estoques excessivos e contribuindo para a adequada aplicação dos recursos públicos, em consonância com os princípios da economicidade e da eficiência.

**8.5.** Dessa forma, a solução descrita atende de maneira integrada aos aspectos técnico, econômico e administrativo envolvidos na contratação, revelando-se adequada para suprir a necessidade da Administração quanto ao fornecimento de carnes e derivados destinados à alimentação escolar, permitindo o prosseguimento das etapas subseqüentes do processo de contratação.

### **9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO - [ARTIGO 18, °1°INCISO VIII](#)**

**9.1.** Opta-se pelo parcelamento do objeto, considerando as características dos gêneros alimentícios a serem adquiridos, classificados como carnes e derivados, bem como a forma de consumo desses produtos no âmbito da alimentação escolar. Trata-se de itens que não demandam execução conjunta ou fornecimento integrado, podendo ser contratados de maneira independente, sem prejuízo à execução do objeto.

**9.2.** O parcelamento por item mostra-se tecnicamente adequado, uma vez que os produtos possuem naturezas distintas, padrões de consumo variáveis e demandas que podem ocorrer de forma não simultânea ao longo do período letivo. Tal forma de divisão do objeto permite maior flexibilidade no atendimento das necessidades da Administração, compatibilizando o fornecimento com o consumo efetivo das unidades escolares.

**9.3.** Sob o aspecto sanitário e operacional, o parcelamento por item contribui para a adequada gestão dos produtos de origem animal, possibilitando aquisições ajustadas às necessidades imediatas e reduzindo riscos associados à perecibilidade, ao armazenamento prolongado e ao desperdício de alimentos.

**9.4.** Do ponto de vista econômico e concorrencial, o parcelamento por item favorece a ampliação da competitividade, ao permitir a participação de fornecedores aptos a fornecer produtos específicos, sem a exigência de atendimento integral de todo o conjunto de itens. Tal opção também contribui para a racionalização dos gastos públicos, ao evitar aquisições superiores à demanda real.

**9.5.** Dessa forma, a opção pelo parcelamento do objeto por item encontra-se devidamente justificada sob os aspectos técnico, econômico e administrativo, atendendo ao disposto no art. 18, §1º, inciso VIII, da Lei nº 14.133/2021, e mostrando-se adequada à natureza do objeto e às necessidades da Administração.



## PREFEITURA MUNICIPAL DE POUSO ALTO

Rua Barão de Pouso Alto, nº 164.

CEP: 37468-000 – POUSO ALTO – MINAS GERAIS

Telefone: (35) 3364.1206

e-mail: gabinete@pousoalto.mg.gov.br

### **10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS- [ARTIGO 18, § 1º](#) [INCISO IX](#)**

**10.1.** Com a contratação pretendida, objetiva-se assegurar a continuidade, regularidade e adequação do fornecimento de gêneros alimentícios do tipo carnes e derivados destinados à alimentação escolar da rede municipal de ensino, de modo a garantir o cumprimento do cardápio nutricional estabelecido no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

**10.2.** Pretende-se, ainda, garantir que os produtos fornecidos atendam de forma permanente aos padrões de qualidade nutricional e sanitária exigidos, contribuindo para a oferta de refeições seguras, adequadas e compatíveis com as necessidades alimentares dos alunos, reduzindo riscos à saúde e assegurando a efetividade da política pública de alimentação escolar.

**10.3.** Do ponto de vista da gestão pública, espera-se alcançar maior eficiência no planejamento e na execução das aquisições, com a realização de contratações ajustadas à demanda efetiva das unidades escolares, evitando desperdícios, minimizando perdas decorrentes da perecibilidade dos produtos e promovendo o uso racional dos recursos públicos.

**10.4.** Sob o aspecto administrativo, os resultados pretendidos envolvem o fortalecimento da previsibilidade e da segurança no abastecimento, a redução de riscos de descontinuidade do fornecimento e o aprimoramento das condições de acompanhamento e fiscalização da execução contratual, compatibilizando a solução adotada com a capacidade operacional da Administração.

**10.5.** De forma integrada, a contratação deverá contribuir para o aperfeiçoamento do processo de planejamento das contratações públicas, reforçando a observância dos princípios da legalidade, da eficiência, da economicidade e da transparência, e assegurando a adequada prestação do serviço público de alimentação escolar, com impacto direto na permanência e no desenvolvimento dos alunos da rede municipal de ensino.

### **11. PROVIDÊNCIAS A SEREM TOMADAS PELA ADMINISTRAÇÃO - [ARTIGO 18, § 1º, INCISO X](#)**

**11.1.** Todas as providências necessárias foram adotadas, com antecedência.

### **12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES [ARTIGO 18, § 1º INCISO XI](#)**

**12.1.** Após verificação no âmbito do planejamento desta contratação, constatou-se que não há contratações correlatas ou interdependentes cuja realização seja necessária para a efetiva execução do objeto. O fornecimento de gêneros alimentícios do tipo carnes e derivados destinados à alimentação escolar pode ser



## PREFEITURA MUNICIPAL DE POUSO ALTO

Rua Barão de Pouso Alto, nº 164.

CEP: 37468-000 – POUSO ALTO – MINAS GERAIS

Telefone: (35) 3364.1206

e-mail: gabinete@pousoalto.mg.gov.br

executado de forma autônoma, não dependendo da prévia ou concomitante contratação de outros bens, serviços ou obras para o seu adequado funcionamento.

### **13 - IMPACTOS AMBIENTAIS**

**13.1.** No âmbito do planejamento desta contratação, procedeu-se à análise dos potenciais impactos ambientais associados ao fornecimento de gêneros alimentícios do tipo carnes e derivados destinados à alimentação escolar. Considerando a natureza do objeto, verificou-se que a contratação não gera impactos ambientais diretos relevantes, uma vez que se trata de aquisição de produtos alimentícios prontos para consumo, provenientes de cadeia produtiva previamente estabelecida e regulada.

**13.2.** O fornecimento dos produtos ocorrerá em conformidade com a legislação sanitária e ambiental vigente, não envolvendo atividades de produção, extração, industrialização ou descarte de resíduos pela Administração Pública. Assim, os eventuais impactos ambientais associados à produção dos alimentos são inerentes à atividade econômica dos fornecedores e encontram-se sujeitos ao licenciamento e à fiscalização dos órgãos competentes.

**13.3.** Do ponto de vista da Administração, a execução da contratação limita-se à aquisição e ao recebimento dos produtos, não demandando intervenções no meio ambiente, obras, serviços ambientais específicos ou adoção de medidas mitigadoras adicionais. Dessa forma, conclui-se que a contratação apresenta baixo impacto ambiental, compatível com a natureza do objeto e com as atividades rotineiras de fornecimento de gêneros alimentícios para consumo institucional.

### **14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A CONTRATAÇÃO - [ARTIGO 18, § 1º INCISO XIII](#)**

**14.1.** À luz das análises desenvolvidas no presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação destinada ao fornecimento de gêneros alimentícios do tipo carnes e derivados para atendimento da alimentação escolar da rede municipal de ensino mostra-se necessária, adequada e plenamente justificável, constituindo medida indispensável à continuidade e à regularidade da execução da política pública de alimentação escolar, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

**14.2.** A necessidade da contratação encontra-se devidamente caracterizada, bem como os requisitos técnicos, sanitários e operacionais exigidos para a adequada execução do objeto. As estimativas de quantitativos e de valores foram elaboradas de forma fundamentada, com base em parâmetros técnicos, histórico de consumo e referências de mercado, atendendo à finalidade de subsidiar o planejamento da contratação e a avaliação de sua viabilidade econômica.



PREFEITURA MUNICIPAL DE POUSO ALTO

Rua Barão de Pouso Alto, nº 164.

CEP: 37468-000 – POUSO ALTO – MINAS GERAIS

Telefone: (35) 3364.1206

e-mail: gabinete@pousoalto.mg.gov.br

**14.3.** O levantamento das soluções disponíveis e do mercado fornecedor demonstrou a existência de oferta suficiente e capacidade operacional para atendimento da demanda da Administração, não se identificando riscos estruturais relevantes que inviabilizem o fornecimento dos produtos. A solução adotada, consubstanciada na contratação por meio de Sistema de Registro de Preços, revelou-se compatível com a natureza do objeto, com a dinâmica da demanda e com a capacidade administrativa de gestão e fiscalização.

**14.4.** A opção pelo parcelamento do objeto por item foi devidamente justificada sob os aspectos técnico, econômico e administrativo, permitindo aquisições ajustadas à necessidade efetiva das unidades escolares, mitigando riscos decorrentes da perecibilidade dos produtos, ampliando a competitividade e promovendo a utilização racional dos recursos públicos.

**14.5.** Quanto aos impactos ambientais e à necessidade de contratações correlatas ou interdependentes, verificou-se que a execução do objeto não demanda providências adicionais dessa natureza, podendo ser realizada de forma autônoma, em conformidade com a legislação ambiental e sanitária vigente.

**14.6.** Diante do exposto, conclui-se que a contratação pretendida é tecnicamente viável, economicamente vantajosa e administrativamente exequível, atendendo aos princípios da legalidade, eficiência, economicidade, planejamento e interesse público, razão pela qual recomenda-se o prosseguimento do processo administrativo, com a adoção das providências necessárias à elaboração do Termo de Referência e à deflagração do procedimento licitatório correspondente.

Pouso Alto-MG, 17 de março de 2026.

Elka Cristine Pires  
Secretária Municipal de Educação

Simão Pedro de Freitas Vilela  
Secretário Municipal de Agricultura e Pecuária

Gianluca Russano Néri  
Secretaria Municipal de Esportes

Lucas Teixeira Grassi Ramos  
Secretário Municipal de Gabinete