



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade de **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM ASSESSORIA E GESTÃO DE ABATEDOURO, COM MÉTODOS DE ABATE HUMANIZADO, DESTINAÇÃO COMERCIAL DE CARNES E GESTÃO DE RESÍDUOS, INCLUINDO LOCAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E TREINAMENTO DA EQUIPE.**

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

1.1 A referida contratação se justifica tendo em vista que o abatedouro municipal desempenha um papel fundamental na cadeia produtiva local, garantindo o processamento adequado da carne consumida pela população. No entanto, conforme foi divulgado em recentes reportagens e publicações nas redes sociais, o atual estado do abatedouro, apresenta falhas que denotam práticas inadequadas e em desconformidade com as normas alimentares e ambientais, sendo essas, resultado da ausência de uma gestão especializada que compromete sua eficiência operacional e a falta de processos estruturados, resultando em práticas inadequadas.

1.2 Diante desse cenário, torna-se essencial a contratação de uma empresa especializada para realizar a gestão do abatedouro, adotando métodos modernos e eficientes de operação. A implementação de um modelo profissionalizado permitirá a adequação do serviço às exigências sanitárias e ambientais vigentes, garantindo um abate humanizado que minimize o sofrimento animal e respeite as boas práticas recomendadas por órgãos reguladores. Além disso, a introdução de um sistema estruturado de gestão de resíduos reduzirá impactos ambientais negativos e assegurará o descarte correto dos subprodutos, promovendo maior sustentabilidade na operação.

1.3 O objetivo é contratar uma empresa especializada que implemente métodos de abate humanizado, realize a destinação comercial adequada das carnes, e estabeleça um sistema eficaz de gestão de resíduos, essenciais para assegurar a qualidade e a sustentabilidade das operações. Há também a necessidade de serviços de **assessoria técnica**, que incluam a modernização dos procedimentos operacionais e a supervisão contínua para atender aos padrões exigidos. Além disso, destaca-se a importância de que a empresa ofereça **consultoria técnica** voltada à capacitação dos profissionais envolvidos, garantindo o aprimoramento das práticas de trabalho por meio de **treinamento de pessoal**. Este suporte técnico é indispensável para adequar o abatedouro às exigências regulatórias, preservar a saúde pública e promover uma operação eficiente. A contratação se justifica ainda pela necessidade de **locação de equipamentos** modernos que atendam às demandas do abatedouro, otimizando os processos e contribuindo para o cumprimento de normas sanitárias e ambientais. **A empresa a ser contratada deverá oferecer um serviço integrado, abrangendo todos os aspectos técnicos e operacionais necessários para solucionar os problemas identificados.**

1.4 A adoção de um modelo gerencial mais eficiente também contribuirá para a profissionalização da mão de obra local, oferecendo capacitação aos trabalhadores e garantindo que todas as atividades sejam realizadas conforme protocolos técnicos atualizados. Além de elevar a qualidade do serviço prestado, essa medida fortalecerá a economia local, promovendo melhores condições de trabalho e aumentando a competitividade dos produtores rurais da região. Assim, a contratação proposta visa transformar o abatedouro em um equipamento



público funcional e eficiente, promovendo segurança alimentar, sustentabilidade e resgatando a confiança da população e das entidades fiscalizadoras. A terceirização da gestão, associada à locação de equipamentos modernos e ao treinamento contínuo da equipe, permitirá a padronização dos procedimentos, o aumento da produtividade e a redução de desperdícios, tornando o abatedouro uma referência na região.

1.5 O abatedouro, além de legalizar o abate, também promove segurança alimentar e melhoria na vida da população, através da consequente melhora da qualidade alimentar. Dessa forma, é importante perceber que essa iniciativa está associada também com a preocupação do município com a saúde pública, uma vez que essa estrutura requerida poderá possibilitar a comercialização de uma carne segura e inspecionada sem oferecer qualquer risco a população.

2 - PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

2.1 O objeto estudado não está previsto no Plano de Contratação Anual em razão do instrumento encontrar-se em processo de estudos para a devida implantação. Contudo, isso não inviabiliza que a contratação em tela seja realizada pela Administração, com base no que preconiza a Lei n.º 14.133, de 1º de abril de 2021.

3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1 Não é admitida a subcontratação do objeto.

3.2 Haverá exigência de garantia de proposta e garantia de contrato.

3.3 O prazo de vigência da ata de registro de preços é 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período nos termos do artigo 84 da Lei Federal 14.133/2021 e do art. 22 do Decreto Municipal nº 1.418/2024.

3.4 Os serviços a serem prestados e a locação de equipamentos se configuram como contínuos, poderão ter seus contratos prorrogados, sucessivamente, conforme o art. 107 da Lei 14.133/21, respeitada a vigência máxima decenal.

3.5 DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS A SEREM PRESTADOS:

3.5.1 Serviço de assessoria e gestão do matadouro público municipal, versando em especial:

3.5.1.1 Métodos de abate humanitário e os métodos de insensibilização;

3.5.1.2 Gerenciamento dos processos para destinação comercial das carnes;

3.5.1.3 Gestão eficiente de resíduos respeitando as diretrizes ambientais e minimizando impactos ecológicos.

3.5.2 Serviço de treinamento de pessoal com enfoque em capacitá-los nas boas práticas de manipulação, procedimentos sanitários e técnicas de bem-estar animal, quanto em melhor operacionalização dos serviços e utilização dos equipamentos.

3.5.3 Suporte técnico em ajustes e adequações necessárias ao matadouro visando cumprir os requisitos para alcançar as certificações e/ou registros nos órgãos de inspeção.

3.6 CRITÉRIO DA ACEITAÇÃO DA PROPOSTA

3.6.1 O fornecimento do objeto contratado deverá ser efetuado dentro dos requisitos de QUALIDADE e SEGURANÇA, consoante as condições constantes no Termo de Referência.

3.6.2 Deverá obedecer às normas e padrões em conformidade ao disposto na legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e pelas autoridades sanitárias locais.

3.6.3 O transporte dos produtos oriundos deve obedecer às exigências, conforme as normas da Legislação de Vigilância Sanitária para garantir a qualidade e integridade dos mesmos. Em se tratando de serem alimentos perecíveis, os veículos devem ser fechados e em perfeitas condições de higiene.



3.6.4 Deverá também obedecer a todas as normas e padrões espedidas pelo IBAMA, em especial para atividades potencialmente poluidoras, as normas e padrões espedidas pelo CONAMA, em especial no que concerne a efluentes líquidos e resíduos sólidos e obedecer às regulamentações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em especial aos relativos ao abate humanitário e os métodos de insensibilização.

3.7 CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

3.7.1 Recomenda-se que seja observado, os seguintes critérios de sustentabilidade:

3.7.2 Não empregar menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregar menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

3.7.3 Não possuir, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal

3.7.4 Não descartar produtos químicos em local inapropriado.

3.7.5 Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

3.8 Para a perfeita execução do objeto deste contrato, aplica-se, no que couber, o Código de Defesa do Consumidor – Lei n.º 8.078/1990.

4 - ÁREA REQUISITANTE

ÁREA REQUISITANTE	Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente
RESPONSÁVEL	Willame Lopes de Araújo

5 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

5.1 O quantitativo e o modelo necessário para suprir a necessidade da Prefeitura Municipal de Jucurutu, após levantamento, está disposto da seguinte maneira.

5.2 Diante do exposto, segue a demanda estimada pelo setor competente:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND MED	QTD
01	Serviço especializado de assessoria e gestão do Matadouro Público de Jucurutu/RN, abrangendo: <ul style="list-style-type: none">• Métodos de abate humanizado conforme as legislações vigentes, com utilização de pistola de insensibilização e práticas técnicas voltadas para o bem-estar animal.• Destinação comercial de carnes: organização dos processos para comercialização das carnes e subprodutos comestíveis, garantindo padrões sanitários e qualidade.• Gestão de resíduos: manejo adequado de resíduos sólidos e líquidos, atendendo às normas ambientais e sanitárias	Mês	12



02	Treinamento da equipe, abrangendo: <ul style="list-style-type: none">• capacitação técnica dos profissionais indicados pela prefeitura, incluindo: Uso seguro e técnico dos equipamentos;• Boas práticas sanitárias e de higiene no ambiente de abate;• Técnicas de abate humanitário e manejo dos animais no curral.• Adequações técnicas: suporte técnico para ajustes e adequações na infraestrutura do matadouro, com vistas à obtenção do registro no Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M).	Serviço	01
03	Locação mensal de 01 (um) Pistola atordoador pneumático com as seguintes características incluindo um compressor de ar com as seguintes especificações: <ul style="list-style-type: none">• Atordoamento por concussão (impacto), sem injeção de ar no animal.• Sistema de segurança com duplo gatilho para evitar acionamentos acidentais.• Design que permite fácil higienização.• Capacidade do compressor: 20 pés cúbicos.• Volume do reservatório do compressor: 250 litros.• Pressão do compressor: Alta pressão.• Voltagem do compressor: 220/380 V Trifásico. Manutenção preventiva e corretiva inclusa na locação, garantindo o bom funcionamento do equipamento e a segurança do operador. Equipamento igual ou superior ao da Brasil Frigo.	Mês	12
04	Locação mensal de 01 (uma) serra elétrica para abertura de peito de bovinos , com as seguintes características: <ul style="list-style-type: none">• Equipado com Motor: Trifásico blindado de 2 CV (220/380 V - 50/60 Hz)• Construção: Aço inoxidável (ou outro material resistente e durável)• Sistema de Segurança: Botão de parada de emergência de fácil acesso. Proteção da lâmina para evitar contato acidental. Sistema de travamento da lâmina para troca segura Manutenção preventiva e corretiva inclusa na locação, garantindo o bom funcionamento do equipamento e a segurança do operador. Equipamento igual ou superior ao da Brasil Frigo.	Mês	12
05	Locação mensal de 01 (uma) de Serra de Carcaça de Bovinos conforme as especificações técnicas: <ul style="list-style-type: none">• Motor: Trifásico blindado de 5 CV (220/380 V - 60Hz);• Sistema de corte: Lâmina• Comando: Bimanual controlado por placa eletrônica de acordo com a NR 12;• Equipamento indicado para a divisão de carcaças de bovinos e suínos;• Material de construção: Aço inoxidável; Manutenção preventiva e corretiva inclusa na locação, garantindo o	Mês	12



	bom funcionamento do equipamento e a segurança do operador. Equipamento igual ou superior ao da Brasil Frigo.		
06	Locação mensal de Contêiner Refrigerado 40 Pés com dimensões externas de 12,19 m x 2,44 m x 2,59 m (padrão para contêineres de 40 pés), contendo as seguintes especificações: <ul style="list-style-type: none">• Próprio para sistema de refrigeração.• Faixa de temperatura: -25°C a +30°C (ajustável)• Controle: Manual e digital Manutenção preventiva e corretiva inclusa na locação, garantindo o bom funcionamento do equipamento e a segurança do operador. Equipamento igual ou superior ao da Carrier Microlink.	Mês	12
07	Locação mensal de 01 (um) Caminhão toco refrigerado para transporte de carnes – Caminhão baú toco refrigerado térmico com capacidade de carga útil aproximada entre 7 e 8 toneladas. Equipado com motor de 4 cilindros, turbo intercooler, com injeção eletrônica, entregando potência de 185 cv. Transmissão manual de 6 velocidades e sistema de freios a ar com ABS e EBD. Direção hidráulica, com coluna ajustável. Cabine com vidros e travas elétricas. Equipado com tacógrafo aferido. O baú refrigerado deve possuir isolamento térmico em painéis de poliuretano e fibra de vidro ou superior. Contar com unidade de refrigeração adequada à necessidade de temperatura e capacidade desejadas, controle digital com termostato e display, além de sistema de ventilação. As portas traseiras devem possuir vedação hermética e abertura total para facilitar a carga e descarga. Piso antiderrapante e resistente a cargas pesadas, ideal para o transporte de produtos refrigerados, e a iluminação interna é composta por lâmpadas LED. Combustível por conta da contratada. O veículo deve ser equipado com itens de série e demais equipamentos de segurança exigidos pelo PROCON, CONAMA E CONTRAN.	Mês	12

6 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

6.1 Foram analisadas contratações semelhantes feitas por outros órgãos do Poder Público, por meio de consultas a outros editais, visando identificar novas metodologias, tecnologias e inovações contratuais que melhor atendessem as necessidades exposta neste Estudo Técnico Preliminar.

6.2 Das consultas em outros Editais, foram encontradas as seguintes soluções:

Solução A: Execução Direta pela Administração Pública;

Solução B: Parceria Público-Privada (PPP);

Solução C: Contratação de Empresa Especializada para Gestão e Operação do Abatedouro, com locação de equipamentos;

D) A “**Solução A**” Essa opção envolveria a gestão e operação do abatedouro por meio de servidores municipais, exigindo a aquisição de equipamentos, a contratação de mão de obra qualificada e a implementação de um sistema próprio de gestão sanitária e ambiental. No entanto, observa-se que a administração direta demandaria um alto investimento inicial, além da necessidade de manutenção contínua dos equipamentos e capacitação permanente da equipe. A falta de experiência específica da gestão pública nesse tipo de operação também representa um risco para a eficiência e regularidade do serviço. Portanto, **não foi considerada viável.**



II) A “Solução B” A formalização de uma PPP poderia ser uma alternativa para modernização do abatedouro, garantindo a captação de investimentos privados para melhoria da infraestrutura e operação do serviço. No entanto, essa modalidade exige um processo mais complexo de estruturação contratual e longo prazo para implementação, o que poderia comprometer a imediata adequação do abatedouro às normas sanitárias vigentes. Além disso, municípios de porte semelhante ao de Jucurutu/RN enfrentam dificuldades na atração de investidores privados para PPPs de pequeno e médio porte. Vale-se salientar que o Município de Jucurutu, até o momento, nunca realizou uma PPP o que também embasa a **não viabilidade da solução**.

III) A “Solução C” A terceirização da gestão do abatedouro por meio de uma empresa especializada foi identificada como a **solução mais viável** sob os aspectos técnico e econômico. Diferentemente da execução direta ou da formalização de uma PPP, a terceirização permite a entrada imediata de uma equipe qualificada para operar o serviço, assegurando o cumprimento das normas sanitárias e a adequação da estrutura existente. Além de possibilitar que os equipamentos necessários para as atividades fins do abatedouro sejam providenciados com maior providência. Ao optar pela locação de equipamentos em vez da aquisição, a administração pública evita investimentos elevados e despesas com manutenção de longo prazo, transferindo essa responsabilidade para a empresa contratada, reduzindo o dispêndio orçamentário que seria necessário. A terceirização assegura que as atividades do abatedouro sejam conduzidas por profissionais com experiência comprovada, reduzindo riscos de não conformidade com as normas da **Agência de Defesa Agropecuária do Rio Grande do Norte (IDIARN)**, do **Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA)** e das **instruções normativas da Anvisa**.

7 - ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

7.1 O valor estimado para a contratação do LOTE ÚNICO foi levantado tendo por base cotação junto a empresa **DANIEL DA SILVA MENDES ME CNPJ nº 51.095.993/0001-63, FORTE BOI COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA CNPJ: 56.078.894/0001-97 e MANOEL MESSIAS ALVES DE OLIVEIRA – ME CNPJ: 20.906.257/0001-14** ficando para tanto, a importância global de **R\$ 485.933,33 (quatrocentos e oitenta e cinco mil, novecentos e trinta e três reais e trinta e três centavos)**.

8 - JUSTIFICATIVA PARA NÃO DIVULGAÇÃO DA IRP

8.1 A Intenção de Registro de Preços (IRP) tem como finalidade permitir à Administração tornar pública suas intenções de realizar Pregão ou Concorrência para Registro de Preços, com a participação de outros órgãos governamentais que tenham interesse em contratar o mesmo objeto, possibilitando auferir melhores preços por meio de economia de escala.

8.2 Quanto à obrigatoriedade de divulgação da IRP, registra-se que o **Decreto Municipal nº 1.418/2024**, abrandou tal exigência, como se observa a partir da leitura do seguinte dispositivo legal:

Art. 9º Para fins de registro de preços, a Prefeitura Municipal de Jucurutu/ RN deverá, na fase preparatória do processo licitatório ou da contratação direta, realizar procedimento público de IRP para possibilitar, pelo prazo mínimo de oito (08) dias úteis, a participação de outros órgãos ou outras entidades da Administração Pública na ata de registro de preços e determinar a estimativa total de quantidades da contratação.

(...)

§ 2º O procedimento previsto no caput poderá ser dispensado quando a Prefeitura Municipal de Jucurutu/ RN (Gabinete do Prefeito,



secretarias e fundos municipais) for a única contratante.

8.3 Assim, vislumbra-se que, embora seja regra a divulgação da Intenção de Registro de Preços, em razão da finalidade de tal procedimento, é perfeitamente cabível o seu afastamento, desde que haja justificativa adequada.

8.4 No processo em tela, optou-se pela não divulgação da presente IRP em virtude de inexistirem, no **Município de Jucurutu/ RN**, órgãos públicos com autonomia administrativa para realizar procedimentos licitatórios para contratação e aquisição de bens e serviços a serem executados e fornecidos no seu limite territorial, além da ausência de estrutura administrativa satisfatória para fins de gerenciamento das Atas de Registro de Preços, bem como pela necessidade de realização e conclusão célere deste procedimento licitatório, o que não seria possível caso houvesse a divulgação da IRP.

9 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

9.1 Conforme o elencado nos itens 6.2 e 6.3 deste ETP, a solução possível é uma **contratação de empresa especializada em assessoria e gestão de abatedouro, com métodos de abate humanizado, destinação comercial de carnes e gestão de resíduos, incluindo locação de equipamentos e treinamento da equipe**, que deverá ser realizado por meio de LICITAÇÃO na modalidade **PREGÃO** em sua forma **ELETRÔNICA** com adoção do critério de julgamento por **MENOR PREÇO**, adjudicação **POR LOTE**, modo de disputa **ABERTO**, com **REGISTRO DE PREÇOS**, nos termos dos artigos: 6º, incisos XLI e XLV; 17, § 2; art. 33, inciso I; e art. 34, todos da Lei Federal n.º 14.133/2021.

“Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

(...)

***XLI** - pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto;*

(...)

***XLV** - sistema de registro de preços: conjunto de procedimentos para realização, mediante contratação direta ou licitação nas modalidades pregão ou concorrência, de registro formal de preços relativos a prestação de serviços, a obras e a aquisição e locação de bens para contratações futuras;”*

“Art. 17. O processo de licitação observará as seguintes fases, em sequência:

(...)

§ 2º As licitações serão realizadas preferencialmente sob a forma eletrônica, admitida a utilização da forma presencial, desde que motivada, devendo a sessão pública ser registrada em ata e gravada em áudio e vídeo.”

“Art. 33. O julgamento das propostas será realizado de acordo com os seguintes critérios:

(...)

***II** - maior desconto;”*

“Art. 34. O julgamento por menor preço ou maior desconto e, quando



couber, por técnica e preço considerará o menor dispêndio para a Administração, atendidos os parâmetros mínimos de qualidade definidos no edital de licitação.”

9.2 A adoção do Sistema de Registro de Preços propicia maior conveniência na operacionalização, permitindo a execução dos serviços durante o prazo que durar a ata, estabelecendo um valor pré-fixado, permitindo o planejamento das atividades, economicidade, eficácia e melhor aproveitamento dos recursos.

9.3 O serviço a ser contratado se enquadra na classificação de **serviços comuns**, conforme previsão do art. 6º, XIII, da Lei nº 14.133/2024:

“Art. 6º Para os fins desta Lei, consideram-se:

(...)

XIII - bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado;”

9.4 **Será de obrigação da contratada, arcar com as manutenções corretivas e preventivas, de todos os equipamentos fornecidos, não trazendo prejuízos para esta edilidade.**

10 - JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

10.1 Não será aplicada o parcelamento do objeto, em razão, de se vislumbrar maior conveniência na operacionalização dos serviços se realizado a contratação em um **único lote**, a decisão de não realizar o parcelamento fundamenta-se na necessidade de garantir a integração operacional, a eficiência na execução dos serviços e a economicidade na gestão contratual. Não é possível a eventual fragmentação do objeto, uma vez que é prejudicial ao todo, prejudicando a execução dos serviços de forma que não se produza os resultados pretendidos, uma vez que essa demanda está integrada e ajustada as necessidades dessa Administração.

10.2 Além disso, a divisão da licitação em diferentes lotes poderia comprometer a coordenação dos serviços, gerando dificuldades na execução e aumentando os riscos de descontinuidade. Caso a locação dos equipamentos fosse contratada separadamente da gestão operacional, por exemplo, poderiam surgir conflitos entre os responsáveis pela operação e pela manutenção, dificultando a resolução de problemas técnicos e elevando custos administrativos.

10.3 Por fim, entende-se que ter uma única empresa responsável pelo objeto melhora e facilita o acompanhamento de problemas e soluções e sobretudo na verificação das obrigações e atribuições da contratada, reduzindo os riscos de falhas e insucessos.

11 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1 A contratação da empresa especializada para assessoria e gestão do Abatedouro Municipal de Jucurutu/RN visa transformar a unidade em um equipamento público funcional, eficiente e alinhado às exigências sanitárias e ambientais vigentes. A implementação dessa solução proporcionará melhorias diretas na qualidade do serviço prestado, no desenvolvimento econômico local e na segurança alimentar da população.

11.2 Através da modernização dos processos operacionais resultando na adoção do abate humanizado, reduzindo o sofrimento dos animais e atendendo às diretrizes de bem-estar animal estabelecidas por normativas e diretrizes que versam sobre o assunto. Com a capacitação dos trabalhadores, será possível padronizar as atividades, aumentar a produtividade e minimizar perdas durante o processamento das carcaças. Isso impactará positivamente a qualidade final da carne e a percepção dos consumidores sobre a procedência do produto.

11.3 Será possível também impactar diretamente a segurança dos trabalhadores e a eficiência operacional. A locação de equipamentos modernos garantirá melhores condições de trabalho,



reduzindo esforços físicos excessivos e prevenindo acidentes. Além disso, assegurará o funcionamento ininterrupto da unidade, evitando paralisações inesperadas e garantindo o atendimento da demanda.

11.4 Em se tratando do aspecto econômico, a profissionalização da gestão do abatedouro permitirá a **valorização comercial da carne produzida**, viabilizando a inclusão de pequenos produtores no mercado formal e fomentando a economia local. O aprimoramento da logística de distribuição, por meio da utilização de veículos refrigerados e controle da cadeia produtiva, garantirá maior segurança e padronização dos produtos, ampliando as possibilidades de comercialização.

11.5 Outro resultado esperado é que seja garantido o correto tratamento dos subprodutos oriundos da atividade exercida, buscando evitar impactos ambientais negativos. A destinação adequada dos resíduos sólidos e líquidos contribuirá para a sustentabilidade do serviço e reduzirá riscos de contaminação do solo e dos corpos hídricos, atendendo às exigências da legislação ambiental vigente.

11.6 Visa também ensejar o fornecimento de carne de melhor qualidade à população, livre de quaisquer riscos de contaminação por várias doenças provocadas por animais inaptos para o abate, tais como brucelose, tuberculose, teníase, cisticercose, dentro outras, além daquelas causadas por manipulação inadequada da carne, armazenamento inadequado ou procedimentos em desconformidade com as normas sanitárias, dessa forma com a contratação, aqui, proposta, será possível proceder a maior qualidade da carne comercializada no município e consequentemente zerar pela saúde e pela qualidade de vida e alimentação da população em geral.

11.7 Por fim, a contratação resultará em **um modelo de gestão sustentável e economicamente viável**, reduzindo desperdícios, otimizando recursos e garantindo a oferta de um serviço essencial para a população de Jucurutu/RN. Dessa forma, a operação do abatedouro municipal passará de um cenário crítico de precariedade para uma estrutura eficiente, segura e alinhada às boas práticas do setor, atendendo ao apelo público e providenciando a melhor qualidade dos serviços prestados.

11.8 Almeja-se, igualmente, assegurar o princípio de isonomia entre os licitantes, bem como a justa competição, incentivando a competitividade, evitando-se assim contratações com sobrepreço ou com preços manifestadamente inexequíveis e atuando para coibir o superfaturamento na execução dos contratos.

11.9 Dessa forma, visualizamos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis; bem como em termos de efetividade e de desenvolvimento nacional sustentável.

12 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

12.1 O objeto da presente licitação pretendida não haverá a necessidade de providências prévias a serem adotadas no âmbito da Administração do município de Jucurutu de acordo com os aspectos apresentados.

13 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

13.1 Para esta solução há dependência do objeto da contratação pretendida, com o fornecimento continuado de combustível, contratação já realizada através do Pregão Eletrônico Nº 17/2024 para aquisição parcelada de combustíveis.

14 - IMPACTOS AMBIENTAIS

14.1 A operação do Abatedouro Municipal pode gerar impactos ambientais significativos, especialmente relacionados ao descarte inadequado de resíduos sólidos e líquidos, consumo



excessivo de água e consumo excessivo de energia elétrica. A adoção de medidas mitigadoras eficientes é essencial para minimizar esses efeitos e garantir que a atividade ocorra de forma sustentável, em conformidade com a legislação ambiental vigente. As proponentes deverão observar e cumprir a legislação ambiental pertinente ao objeto da licitação, em observância as normas do IBAMA e resoluções do CONAMA.

14.2 Deve-se observar que com o funcionamento contínuo de equipamentos como câmaras frigoríficas, serras elétricas, compressores de ar, entre outros pode resultar em um alto consumo energético, aumentando o custo operacional e a pegada de carbono da unidade. Equipamentos obsoletos ou sem controle de eficiência tendem a desperdiçar energia, além de demandar mais manutenção e reduzir a confiabilidade das operações. Destarte, providenciar um equilíbrio através de equipamentos modernos com menor consumo energético e maior durabilidade e uma gestão eficiente, com planejamento das atividades para evitar sobrecarga de consumo e manutenção preventiva pra evitar perdas de eficiência são fundamentais pra impedir desperdícios.

14.3 O consumo excessivo de água no abate e na higienização das instalações também representa um desafio ambiental relevante. Deverá evitar o desperdício e promover o uso racional nas diferentes etapas do processo produtivo, algumas medidas poderiam ser o reuso de água e a utilização de lavadoras de alta pressão para reduzir a necessidade de grandes volumes de água na limpeza.

14.4 O principal impacto ambiental está na geração de resíduos orgânicos sólidos e efluentes líquidos, como ossos, sangue, vísceras e materiais não aproveitados do processamento da carne e provenientes da lavagem das instalações, limpeza de equipamentos e processamento das carcaças. Se descartados de forma inadequada, esses resíduos podem causar contaminação do solo, proliferação de vetores de doenças e mau odor, comprometendo a qualidade ambiental da área circunvizinha. Já os resíduos líquidos podem conter matéria orgânica em decomposição, gorduras e produtos químicos utilizados na higienização, gerando risco de contaminação dos recursos hídricos caso não sejam tratados corretamente. Dessa forma deverá ser providenciado uma gestão eficiente desses resíduos em conformidade com normativas ambientais vigentes, realizando os devidos procedimentos recomendados pelos órgãos reguladores e fiscalizadores para minimizar o impacto ambiental e a possibilidade de contaminações do solo ou de corpos d'água.

14.5 **Recomenda-se a licitante que adote um programa de educação ambiental para os colaboradores**, promovendo a conscientização sobre o uso sustentável dos recursos naturais e o correto manejo dos resíduos. Esse tópico sendo inserido no treinamento dos colaboradores será essencial para garantir a aplicação das boas práticas ambientais no dia a dia da operação.

14.6 Dessa forma, a contratação da empresa especializada deverá garantir não apenas a eficiência operacional do abatedouro, mas também a adoção de práticas que reduzam seus impactos ambientais, promovendo uma gestão sustentável e alinhada às exigências legais.

15 - VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

15.1 Diante de toda a análise desenvolvida neste Estudo Técnico Preliminar, devido à necessidade do objeto pretendido e justificativas da unidade demandante, não se vislumbra elementos contrários à solução proposta, logo a presente contratação se configura tecnicamente VIÁVEL, e necessária.

O presente Estudo Técnico Preliminar foi elaborado pelo servidor municipal Clenilson Bezerra da Silva.