

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 001/2026.

1. Informações preliminares.

- 1.1. Secretaria demandante: SECRETARIA MUNICIPAL DE MEIO AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL.
- 1.2. Órgão interessados: COORDENADORIA DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, COORDENADORIA DE DESENVOLVIMENTO RURAL SUSTENTÁVEL.
- 1.3. Normas aplicáveis: Lei Federal 14.133/2021, Decreto Federal 9013 de 2017 e suas alterações, Decreto Municipal 81/2023, Decreto Municipal 42/2014;
- 1.4. Destaca-se que o futuro credenciamento não envolve contratação corporativa de competência exclusiva da Secretaria de Administração, na forma do art. 2º do Decreto Municipal 81/2023.
- 1.5. O objeto deste credenciamento igualmente não se configura como bem de luxo descrito no art. 25 do Decreto Municipal 81/2023.

2. Da previsão no plano anual de contratação.

- 2.1. Os investimentos como locação de mesas, cadeiras e caixas térmicas a serem utilizados no evento está previsto no Plano Anual de Contratação deste ano.

3. Da necessidade de contratação.

- 3.1. Todos os anos o consumo de pescado aumenta exponencialmente na semana santa. Diante de um cenário de escassez, o aumento da demanda costuma ter como consequência a majoração nos preços, o que pode prejudicar o consumo das famílias, principalmente as de menor poder aquisitivo.
- 3.2. Na busca por uma solução para tentar sanar essa deficiência, a Prefeitura Municipal de Várzea Grande, por meio da Secretaria Municipal de Meio Ambiente e Desenvolvimento Rural Sustentável (SEMMADRS), com apoio da Coordenadorias de Serviço de Inspeção Municipal (CSIM) e Desenvolvimento Rural Sustentável (CDRS), promove todos os anos o VG SANTO PEIXE, – Proteína Saudável ao Alcance de Todos, cadastrando unidades de produção e beneficiamento de pescados que possuam selo de qualificação SIF, SISE ou



SECRETARIA MUNICIPAL DE MEIO
AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO
RURAL SUSTENTÁVEL



SIM, interessados em comercializar os pescados in natura no evento, que este ano será realizado nos dias 01 a 03 de abril de 2026.

4. Das alternativas de mercado e a opção da administração.

- 4.1. Após consulta do mercado privado de possíveis empresas certificadas do ramo e considerando o tempo hábil legalmente disponível para o atendimento da demanda verificou-se a seguinte solução para o problema apresentado:
- 4.2. **Solução:** realização de Credenciamento, por meio de Chamamento Público para o cadastro dos interessados com certificação (SIF, SISE ou SIM) na comercialização de pescado limpo inteiro ou em cortes pré-definidos e quantidade suficiente para disponibilizar à venda em pontos pré-estabelecidos no termo de referência. Não incluso despesas com locação de praticáveis (tendas) e logística de abastecimento da mercadoria.
- 4.3. **Levantamento de Mercado:**
- 4.4. A pesquisa de preços e disponibilidade de produtos foram realizadas somente em empresas que respeitam as normas de inspeção sanitárias vigentes e que oferecem os peixes inteiros ou em cortes e em embalagens específicas de modo evitar o manuseio do pescado em local inapropriado. Deste modo realizou-se uma pesquisa de mercado em empreendimentos/fornecedores certificados no município e região de modo a balizar os preços para comercialização:

Empresa 1: Sereia Pescados LTDA, CNPJ 52.586.442/0001-65

E-mail: eva847347@gmail.com - Tel.: (65) 99225-7722

Empresa 2: Rei Fish Agroindústria, CNPJ 37.956.526/0001-50

E-mail: agroindustriareifish@gmail.com - Tel.: (65) 99986-0059

Empresa 3: Dona Fresca, CNPJ 45.184.656/0001-40

E-mail: financeiro@donafresca.net.br - Tel.: (65) 99997-8858

Empresa 4: Norte Sul Peixaria, CNPJ 14.101.725/0001-80

E-mail: nortesulpeixaria@hotmail.com - Tel.: (65) 99608-0523

Site: Radar TCE/Compras Públicas - <https://radardeprescos.tce.mt.gov.br/panel>

www.varzeagrande.mt.gov.br

Av. da FEB – Bairro Manga, nº 2.138 – Várzea Grande/MT – Brasil – CEP: 78.115-806 – Fone: 65 3688-8007



Handwritten signature or mark in the bottom right corner.

5. Requisitos principais de contratação.

5.1. O objeto pretendido deverá seguir as seguintes especificações para que atenda adequadamente a administração pública.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR
1	PEIXE DO TIPO BANDA DE TAMBATINGA , EVISCERADO, SEM CABEÇA, CORTADO LONGITUDINALMENTE A COLUNA VERTEBRAL, CORTANDO SAGITALMENTE OS DOIS LADOS (EM BANDAS), APRESENTANDO CARNE FIRME, COR BRANCA ROSADA, ODOR CARACTERÍSTICO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO	KG	R\$ 36,15
2	PEIXE DO TIPO PINTADO EVISCERADO, COM CABEÇA, PRODUTO CRU, APRESENTANDO CARNE FIRME, COR BRANCA ROSADA, ODOR CARACTERÍSTICO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, PRAZO DE VALIDADE, SELO DE INSPEÇÃO DOS ÓRGÃOS COMPETENTES (SIM, SIE/ SISE, SIF/SISBI), DATA DA EMBALAGEM	KG	R\$ 41,86
3	PEIXE DO TIPO TAMBATINGA (COLOSSOMA MACROPOMUM X PIARACTUS BRACHYPOMUS), EVISCERADO E ESCAMADO, APRESENTANDO CARNE FIRME, COR BRANCA ROSADA, ODOR CARACTERÍSTICO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, PRAZO DE VALIDADE, SELO DE INSPEÇÃO DOS ÓRGÃOS COMPETENTES (SIM, SIE/ SISE, SIF/SISBI), DATA DA EMBALAGEM.	KG	R\$24,67
4	PEIXE DO TIPO TAMBATINGA EVISCERADO, ESCAMADO E SEM ESPINHA APRESENTANDO CARNE FIRME, COR BRANCA ROSADA, ODOR CARACTERÍSTICO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO	KG	R\$ 32,30



PREFEITURA
**VÁRZEA
GRANDE**
MANEJO DA TERRA E DO URBANISMO

SECRETARIA MUNICIPAL DE MEIO
AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO
RURAL SUSTENTÁVEL



	DO PRODUTO, PESO, PRAZO DE VALIDADE, SELO DE INSPEÇÃO DOS ÓRGÃOS COMPETENTES (SIM, SIE/ SISE, SIF/SISBI), DATA DA EMBALAGEM.		
5	PEIXE PINTADO EM FILÉS , PRODUTO CRU COM ASPECTO, COR CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, LIMPO ISENTO EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO.	KG	R\$ 63,82
6	PEIXE – FILÉ DE TAMBAQUI, TABATINGA, TAMBACU , DE PRIMEIRA QUALIDADE, CONGELADO, PESANDO EM MÉDIA DE 100 A 120 GRAMAS, ISENTOS DE SUJIDADES, ESPINHAS, PARASITOS, ISENTAS DE ADITIVOS OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS QUE SEJAM IMPRÓPRIAS AO CONSUMO E QUE ALTEREM SUAS CARACTERÍSTICAS NATURAIS (FÍSICAS, QUÍMICAS E ORGANOLÉPTICAS). EMBALAGEM ATÓXICA, INTACTAS, COM RÓTULO QUE IDENTIFIQUE A CATEGORIA DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO, CARIMBO DOS ÓRGÃOS OFICIAIS DE INSPEÇÃO. DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA Nº 304, DE 22/04/96 E Nº 145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO ANVISA Nº 105 DE 19/05/99. DE 1 KG.	KG	R\$ 61,09
7	POSTAS DE PEIXE DO TIPO PINTADO PRODUTO CRU, APRESENTANDO CARNE FIRME, COR BRANCA ROSADA, ODOR CARACTERÍSTICO, LIMPO, SEM MANCHAS ESVERDEADAS E PARASITAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, PRAZO DE VALIDADE, SELO DE INSPEÇÃO DOS ÓRGÃOS COMPETENTES (SIM, SIE/ SISE, SIF/SISBI), DATA DA EMBALAGEM	KG	R\$ 47,98
8	VENTRECHA DE PEIXE DO TIPO TAMBATINGA APRESENTANDO CARNE FIRME, COR BRANCA ROSADA, ODOR CARACTERÍSTICO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICA, TRANSPARENTE, RESISTENTE, CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, PRAZO DE VALIDADE, SELO DE INSPEÇÃO DOS ÓRGÃOS COMPETENTES (SIM, SIE/ SISE, SIF/SISBI), DATA DA EMBALAGEM.	KG	R\$ 43,68

www.varzeagrande.mt.gov.br

Av. da FEB – Bairro Manga, nº 2.138 – Várzea Grande/MT – Brasil – CEP: 78.115-806 – Fone: 65 3688-8007



5.2. O credenciamento deverá preencher também os seguintes requisitos:

5.3. Somente serão admitidas a participação neste credenciamento os interessados que comprovem possuir os requisitos mínimos de habilitação, correndo por sua conta todos os custos necessários, não sendo devida nenhuma indenização às proponentes pela realização de tais atos.

5.4. Poderão participar da seleção as unidades de beneficiamento de pescados interessadas que possuam, preferencialmente, sua sede no estado de Mato Grosso e desejem associar sua imagem ao projeto, desde que:

- a) Possuam os documentos de habilitação;
- b) Possuam o selo de qualificação (SIF, SISE ou SIM), ou, possuam nota fiscal, comprovando a compra do pescado de frigoríficos e/ou entrepostos, que possuam selo de qualificação (SIF, SISE ou SIM);
- c) Aceitem os preços máximos estabelecidos, conforme disposto no Item 5.
- d) Possuam armazenados, no mínimo, 03 (três) toneladas de pescado conforme descrição detalhada no Item 5.
- e) A agricultura familiar terá um ponto destinado a comercialização do seu pescado, desde que o mesmo seja beneficiado em empreendimentos que possuam selo de qualificação (SIF, SISE ou SIM);

6. Do parcelamento do objeto licitatório.

6.1 O objeto do presente Estudo Técnico será parcelado, sendo cada um dos credenciados responsável pela entrega dos quantitativos solicitados conforme a demanda.

6.2 Todas as empresas que preencherem os requisitos para o credenciamento poderão atender as demandas desta Secretaria, contudo a prioridade na convocação deverá obedecer ao seguinte critério :

1 – Possuam armazenados, no mínimo, 03 (três) toneladas de pescado conforme descrição detalhada no Item 5;

Após a distribuição do objeto os participantes serão informados sobre os quantitativos que lhe forem atribuídos e os detalhes específicos relacionados a



SECRETARIA MUNICIPAL DE MEIO
AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO
RURAL SUSTENTÁVEL



execução dos mesmos.

7. Resultados pretendidos.

7.1. A adoção da solução de credenciamento (procedimento auxiliar) para o cadastro dos interessados com certificação (SIF, SISE ou SIM) na comercialização de pescado in natura no evento “VG Santo Peixe – proteína saudável ao alcance de todos”, a ser realizado nos dias 01 a 03 de abril de 2026 tem como objetivo uma série de resultados positivos e impactantes. Abaixo, descrevemos os principais resultados pretendidos:

7.2. Aumento da acessibilidade:

A realização de um procedimento auxiliar, credenciamento (art. 74, IV, Lei 14.133/2021), preconiza suprir a procura pelo peixe na Semana Santa coibindo a elevação dos preços e a comercialização de pescado fora dos padrões sanitários exigidos, disponibilizando ao cidadão várzea-grandense e baixada cuiabana, acesso ao pescado de estabelecimentos inspecionados, indo ao encontro das políticas governamentais de saúde pública.

7.3. Qualidade na prestação de serviços

A exigência de certificação (SIF, SISE ou SIM) dos interessados em participar do VG Santo Peixe é uma garantia da qualidade do pescado oferecido, bem como apoio da cadeia produtiva no setor de agricultura familiar, promovendo a integração dos produtores e estimulando a cultura da certificação, resultando em melhoria na qualidade alimentar, e consequentemente, da saúde das famílias.

7.4. Estímulo à competitividade e inovação

O processo de credenciamento, procedimento auxiliar, credenciamento (art. 74, IV, Lei 14.133/2021), para cadastro de interessados na comercialização de pescados no VG Santo Peixe, incentiva a competitividade entre os estabelecimentos, interessados em participar principalmente pelo sucesso do projeto. As empresas e estabelecimentos sentem-se inclinados à certificação diante da possibilidade de concorrer a contratos públicos estimulando o investimento em melhorias na infraestrutura para atendimento às exigências legalmente instituídas.

www.varzeagrande.mt.gov.br

Av. da FEB – Bairro Manga, nº 2.138 – Várzea Grande/MT – Brasil – CEP: 78.115-806 – Fone: 65 3688-8007



7.5. Transparência e Legalidade

A utilização do credenciamento, procedimento auxiliar, inexigibilidade de licitação (art. 74, IV, Lei 14.133/2021), para credenciamento de interessados na comercialização de pescados no VG Santo Peixe promove a transparência e a legalidade nos processos de contratações públicas. Ao seguir os procedimentos estabelecidos pela legislação, garantindo a igualdade de condições entre os participantes e a lisura do processo, o poder público demonstra seu compromisso com a observância dos princípios éticos e legais na administração dos recursos públicos.

7.6. Em suma, a adoção da solução de credenciamento (art. 74, IV, Lei 14.133/2021), para credenciamento de interessados na comercialização de pescados no VG Santo Peixe, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e o Decreto Municipal nº 81/2023 de Várzea Grande/MT, visa alcançar resultados que promovam a acessibilidade, a qualidade, a competitividade, a transparência e a legalidade nos processos de contratação pública.

8. Providências prévias e contratações correlatas.

8.1. Não há contratações correlatas ou interdependentes para essa solução.

9. Conclusão.

9.1. O Credenciamento, por meio de Chamamento Público para cadastro de interessados na comercialização de pescados in natura no VG Santo Peixe é uma abordagem que visa garantir a acessibilidade, qualidade, competitividade, transparência e legalidade nos processos de contratação pública. Sob a égide da Lei 14.133/2021 e do Decreto Municipal 81/2023, esse procedimento auxiliar permite uma seleção de empreendimentos certificados e interessados que atendem aos requisitos de acessibilidade, promovendo a igualdade de oportunidades.

9.2. Por meio do credenciamento, as empresas interessadas na comercialização de pescados in natura no VG Santo Peixe podem se habilitar para participar,



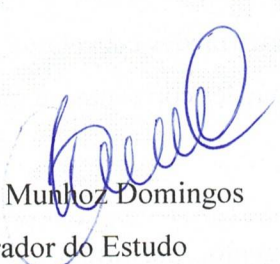
SECRETARIA MUNICIPAL DE MEIO
AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO
RURAL SUSTENTÁVEL



apresentando os documentos necessários e demonstrando sua capacidade técnica e financeira. Esse processo favorece a competitividade entre os participantes e estimula a inovação na prestação de serviços.

- 9.3. Com base no presente Estudo Técnico Preliminar, declaramos que a solução de Credenciamento, por meio de Chamamento Público de empresas certificadas, se destaca como a melhor abordagem para cadastro de interessados na comercialização de pescados in natura no VG Santo Peixe, pois promove a acessibilidade, a qualidade, a competitividade, a transparência e a legalidade nos processos de contratações públicas.
- 9.4. Ao adotar esse procedimento auxiliar, o poder público reafirma o seu compromisso com a promoção da igualdade de oportunidades e do respeito à diversidade, contribuindo para a melhoria na qualidade alimentar, e consequentemente, da saúde das famílias.

Várzea Grande, 06 de fevereiro de 2026.


Elza Maria Munhoz Domingos
Elaborador do Estudo

www.varzeagrande.mt.gov.br

Av. da FEB – Bairro Manga, nº 2.138 – Várzea Grande/MT – Brasil – CEP: 78.115-806 – Fone: 65 3688-8007

