



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Demandante: Secretaria Municipal de Educação.

Responsável: HUDMAC DOS SANTOS SOUSA

Em atendimento ao Decreto Municipal nº 186 de 08 de Janeiro de 2024, que regulamenta a lei federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que dispõe sobre licitações e contratos administrativos, no âmbito do Município de São Domingos do Araguaia, no Estado do Pará, o Estudo Técnico Preliminar poderá ser elaborado de forma simplificada, nos termos do Art. 41, IV, aos quais cito:

“Art. 41 A elaboração do ETP:

I - é facultada nas hipóteses dos incisos I, II, VII e VIII do Art. 75 e do § 7º do Art. 90 da Lei Federal nº 14.133/2021;

II - é dispensada na hipótese do inciso III do Art. 75 da Lei Federal nº 14.133/2021, e nos casos de prorrogações dos contratos de serviços e fornecimentos contínuos;

III - é dispensada por órgão ou entidade beneficiário de licitação, de contratação ou de procedimento auxiliar cujo ETP tenha sido elaborado por unidade centralizadora de compras ou por unidade que for autorizada por ela a conduzir o respectivo procedimento.

IV - a elaboração do ETP poderá ser simplificada nas aquisições de bens e prestação de serviços considerados comuns e que tenham sido contratados nos últimos 3 (três) anos pelo órgão ou entidade requisitante no âmbito do Município de São Domingos do Araguaia, conforme elementos previstos nos incisos I, IV, VI, VIII e XIII do § 1º do Art. 18 da Lei Federal nº 14.133/2021. (Destaquei).

1. OBJETO:

Constitui objeto deste Estudo Técnico Preliminar para: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR, DESTINADOS AOS ALUNOS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL DE ENSINO, EM ATENDIMENTO AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE.

2. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

Por meio do Programa de Alimentação Escolar, a Secretaria Municipal de Educação de São Domingos do Araguaia Estado do Pará, atende atualmente cerca de 5.274 alunos distribuídos nos atendimentos de Creches, Educação Infantil Ensino Fundamental e Ensino médio, sendo que a entrega e o preparo dos alimentos ocorrem diretamente em cada unidade de ensino.

A Resolução/CD/FNDE nº 026/2013-art. 18 e a Lei 11.947, de 16 de junho de 2009- art.14 preconizam que do total dos recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento à Educação (FNDE), no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), no mínimo 30% (trinta por cento) deverá



ser utilizado na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou suas organizações. Dentre as diretrizes estão:

O emprego de uma alimentação saudável e adequada, como uso de alimentos variados, seguros e que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares locais;

O apoio ao desenvolvimento sustentável com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar.

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de São Domingos, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças. Além do mais a aquisição desses produtos, objetiva criar oportunidades de geração de renda que poderão beneficiar famílias agricultoras, estimular a permanência do agricultor no campo, valorizar a produção local/regional e fomentar o desenvolvimento agrário sustentável.

Finalmente, salientamos que a aquisição de gêneros alimentícios por meio de Chamada Pública com a contratação direta de Cooperativas e/ou Associações e Produtores individuais está de acordo com as diretrizes estabelecidas pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), A Resolução/CD/FNDE nº 26/2013, Lei nº 11.947, 2009, RDC nº 216, de 2004, dentre outras que tratam das ações relativas à oferta de alimentação para coletividade.

3. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

Com o devido zelo nesta demanda, a Secretaria Municipal de Educação – SEMED, realizou o levantamento para as possíveis contratações de bens e serviços dos itens solicitados. As quantidades informadas neste Estudo Técnico Preliminar serão solicitadas conforme demandas determinadas pela SEMED.

O levantamento realizado por esta secretaria teve como parâmetro básico as experiências na aquisição destes produtos, combinado com a atual demanda, calendário de atividades e levantamento de estimativas de anos anteriores.

O quantitativo solicitado neste Estudo Preliminar deu-se através da observância de sua equipe. Além disso, no montante solicitado neste estudo para alguns produtos está incluso com base nas demandas anteriores do mesmo objeto do órgão.

Levando em consideração as solicitações constantes na demanda dos setores requisitante desta secretaria, conforme a requisição anexa, abaixo segue os quantitativos estimados para o objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
1	ALFACE MANTEIGA	9500,000	QUILO
	<i>Especificação: In natura, apresentando grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas.</i>		
2	CEBOLINHA/CHEIRO VERDE	8300,000	QUILO



	<i>Especificação: Apresentando grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Com folhas integras, devem estar frescas, sem traço de descoloração ou manchas.</i>		
3	COUVE-MANTEIGA	9600,000	QUILO
	<i>Especificação: Apresentando grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. Com folhas integras, devem estar frescas sem traços de descoloração ou manchas.</i>		
4	ABOBORA	11300,000	QUILO
	<i>Especificação: In natura, especial, de 1ª qualidade, com a polpa intacta e limpa, firme, lisa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresco, no ponto de maturação adequado para o consumo, com coloração uniforme, sem rupturas, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem sua aparência e utilização, em perfeito estado de conservação e maturação para manuseio e consumo de acordo com a resolução 78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA e as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.</i>		
5	ABOBRINHA VERDE	4700,000	QUILO
	<i>Especificação: Especificação: abobrinha in natura espécie italiana, de primeira qualidade, casca lisa e verde-clara brinlhante, consistência firme tamanho médio a grande, isenta de terra e outros e sabor estranho, sujidades, pragas, lesões odores e sabor estranho e sem estado de decoposição. sem traço de descoloração e manchas, devem apresentar-se imaturas adequado ao transporte, manipulação e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve apresentar grau médio de amadurecimento para consumo na semana da entrega.</i>		
6	ABACAXI IN NATURA	14000,000	QUILO
	<i>Especificação: In natura, de 1ª qualidade, com a polpa intacta e limpa, de tamanho uniforme, procedente de espécies genuínas e sãs, fresca, no ponto de maturação adequado para o consumo, com coloração uniforme, sem rupturas, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afetem sua aparência e utilização, em perfeito estado de conservação e maturação para manuseio e consumo de acordo com a resolução 78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos CNNPA e as portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.</i>		
7	MACAXEIRA	12000,000	QUILO
	<i>Especificação : Apresentando grau de maturação adequado para o consumo, com ausência de sujidades, e com coloração característica. Deve apresentar acondicionada em sacos de polietileno de espessura 150 mm, hermeticamente fechado. Na embalagem deve conter o nome do produto, data de empacotamento e validade, peso líquido, endereço e telefone para contato. O produto deve pesar 1kg.</i>		
8	MILHO-VERDE	13500,000	QUILO
	<i>Especificação: Especificação: Espiga de milho com grãos bem desenvolvidos, novo, macios e leitoso. Os grãos devem apresentar cor amarelo claro, brilhante, cristalina e isento de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte acondicionado em saco plástico, atóxico, transporte e resistente.</i>		
9	BANANA PRATA	27900,000	QUILO
	<i>Especificação: In natura, tamanho uniforme, apresentando grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo; isento de sujidades,</i>		



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



	<i>parasitas e larvas. Deve apresentar grau médio de amadurecimento para consumo na semana de entrega.</i>		
10	POLPA DE FRUTAS	28000,000	QUILO
	<i>Especificação: Sabores diversos (maracujá, acerola, goiaba, cajá, cupuaçu, abacaxi, manga e cacau), extração de polpa fresca. adição de no máximo 20% de água, deve apresentar sabor, odor e cheiro característicos. Embalagem plástica com capacidade de 1 (um) kg, hermeticamente fechado, devendo ser entregue um nico sabor por semana, havendo um rodizio de sabores semanais em cada polo. Deve conter Registro Municipal, Estadual, Federal ou selo Adepará de produtos Artesanais. Validade minima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.</i>		
11	PEPINO	5000,000	QUILO
	<i>Especificação: Espesificação: pepino limpo, de boa qualidade, sem defeitos, aroma e sabor característico da variedade, cor e tamanho uniforme. Sem lesões de origem física, mecânica, perfurações e cortes. De colheita recente, acondicionado em saco plástico atóxico, transporte e resistente.</i>		
12	LIMAO	8000,000	UNIDADE
13	OVO CAIPIRA	4100,000	CARTELA
	<i>Especificação: Espesificação: ovos de galinha, caipira, "tico grande" (50g), integro, tamanho uniforme, odor e sabor característico. casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou sujidades, sem rachaduras, isento de podridão e fungos. a gema deve se apresentar translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovos e sem germe desenvolvido. Acondicionado em embalagem resistente de papelão, plástico ou isopor. Contendo na embalagem identificação do produto, marca do fabricante, validade, data da embalagem, peso liquido com 30 unidades em caixa de 360 unidades. Prazo da validade minimo de 15 dias a partir da data da entrega requisitante.</i>		
14	AÇAI POLPA	15200,000	QUILO
	<i>Especificação: Polpa de açaí integral pasteurizada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, congelada, sabor característico e agradável. Isenta de: vestigio de descongelamento, odor forte e desagradavel e qualquer substancia contaminente. Acondicionada em embalagem de polietileno atoxico, resistente, transparente, peso liquido de 1 kg cada unidade, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente (SIF, SIE ou sim) ou selo Adepará de produtos aetesanais e data de embalagem. Validade minima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.</i>		
15	MESOCARPO	3500,000	QUILO
	<i>Especificação: Mesocarpo de babaçu, selecionando e moido no mais alto padrão de qualidade. Sem glúten, sem lactose, sem o uso de conservantes e agrotóxicos.</i>		
16	CACAU EM PÓ 100	3000,000	QUILO



	<p><i>Especificação: Especificação : Contendo 100% DE CACAU. O produto deve ser obtido de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau, e outros detritos vegetais deverá ser solúvel em líquidos quentes e frios e ter indicação para o preparo de bebidas, ISENTO DE AÇÚCAR, LEITE E DERIVADOS, BEM COMO DE TRAÇOS DE LEITE. SEM GLÚTEN, CORANTE OU GORDURA TRANS. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterize o produto, os quais deverão ser declarados. Não poderá conter adição de gordura ou óleos estranhos a qualquer tipo de chocolate, bem como a manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas. Aparência: pó fino homogêneo, sem grumos, cor, sabor e odor próprios. Apresentando informações quanto ao número do lote, informação nutricional, data de validade, dispostas diretamente na embalagem do produto. Validade: mínima de 1 ano a contar da data de entrega.</i></p>		
17	BANANA DA TERRA	21500,000	QUILO
	<p><i>Especificação: In natura, tamanho uniforme, apresentando grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Deve apresentar grau médio de amadurecimento para o consumo na semana da entrega.</i></p>		
18	PIMENTA DE CHEIRO	480,000	QUILO
	<p><i>Especificação: Especificação: pimenta doce, de cheiro, biquinho de boa qualidade, íntegro, firme, grau de maturação adequada, isenta de substância terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade, acondicionado em saco plástico atóxico trnsporte e resistente.</i></p>		
19	LIMAO DE PRIMEIRA IN NATURA	1100,000	QUILO
	<p><i>Especificação: In natura, de primeira qualidade, frescos e sãs, casca lisa e firme, no ponto de maturação adequado para o consumo, Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas e de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA</i></p>		
20	CACAU EM PÓ 100%	250,000	UNIDADE
	<p><i>Especificação: Contendo 100% DE CACAU. O produto deve ser obtido de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau, e outros detritos vegetais; deverá ser solúvel em líquidos quentes e frios e ter indicação para o preparo de bebidas, ISENTO DE AÇÚCAR, LEITE E DERIVADOS, BEM COMO DE TRAÇOS DE LEITE. SEM GLÚTEN, CORANTE OU GORDURA TRANS. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterize o produto, os quais deverão ser declarados. Não poderá conter adição de gordura ou óleos estranhos a qualquer tipo de chocolate, bem como a manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas. Aparência: pó fino homogêneo, sem grumos, cor, sabor e odor próprios. Apresentando informações quanto ao número do lote, informação nutricional, data de validade, dispostas diretamente na embalagem do produto. Validade: mínima de 1 ano a contar da data de entrega.</i></p>		



3.1. A Forma de fornecimento se dará, conforme detalhado na tabela acima e em consonância às especificações complementares a seguir:

3.1.1. O objeto deverá estar à disposição da equipe da Contratante em até 48h (quarenta e oito horas) após a solicitação, permanecendo durante todo o período, sem ônus para a Contratante, dentro das especificações exigidas neste Estudo.

3.1.2. O fornecimento será acompanhado por servidor (es) responsável (eis) indicados pela Contratante a título de acompanhamento, fiscalização e recebimento, devendo o servidor responsável, conforme o caso, atestar formalmente no verso da Nota Fiscal de fornecimento respectivamente executados que os mesmos foram prestados de acordo com o especificado neste estudo e no Instrumento Contratual.

3.1.3. Prazo de validade da proposta não deverá ser inferior a 90 (noventa) dias a contar da data de abertura das propostas de preço.

3.1.4. A Alimentação, transporte e demais custos com os profissionais responsáveis por fornecer serão por conta do contratado.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS, CONSIDERANDO A INTERDEPÊNCIA COM OUTRAS CONTRATAÇÕES:

A Estimativa das quantidades foi através de análise em processos de anos anteriores de mesmo objeto.

5. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

Por se tratar de um procedimento para aquisição de bens comuns, a estima de valores do presente Estudo fora realizada após o levantamento de todas as necessidades da secretaria, feito isto, os valores foram constituídos mediante pesquisa de preço em empresas do ramo do objeto, seguindo o valor mercadológico da realidade local, bem como, mediante pesquisa em Bancos de Preços registrados por outros órgãos públicos.

6. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:

O objeto será solicitado de forma parcelada conforme a necessidade da Secretaria, mediante a emissão de requisição/solicitação e da nota de empenho devidamente assinada.

Os estimativos relacionados nesse Estudo Técnico Preliminar não geram qualquer tipo de obrigação a Secretaria, podendo Município promover a aquisição de acordo com o surgimento das suas necessidades, obedecendo à legislação pertinente.

Para que a contratação atinja os resultados pretendidos pela Secretaria é necessário um conjunto de elementos e especificações técnicas com descrição minuciosa do fornecimento. Deve-se considerar: a qualidade do produto, a pontualidade no prazo de entrega, considerando a localização geográfica do município e dos locais a serem executados, uma vez que são pontos relevantes que também devem ser considerados.



A Secretaria Municipal de Educação contará, também, com a transparência e responsabilidade da contratada ao lidar com o fornecimento, assim como com a dedicação na execução com excelência.

7. DA SIMPLIFICAÇÃO NA ELABORAÇÃO DE ETP:

7.1. A simplificação do estudo técnico preliminar na fase preparatória do processo licitatório, conforme estabelecido no artigo 18 da Lei nº 14.133/2021, é uma medida que visa otimizar o processo de contratação pública, tornando-o mais eficiente e ágil. Essa simplificação se justifica pela necessidade de adequar o planejamento da Administração às demandas do interesse público, alinhando-se ao plano de contratações anual e às leis orçamentárias.

7.2. O estudo técnico preliminar, de acordo com o referido artigo, deve apresentar elementos fundamentais para a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, destacando a descrição da necessidade, a previsão no plano de contratações anual, requisitos, estimativas de quantidades, levantamento de mercado, estimativa de valor, entre outros pontos relevantes. Contudo, a legislação *supra* permite a simplificação desse processo, conforme exposto no § 2º do artigo 18, ora mencionado, aos quais cita-se:

“Art. 18.

(...)

§ 2º O estudo técnico preliminar deverá conter ao menos os elementos previstos nos incisos I, IV, VI, VIII e XIII do § 1º deste artigo e, quando não contemplar os demais elementos previstos no referido parágrafo, apresentar as devidas justificativas.”

7.3. Deste modo, ao adotar uma abordagem simplificada, a Administração pode focar nos aspectos essenciais do estudo técnico preliminar, priorizando os elementos críticos para a tomada de decisão. Isso não apenas acelera o processo licitatório, mas também reduz a burocracia, proporcionando uma maior agilidade na contratação de bens e serviços necessários para atender às demandas públicas.

7.4. Em síntese, a simplificação do estudo técnico preliminar proporciona uma maior flexibilidade e agilidade à Administração Pública, sem comprometer a análise da viabilidade e a busca por resultados eficientes. Essa abordagem se alinha com a busca constante por processos mais céleres e eficazes, sem negligenciar a necessária fundamentação técnica e econômica para as contratações públicas.

8. CONCLUSÃO SOBRE A VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:

O presente ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR, elaborado em harmonia com o disposto do Decreto Municipal nº 186 de 08 de Janeiro de 2024, art. 18 da lei nº 14.133/21 e os demais aspectos normativos, onde conclui-se pela VIABILIDADE DA AQUISIÇÃO – uma vez considerados os seus potenciais benefícios em termos de eficácia, eficiência, efetividade e economicidade. Em complemento, os requisitos listados atendem adequadamente as demandas formuladas, devendo-se dar prosseguimento ao processo de aquisição.

9. EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO:

Titular: Hudmac dos Santos Sousa. Matrícula: 154.

Suplente: Genilda Costa da Silva. Matrícula: 1404.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO DOMINGOS DO ARAGUAIA

CNPJ: 31.379.366/0001-47

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



São Domingos do Araguaia – PA, 29 de Janeiro de 2024.


HUDMAC DOS SANTOS SOUSA

Equipe de Planejamento/PMSDA
Portaria nº 659/2025-GAB/PMSDA.