



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Demandante: Fundo 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 ESTADUAL DE ENSINO, EM ATENDIMENTO AO PROGRAMA ESTADUAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PEAÉ.

2. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

Visando a promoção da alimentação saudável nas escolas, a oferta de alimentos variados e de qualidade, além do fortalecimento da Agricultura Familiar e do desenvolvimento local faz-se necessário a aquisição de gêneros alimentícios acima indicados, uma vez que os mesmos fazem parte do hábito alimentar e já estão inseridos nos cardápios elaborados pela nutricionista do município.

A escolha dos produtos baseia-se no artigo 14, da Resolução/CD/FNDE nº 26 de 17/06/2013, que estabelece que “os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo nutricionista RT, com utilização de gêneros alimentícios básicos, de modo a respeitar as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura alimentar da localidade e pautar-se na sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola da



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO DOMINGOS DO ARAGUAIA
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ: 06.103.021/0001-19



região e na alimentação saudável e adequada” e ainda o estabelecido no parágrafo 9º: “Os cardápios deverão oferecer no mínimo, três porções de frutas e hortaliças por semana (200 g/aluno/semana) das refeições ofertadas.”

Esta mesma resolução estabelece, em seu art. 24, que do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do 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, priorizando os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas, conforme o art. 14, da Lei nº 11.947/2009.

Os itens objeto deste documento possuem natureza comum devido à sua forma de execução, sendo os mesmos realizados por um vasto número de empresas do ramo deste objeto. Deve se destacar que os itens pretendidos não possuem natureza continuada, pois os mesmos serão executados em momentos isolados que não possuem frequência certa, além disso, ocorrerão conforme planejamento das ações da secretaria requisitante.

A Contratada deverá, também, disponibilizar profissional que possuam experiência, habilitados e com documentação em dia. O profissional deve ser dinâmico, com experiência comprovada na área.

As contratadas deverão observar as normas de sustentabilidade acerca do fornecimento dos produtos.

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
01	AÇAÍ POLPA	2.000	QUILO
Especificação: Polpa de açaí integral pasteurizada, sem adição de corantes, conservadores ou aditivos artificiais, congelada, com sabor característico e agradável. Isenta de sinais de descongelamento ou recongelamento, odor estranho ou desagradável e de qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, com peso líquido de 1 kg por unidade. A embalagem deve conter, de forma legível: identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem,			



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO DOMINGOS DO ARAGUAIA
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
CNPJ: 06.103.021/0001-19



razão social e CNPJ do fabricante, além de selo de inspeção oficial do órgão competente (SIF, SIE, SIM) ou selo Adepará de produto artesanal. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.			
02	ABACAXI IN NATURA	2.000	QUILO
Especificação: Abacaxi variedade havaí ou pérola, de boa qualidade, inteiro, firme, sem lesões ou perfurações, no ponto de maturação adequado para o consumo, com polpa suculenta e sabor doce característico. Isento de sujidades, parasitas e larvas, sem umidade externa anormal, com odor próprio e agradável. Acondicionado em caixas limpas, resistentes e adequadas ao transporte de alimentos.			
03	ABOBRINHA VERDE	700	QUILO
Especificação: Abobrinha in natura, espécie italiana, de primeira qualidade, casca lisa e verde-clara brilhante, consistência firme, tamanho pequeno a médio. Isenta de terra e outro material estranho, sujidades, pragas, lesões, odores e sabor estranhos e em estado de decomposição. Sem traço de descoloração e manchas. Devem apresentar-se imaturas, com polpa tenra e sementes pouco desenvolvidas.			
04	ABÓBORA COMUM	800	QUILO
Especificação: In natura, de boa qualidade, tamanho e coloração uniformes, apresentando grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas. Deve apresentar grau médio de amadurecimento para consumo na semana de entrega, acondicionada em embalagens limpas, resistentes e atóxicas, com identificação do peso por embalagem e nome da unidade escolar.			
05	ALFACE MANTEIGA, CRESPA, LISA OU AMERICANA	600	QUILO
Especificação: Produto in natura, folhas inteiras e frescas, no ponto de maturação adequado para transporte, manipulação e consumo, livre de sujeiras, terra, pragas, parasitas ou larvas. Acondicionado em sacos de polietileno atóxico, resistentes e adequados à proteção do produto durante transporte e armazenamento, com identificação do peso por embalagem e nome da unidade escolar.			
06	BANANA BRANQUINHA	2.200	QUILO
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 consumo na semana de entrega.			
07	BANANA-DA-TERRA	1.800	QUILO
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 consumo na semana de entrega.			
08	BANANA PRATA	2.200	QUILO
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 consumo na semana de entrega.			
09	CEBOLINHA/CHEIRO VERDE	350	QUILO
Especificação: In natura, 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. Separados em sacos plásticos atóxicos e transparentes, com identificação de peso por embalagem e nome da unidade escolar.			
10	COUVE-MANTEIGA	600	QUILO



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO DOMINGOS DO ARAGUAIA
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CNPJ: 06.103.021/0001-19



SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
"Educação de qualidade transformando vidas!"
São Domingos do Araguaia - Pa

Especificação: Produto in natura, fresco, no ponto de maturação adequado para transporte, manipulação e consumo. Livre de sujeiras, terra, pragas, parasitas ou larvas. Folhas íntegras, frescas, sem manchas, descoloração ou sinais de murchamento. Acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistentes, com identificação de peso por embalagem e nome da unidade escolar.			
11	LIMÃO IN NATURA	750	QUILO
Especificação: Limão, variedade mirim ou Taiti, sem manchas, com cor, odor e sabor característicos, sem rachaduras, cortes ou esmagamento oriundos do manuseio e transporte. Acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e adequado à proteção do produto durante transporte e armazenamento.			
12	MACAXEIRA IN NATURA	600	QUILO
Especificação: Apresentando grau de maturação adequado para o consumo, com ausência de sujidades e com coloração característica. Deve apresentar-se descascada, cortada em pedaços médios, acondicionada em sacos de polietileno transparente, atóxico, de espessura mínima de 150 µm, hermeticamente fechado. Na embalagem deve constar: nome do produto, data de empacotamento, prazo de validade, peso líquido, identificação do produtor ou fornecedor (endereço, CNPJ e telefone para contato).			
13	MANGA ROSA IN NATURA	900	QUILO
Especificação: Manga rosa de boa qualidade, livre de lesões físicas e mecânicas oriundos do manuseio e transporte, no ponto de maturação adequado para o consumo, com cor, sabor e odor característico. Acondicionada em saco plástico atóxico, transparente e resistente.			
14	MESOCARPO	100	QUILO
Especificação: Mesocarpo de babaçu puro, seco, limpo, processado e moído de acordo com boas práticas de fabricação, garantindo produto homogêneo e isento de impurezas. Isento de glúten, lactose, conservantes, corantes, aromatizantes artificiais e agrotóxicos.			
15	MILHO VERDE IN NATURA	1.500	QUILO
Especificação: Espiga de milho com grãos bem desenvolvidos, novos, macios e leitosos. 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, transparente, resistente e etiquetados, contendo o peso da embalagem e o nome da unidade escolar.			
16	PEPINO IN NATURA	600	QUILO
Especificação: Pepino limpo, de boa qualidade, livre de terra, sujidades e impurezas, sem defeitos, com aroma e sabor característicos da variedade, cor e tamanho uniformes. Sem rachaduras, cortes, perfurações ou outros danos mecânicos. De colheita recente, apresentando firmeza e consistência adequadas. Acondicionado em saco plástico atóxico, resistente e adequado à proteção do produto durante transporte e armazenamento.			
17	PIMENTA DE CHEIRO IN NATURA	80	QUILO
Especificação: Pimenta doce, tipo biquinho, de boa qualidade, íntegra, firme, com aroma característico e no ponto de maturação adequado para consumo. Isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e excesso de umidade. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente e adequada à proteção do produto durante transporte e armazenamento.			
18	POLPA DE FRUTAS	2.000	QUILO
Especificação: Sabores diversos (maracujá, acerola, goiaba, cajá, cupuaçu, abacaxi, manga e cacau), polpa obtida de frutas frescas, sem adição de conservantes artificiais. Adição de no máximo 20% de água potável, apresentando sabor, aroma e odor característicos. Embalagem plástica, hermeticamente fechada, com			



capacidade de 1 (um) kg, devendo ser entregues, no mínimo, três sabores diferentes por mês em cada polo. Deve conter registro municipal, estadual, federal ou selo Adepará de produtos artesanais. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.

19	TOMATE TIPO RASTEIRO IN NATURA	600	QUILO
Produto in natura, tipo salada, de primeira qualidade, firme, inteiro, higienizado, com coloração vermelho-intensa, calibre médio ou grande, fresco e com grau de maturação adequado ao transporte, manipulação e consumo; isento de machucados, sinais de deterioração, pragas, odores ou sabores estranhos, terra ou outros contaminantes; acondicionado em embalagem adequada, limpa, resistente e ventilada, que garanta a conservação e integridade do alimento até a entrega.			

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:



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO DOMINGOS DO ARAGUAIA
FUNDO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CNPJ: 06.103.021/0001-19



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: 1454.

São Domingos do Araguaia – PA, 11 de maio de 2026.

HUDMAC DOS SANTOS SOUSA
Equipe de Planejamento/PMSDA
Portaria nº 841/2026-GAB/PMSDA.