

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

ORGÃO DEMANDANTE:
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE AUGUSTINÓPOLIS-TO – CNPJ: 33.338.353/0001-55
OBJETO:
Contratação de empresa visando o registro de preços para eventual e futuro fornecimento de gêneros alimentícios destinados à composição da merenda escolar nas instituições de ensino do Sistema Municipal, e creches municipais, junto ao Fundo Municipal de Educação de Augustinópolis-TO.
RESPONSÁVEL PELA DEMANDA:
Renata Pereira de Sousa Oliveira – Secretaria Municipal de Educação Contato: (63) 3456-1968 educacao@augustinopolis.to.gov.br
ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO ANUAL:
O Município não possui Plano de Contratação Anual.
FORMA DE CONTRATAÇÃO SUGERIDA:
Pregão (Lei n. 14.133/2021)

Em atendimento à Lei 14.133/2021, o presente instrumento caracteriza a primeira etapa do planejamento do processo de contratação e busca atender o interesse público envolvido e a melhor solução para atendimento da necessidade aqui descrita.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O fornecimento regular e adequado de alimentos é essencial para garantir a qualidade da alimentação escolar, impactando diretamente no desempenho e na saúde dos alunos. A contratação atende ao interesse público ao assegurar uma alimentação balanceada, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional dos estudantes.

2 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A solução consiste na aquisição de gêneros alimentícios por meio de pregão presencial, conforme previsto na Lei 14.133/2021, com fornecimento conforme a demanda do Fundo Municipal de Educação. Os produtos deverão atender às exigências de qualidade definidas pela Administração, obedecendo às normas da ANVISA e do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- Qualidade e segurança alimentar conforme normas sanitárias;

- Entrega programada conforme necessidade das unidades escolares;
- Atendimento aos padrões nutricionais exigidos pelo PNAE;
- Registro sanitário dos fornecedores e comprovação de idoneidade.

4 – DO ENQUADRAMENTO COMO BENS E SERVIÇOS COMUNS

Os itens a serem adquiridos são considerados comuns, pois caracterizam-se pela possibilidade de definição objetiva de padrões de desempenho e qualidade, independentemente da complexidade do objeto. A contratação baseia-se em especificações claras e objetivos mensuráveis, que permitem a utilização de pregão como modalidade de licitação.

5 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado envolveu aplicação das seguintes alternativas:

1. **Pesquisa de preço no mercado local:** Foi realizada pesquisa de mercado com fornecedores regionais para identificar os preços médios dos produtos;
2. **Consulta no sistema Fonte de Preços:** Além da pesquisa com fornecedores locais, foi feita uma consulta no sistema Fonte de Preços, que fornece dados sobre os preços praticados em licitações anteriores e em outras regiões do país.
3. **Elaboração da média de preços:** Com base nas informações obtidas, foi realizada uma análise para determinar a média dos preços encontrados. O cálculo envolveu a eliminação de valores atípicos, a fim de evitar distorções no resultado final e garantir uma estimativa mais precisa dos preços praticados no mercado.

6 – ESTIMATIVAS DE QUANTIDADES E DE VALOR

Para fins de estimativas preliminares e de acordo com a necessidade da Secretaria solicitante, o quantitativo e o valor médio do objeto da contratação consta na planilha abaixo:

	DESCRÍÇÃO	GRAMATURA	QUANTIDADE	V. Unit	V.TOTAL
1	AVEIA FLOCOS FINOS: Caixa peso de 170g, contendo: informação nutricional, data de validade, nº de lote, peso líquido e data de validade expressa de forma visível (mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega). Ingredientes: aveia flocos finos.	UNIDADE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00



	Produto de boa qualidade com características semelhantes ou iguais às seguintes marcas: Nestlê, Jasmine, Yoki.					
2	BOLO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE, Sabor banana, maçã, milho ou cenoura, Bolo à base de farinha de arroz ou de milho, açúcar cristal orgânico, ovo, água, óleo de girassol, fermento químico e cenoura ou milho. Embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente. Deve estar intacta, bem vedada, em sacos de polietileno transparente, cada forma deve conter aproximadamente 2kg de bolo com 25 porções de 80g. O fabricante deverá assegurar medidas que evitem a contaminação cruzada na indústria, como não compartilhar de espaço físico tampouco equipamentos de produção de outros alimentos com glúten.	KG	800	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
3	CACAU EM PÓ, solúvel. Ingredientes: 70% cacau em pó. Embalagem com informações nutricionais, lista de ingredientes, marca do produto, data de validade e lote. Embalagem de 1kg,	PACOTE	1.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
4	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, apresentação: torrado e moído sem misturas, tipo tradicional, intensidade forte, de procedência nacional, embalagem: acodicionado em pacote aluminizado a vácuo, características adicionais: 1ª qualidade, com características, aspecto cor, odor e sabor próprios, unidade de Fornecimento: pacote de 250g.	PACOTE	400	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
5	FARINHA AMARELA: Farinha de mandioca tipo puba, isenta de sujidades, embaladas em plasticos transparentes e sem morfo.	KG	600	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
6	BEBIDA LÁCTEA COM PREPARO DE FRUTAS ZERO LACTOSE, (morango e salada de frutas) produto resfriado – garrafas plásticas com 1 litro; rotulagem	UNIDADE	800			



	contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. PRODUTO DESTINADO A PORTADORES DE NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS.			R\$ 0,00	R\$ 0,00
7	MELÃO AMARELO, In natura, de primeira qualidade, frescos e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactas, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização a casca deve ser firme, sem rachaduras e de cor brilhante. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	1.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
8	MILHO VERDE, Produto obtido de grãos de milho verde íntegros, selecionados, cozidos a vapor e acondicionados em sachê contendo 170 g de peso drenado. Isento de adição de açúcar, sal e conservantes. Ingredientes: milho verde em grãos e água. Produto elaborado a partir de matérias-primas sãs, limpas, livres de sujidades, parasitos, larvas e qualquer corpo estranho. Acondicionado em embalagem primária tipo sachê íntegra, atóxica, própria para alimentos, hermeticamente fechada, garantindo a perfeita conservação do produto. Rotulagem conforme legislação vigente, contendo no mínimo: Denominação do produto, lista de ingredientes, informação nutricional, peso líquido e peso drenado, lote, data de fabricação e prazo de validade, identificação do fabricante e Serviço de Inspeção, quando aplicável. O produto deverá apresentar validade mínima de 6	UNIDADE	800	R\$ 0,00	R\$ 0,00



	meses a contar da data de entrega					
9	PÃO FRANCÊS: Elaborado com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, açúcar, sal refinado e água. Contém glúten. Apresentando casca crocante, coloração castanho-dourada uniforme e miolo branco, macio e bem estruturado, sem sinais de umidade excessiva, fermentação inadequada, escurecimento ou presença de corpos estranhos. Acondicionado em saco apropriado para produtos panificados, vedado, devendo ser entregue fresco, contendo a data de fabricação. Entregar conforme cronograma da alimentação escolar.	KG	2.500	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
10	QUEIJO TIPO MUSSARELA, resfriada, de 1ª Qualidade, com peças inteiras, com cor, odor, sabor e textura, com data de validade estampada no pacote, 30 dias contados da data da entrega. Embalagem emergicamente fechada. Com especificações do produto, data de fabricação e lote, registro no ministério da agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE).	KG	3.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00	
11	QUEIJO TIPO MUSSARELA ZERO LACTOSE. Embalagem de no mínimo 150 gramas. Acondicionado em embalagem plástica atóxica e resistente, original do fabricante, com informações do fabricante, especificações do produto, data de fabricação, prazo de validade e lote, registro no ministério da agricultura - Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção Estadual (SIE). PRODUTO DESTINADO A	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00	

	POR TADORES DE NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS.				
12	SARDINHA: Embalagem rígida em lata contendo 130g ao óleo comestível, rótulo com data de empacotamento, e prazo de validade impressos. Produto composto de sardinha, óleo comestível e sal. Não contém glúten. Possui naturalmente Ômega 3. Produto de boa qualidade com características semelhantes ou iguais às seguintes marcas: 88, Gomes da Costa.	UNIDADE	200	R\$ 0,00	R\$ 0,00
13	TANGERINA TIPO POKAN: In natura, fresca, características: apresentar casca acentuada, fresca, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho uniforme, devendo ser bem desenvolvida e pronta para consumo, com polpa firme e intacta. Produto com classificação: extra.	KG	2.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
				TOTAL:	R\$ 0,00

7 – JUSTIFICATIVA DO PREÇO

Os preços foram estimados com base nas pesquisas de mercado realizadas, nas quais foram coletadas cotações de fornecedores locais e regionais. Considerando o histórico de consumo e as condições de mercado, o valor apresentado é compatível com as melhores ofertas disponíveis, levando em conta a qualidade exigida e as condições de entrega. O processo licitatório, por meio do pregão, permitirá que as propostas sejam analisadas de forma justa, com o objetivo de obter o melhor preço possível para a administração pública.

8 – JUSTIFICATIVA DA OPÇÃO PELO ORÇAMENTO SIGILOSO

A Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, permite que o orçamento da licitação seja mantido em sigilo, desde que haja justificativa adequada. Conforme o artigo 24:


Art. 24. Desde que justificado, o orçamento estimado da contratação poderá ter caráter sigiloso, sem prejuízo da divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para a elaboração das propostas, e, nesse caso:

I - O sigilo não prevalecerá para os órgãos de controle interno e externo;

Na presente licitação, optou-se pelo orçamento sigiloso com o objetivo de obter a melhor proposta para a administração pública. A ausência do preço médio unitário visa aumentar a competitividade entre os licitantes, estimulando-os a oferecer propostas baseadas em seus próprios custos e eficiência operacional, ao invés de se alinharem a um valor pré-estabelecido.

Essa medida **promove a livre concorrência**, considerando que as empresas, sem parâmetros predefinidos, tendem a apresentar preços mais competitivos e condizentes com a realidade do mercado.

De acordo com o TCU, o sigilo do orçamento estimado é uma medida legítima que visa garantir a eficiência e a economicidade do processo licitatório, evitando que os licitantes utilizem o valor estimado como referência para inflacionar suas propostas (Acórdão nº 306/2013).

Assim, o Município de Augustinópolis-TO informa aos licitantes que o orçamento estimado para a contratação será disponibilizado inicialmente apenas aos órgãos de controle interno e externo. **O orçamento completo será tornado público imediatamente após o encerramento da licitação.** Antes disso, serão divulgados apenas os detalhes dos quantitativos e outras informações necessárias para a elaboração das propostas na Planilha Orçamentária – Quantitativo.

9 - PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Optou-se por dividir a demanda em Itens, buscando-se, dessa forma, a garantia de economia de escala bem como a obtenção da proposta mais vantajosa à Administração.

10 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação, espera-se:

- Fornecimento regular e seguro de merenda escolar;
- Redução de desperdícios e otimização de recursos;
- Atendimento às necessidades nutricionais dos alunos;
- Economia de escala por meio de registro de preços.

11 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

As seguintes providências podem ser adotadas:

- 1. Elaboração do Termo de Referência:** Preparar um documento detalhado descrevendo as especificações técnicas e requisitos do serviço de publicação de atos oficiais, incluindo prazos, frequência, formato, entre outros.
- 2. Elaboração do Edital:** Preparar um edital detalhado que descreva claramente as especificações técnicas dos itens necessários, bem como os requisitos contratuais e as condições de participação no pregão;
- 3. Publicação do Edital:** Publicar o edital do pregão em meios de comunicação oficiais e canais de divulgação adequados, garantindo que ele esteja acessível a todos os interessados em participar do processo de licitação;
- 4. Credenciamento dos Participantes:** Realizar o credenciamento dos participantes interessados em concorrer no pregão, garantindo que cumpram os requisitos exigidos e tenham autorização para representar as empresas concorrentes;
- 5. Realização do Pregão:** Conduzir o pregão de acordo com os procedimentos estabelecidos, permitindo que os participantes apresentem lances competitivos em tempo real e garantindo transparência e igualdade de condições a todos os concorrentes;
- 6. Habilitação dos Vencedores:** Após a etapa de lances, realizar a habilitação dos fornecedores vencedores, verificando se estão em conformidade com todas as exigências legais e documentais para a celebração do contrato;
- 7. Adjudicação e Homologação:** Adjudicar o objeto do pregão aos licitantes vencedores e homologar o resultado do processo de licitação, formalizando a escolha do(s) fornecedor(es) contratado(s);
- 8. Celebração do Contrato:** Celebrar o contrato com a(s) empresa(s) vencedora(s), estabelecendo as condições contratuais, prazos e obrigações de ambas as partes de acordo com as propostas apresentadas e os termos do edital;
- 9. Acompanhamento e Fiscalização:** Após a celebração do contrato, realizar o acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato, garantindo o cumprimento de todas as obrigações contratuais e a qualidade dos serviços prestados pela empresa vencedora.



12 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS

Para o objeto em questão, não será necessária a realização de contratações correlatas.

13 - IMPACTOS AMBIENTAIS

- **Descarte inadequado de embalagens plásticas:** mitigado pela adoção de embalagens recicláveis e incentivo à logística reversa para recolhimento e reciclagem dos resíduos.
- **Desperdício de alimentos:** mitigado pela implementação de planejamento de consumo e armazenamento adequado para minimizar perdas e evitar descarte prematuro.
- **Poluição gerada pelo transporte dos produtos:** mitigado pela priorização de fornecedores locais para reduzir a emissão de gases poluentes e otimização das rotas de entrega.
- **Descarte inadequado de restos de alimentos:** mitigado pela promoção de programas de compostagem e destinação correta de resíduos orgânicos para reaproveitamento sustentável.
- **Uso excessivo de recursos hídricos na produção e processamento dos alimentos:** mitigado pelo incentivo à aquisição de produtos de fornecedores que adotem práticas sustentáveis de uso da água e certificações ambientais.

14 – RISCOS E MEDIDAS MITIGATÓRIAS

Os principais riscos identificados são:

- **Risco de desabastecimento:** mitigado pelo monitoramento contínuo dos estoques e previsão de compras emergenciais;
- **Baixa qualidade dos produtos:** mitigado pela exigência de laudos técnicos e fiscalização e atuação efetiva do fiscal de contratos;
- **Problemas com fornecedores:** cadastro reserva de empresas aptas a fornecer os produtos.

15 - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE OU NÃO DA SOLUÇÃO

A contratação é adequada e necessária para garantir a qualidade da alimentação escolar na rede pública municipal, atendendo aos padrões de qualidade e segurança exigidos pela legislação vigente. A escolha do modelo de registro de preços assegura economicidade, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos disponíveis, garantindo que os estudantes tenham acesso a uma merenda nutritiva e segura.

Augustinópolis – TO, 12 de janeiro de 2026.

16 – EQUIPE DE PLANEJAMENTO

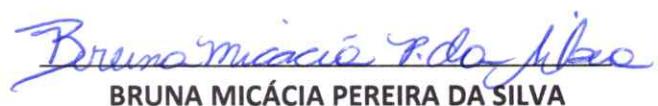
RENATA PEREIRA DE SOUSA
OLIVEIRA:93729014153

Assinado de forma digital por RENATA
PEREIRA DE SOUSA OLIVEIRA:93729014153

RENATA PEREIRA DE SOUSA OLIVEIRA
Secretaria Municipal de Educação



MARCUS VINÍCIUS LOPES SILVA
Analista Técnico da divisão de Compras



BRUNA MICÁCIA PEREIRA DA SILVA
Assessora Executiva P:IV