

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1 - INTRODUÇÃO

1.1 - O presente **Estudo Técnico Preliminar – ETP**, enquanto **elemento essencial** ao planejamento do suprimento governamental, ao cumprir as determinações legais relacionadas à sua elaboração, **auxilia na elaboração** do competente **Termo de Referência – TR** e dos demais documentos que integram o processo de planejamento e possível aquisição do objeto em questão.

1.2 - Também, é correto dizer que, as finalidades do ETP estão dirigidas, dentre outras, a analisar a viabilidade técnica da almejada aquisição, bem como assim, avaliar todos os aspectos necessários e suficientes à aquisição do objeto em questão.

1.3 - Segundo a professora Tatiana Camarão, embasada no que prevê a lei, o papel do ETP também têm respaldo na doutrina administrativa brasileira:

Entende-se que um dos principais documentos da etapa de planejamento é o Estudo Técnico Preliminar (ETP), o qual se destina a identificar e analisar a necessidade pungente projetada pela unidade administrativa ao realizar o seu planejamento estratégico e o plano anual de aquisição, buscando evidenciar o problema a ser resolvido, assim como as soluções possíveis, com fins de avaliar as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de aquisição. Nota-se, portanto, que o ETP assume função estratégica na engrenagem das contratações públicas, pois pavimenta o caminho para o

atendimento da demanda ao avaliar os cenários possíveis e demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções disponíveis. Em decorrência disto, esse documento vem sendo exigido em vários normativos e trouxe à tona dúvidas em relação à sua produção, conteúdo, momento adequado para sua elaboração e aplicabilidade nas contratações públicas.

(CAMARÃO, Tatiana. Estudo Técnico preliminar: arquitetura, conteúdo e obrigatoriedade. Disponível em: <http://www.novaleilicao.com.br/2020/01/03/estudo-tecnico-preliminar-arquitetura-conteudoobrigatoriedade-e-a-previsao-no-pll292-95/>.)

1.4 - O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Oficialização da Formalização da Demanda – DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de aquisição.

1.5 - Ainda sobre o papel do ETP na instrução do processual de aquisição, o § 1º do artigo 18 da Lei 14.133/2021, disciplina e estabelece quanto a função do Estudo Técnico Preliminar:

Art. 18 – A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual de que trata o inciso VII do caput do art. 12 desta Lei, sempre que elaborado, e com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na aquisição, compreendidos:

I - a descrição da necessidade da aquisição fundamentada em estudo técnico preliminar que caracterize o interesse público envolvido;

[...]

§1º - O estudo técnico preliminar a que se refere o inciso I do caput deste artigo deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da aquisição, e conterá os seguintes elementos:

I - A descrição da necessidade da aquisição, considerando o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;

II - A demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual, sempre que elaborado, de modo a indicar o seu alinhamento com o planejamento da Administração;

III - Os requisitos da contratação;

IV - As estimativas das quantidades para a contratação, acompanhadas das memórias de cálculo e dos documentos que lhes dão suporte, que considerem interdependências com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala;

V - O levantamento de mercado que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar;

VI – A estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação;

VII – A descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso;

VIII – As justificativa para o parcelamento ou não da contratação;

IX – O demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis;

X – Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para a fiscalização e gestão contratual;

XI – Contratações correlatas e/ou interdependentes;

XII – Descrições de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável;

XIII – Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

2 - LEGISLAÇÃO

O presente estudo visa observar as disposições da seguinte legislação: Considerando o que dispõe a Constituição Federal de 1988, em especial o seu artigo 205: "A educação, direito de todos e dever do Estado e da família, será promovida e incentivada com a colaboração da sociedade, visando ao pleno desenvolvimento da pessoa, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho."

O direito universal e básico à educação de que trata e assegura o artigo 205 da Constituição Federal de 1988, baseia-se nos seguintes princípios, afirmados pelo art. 206 da mesma Lei: "O ensino será ministrado com base nos seguintes princípios:

- I – igualdade de condições para o acesso e permanência na escola;
- II – liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar o pensamento, a arte e o saber;
- III – pluralismo de idéias e de concepções pedagógicas, e coexistência de instituições públicas e privadas de ensino;
- IV – gratuidade do ensino público em estabelecimentos oficiais;
- (...)
- VI – gestão democrática do ensino público, na forma da Lei;
- VII – garantia de padrão de qualidade;
- (...)"

Em relação ao dever do Estado para com o atendimento e a manutenção do aluno na escola, a Emenda Constitucional nº 59, de 2009,

assegura, ainda, em sua redação o seguinte: " Art. 208 . O dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de:

(...)

VII – atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático – escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde;

(...)

§ 3º - Compete ao Poder Público recensear os educandos no ensino fundamental, fazer-lhes a chamada e zelar, junto aos pais ou responsáveis, pela frequência à escola;"

3 - NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO

3.1 - O presente estudo tem como objetivo analisar a necessidade, a viabilidade e a melhor solução para o atendimento das necessidades institucionais de execução e apoio às atividades educacionais / escolares que asseguram a manutenção e o funcionamento da Rede Pública de Ensino no município de Bragança / PA, com as devidas qualidades e responsabilidades que o serviço público requer, como é o caso **do Fornecimento de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, para atender as necessidades da logística de técnicos, servidores e demais colaboradores envolvidos na manutenção da rede pública municipal de ensino gerenciada por esta Secretaria Municipal de Educação de Bragança / PA;

3.2 – Dentre as mais variadas demandas que compõem a logística de funcionamento do sistema educacional de nosso município, a garantia do fornecimento de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS** torna-se essencial no cotidiano da logística de manutenção da rede pública municipal de ensino, que têm um serviço vasto de deslocamento de técnicos, servidores, colaboradores, e transporte de insumos e materiais, como alimentação escolar, livros didáticos etc;

4 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 – Além da documentação exigida no Edital, os interessados na presente contratação deverão ainda atender aos requisitos e apresentar a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação e contratação;

4.3 – A empresa interessada em participar deste Edital de Registro de Preços deverá estar localizada no território de abrangência do município de Bragança, no Estado do Pará, sendo a localização geográfica indispensável para a execução satisfatória do contrato; dada as necessidades rotineiras desta Secretaria de Educação em atender as Unidades Escolares com os materiais, com os prazos previstos ou outras situações emergenciais, que porventura, possam acontecer durante o ano letivo escolar;

4.3 – A empresa interessada deverá realizar a avaliação e atender com o produto na qualidade especificada no Termo de Referência, imediatamente quando da necessidade da Secretaria Municipal de Educação em ato da própria secretaria (a contratante);

4.4 – Serão admitidas a participar da presente licitação somente pessoas jurídicas que estejam legalmente estabelecidas na forma da Lei para os fins do objeto pleiteado;

5 - ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES

5.1 - No que refere-se ao quantitativo solicitado para a presente licitação, informamos tratar-se de um levantamento / estimativa baseado na necessidade de atendimento das equipes e demais colaboradores, funcionários, entre outros envolvidos na vasta rede logística da rede municipal de ensino, quantitativo de Setores: Administrativos e de Apoio, quantitativo de Servidores/Colaboradores envolvidos diretamente e indiretamente no funcionamento da estrutura educacional da rede pública municipal de ensino;

5.2 – Segue abaixo a relação de itens indicados para possível contratação:

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNID	QUANT.
1	ABACATE IN NATURA, ESPÉCIE COMUM, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, FRESCO.	KG	1000
2	ABACAXI IN NATURA, ESPÉCIE COMUM, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, FRESCO.	UNID.	1000
3	ABÓBORA IN NATURA, ESPÉCIE COMUM, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, FRESCA.	KG	1000
4	ACHOCOLATADO EM PÓ, À BASE DE: AÇÚCAR, CACAU, MALTODEXTRINA, COMPLEXO VITAMÍNICO, SAL. EMBALAGEM DE 400G.	PACOTES	2000
5	AÇUCAR REFINADO, COR CLARA, SEM UMIDADE E SUJIDADE, COMPOSIÇÃO DE ORIGEM VEGETAL, EMBALAGEM PLÁSTICA CONTENDO 1KG.	KG	10000
6	ALFACE, COM FOLHAS LISAS, FIRMES, VIÇOSAS, DE COR VERDE, COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES, SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DE COLHEITA RECENTE.	MAÇO	1000
7	ALHO, APRESENTAÇÃO NATURAL, ASPECTO FÍSICO EM CABEÇA, TIPO BRANCO / IMPORTADO, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, FRESCO.	KG	600
8	ARROZ TIPO AGULHA, TIPO 01, CLASSE LONGO FINO, TIPO SUBGRUPO POLIDO, SEM SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E BOLORES. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE CONTENDO 1 KG	KG	10000

9	AVEIA EM FLOCOS FINOS 500 G	PACOTES	4000
10	BANANA IN NATURA, ESPÉCIE PRATA, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, FRESCA.	KG	2000
11	BATATA LAVADA, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, DE PRIMEIRA, COM APROXIMADAMENTE 60% DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO.	KG	4000
12	BATATA PALHA, EMBALAGEM COM NO MÁXIMO 01 KG, DATA DE EMBALAMENTO NÃO SUPERIOR A 30 DIAS, VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES.	KG	600
13	BETERRABA, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, DE PRIMEIRA, COM APROXIMADAMENTE 60% DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS E DEFEITOS, SEM MANCHA, COM COLORAÇÃO UNIFORME.	KG	4000
14	BISCOITO DOCE, TIPO MARIA, A BASE DE TRIGO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, SORO DE LEITE, FERMENTO QUÍMICO, EMBALADOS EM PACOTE PLÁSTICO RESISTENTE. EMBALAGEM DE 345 G.	PACOTES	4000
15	BISCOITO DOCE, TIPO ROSQUINHA, SABOR LEITE, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AMIDO DE MILHO, AÇÚCAR INVERTIDO, SORO DE LEITE, FERMENTO QUÍMICO, EMBALADOS EM PACOTE PLÁSTICO RESISTENTE. EMBALAGEM DE 345 G.	PACOTES	2000
16	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRACKER, À BASE DE: FARINHA DE TRIGO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, ÁGUA, AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, ASPECTO, COR, SABOR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS EMBALADOS EM PACOTE PLÁSTICO RESISTENTE. EMBALAGEM DE 345 G.	PACOTES	4000
17	CARNE BOVINA EM CONSERVA, O PRODUTO DEVERÁ SER PREPARADO A PARTIR DE ANIMAIS SADIOS, ABATIDOS SOB PRÉVIA INSPEÇÃO SANITÁRIA, ESTAR EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E SER PROCESSADO POR MEIO MECÂNICO EM BOAS CONDIÇÕES DE HIGIENE. DEVERÁ APRESENTAR-SE EM PEDAÇOS DE TAMANHO UNIFORME, CORTADO EM CUBO MEDINDO ENTRE 2 (DOIS) E 3 (TRÊS) CENTÍMETROS DE LADO, ENVASADOS EM SEU PRÓPRIO CALDO DE COZIMENTO, NÃO PODENDO SER MOÍDO, TRITURADO, NEM CONTER SOJA. A CARNE BOVINA EM CONSERVA DEVERÁ SER ISENTA DE PELES, VEIAS, APONEVROSES, CARTILAGENS, INTESTINOS, TENDÕES OU FRAGMENTOS DE OSSOS E OUTROS TECIDOS INFERIORES.	UNID.	24000
18	CARNE BOVINA TIPO ALCATRA, RESFRIADA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS	KG	10000

	OU PARDACENTAS; ODOR PRÓPRIO DE CARNE FRESCA; TIPO DE CORTE CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88 SECÃO 1. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO.		
19	CARNE BOVINA MOÍDA, TIPO MÚSCULO, RESFRIADA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS; ODOR PRÓPRIO DE CARNE FRESCA; TIPO DE CORTE CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88 SECÃO. 1. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO.	KG	12000
20	CARNE BOVINA, TIPO CHARQUE, 1ª QUALIDADE, EMBALADA EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES, RESISTENTES, LIMPOS, ATÓXICOS E NÃO VIOLADOS, GARANTINDO A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O CONSUMO. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, NÚMERO DO LOTE, DATA DA VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM DE 500 G.	KG	1000
21	CARNE BOVINA, TIPO FÍGADO, RESFRIADA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS; ODOR PRÓPRIO DE CARNE FRESCA; TIPO DE CORTE CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88 SECÃO 1. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO.	KG	2000
22	CARNE BOVINA, TIPO PÁ COM OSSO, RESFRIADA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS; ODOR PRÓPRIO DE CARNE FRESCA; TIPO DE CORTE CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88 SECÃO 1. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE	KG	10000

	GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO.		
23	CARNE IN NATURA, TIPO FRANGO, COXA E SOBRE COXA , RESFRIADA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS; ODOR PRÓPRIO DE CARNE FRESCA; TIPO DE CORTE CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88 SECÃO 1. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO.	KG	4000
24	CEBOLA, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, DE PRIMEIRA, COM APROXIMADAMENTE 60% DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO.	KG	1000
25	PIMENTÃO, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, DE PRIMEIRA, COM APROXIMADAMENTE 60% DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO.	KG	400
26	CHEIRO VERDE, COM FOLHAS LISAS, FIRMES, VIÇOSAS, DE COR VERDE BRILHANTE, COM COLORAÇÃO E TAMANHO, UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DE COLHEITA RECENTE.	MAÇO	1000
27	COCO RALADO, EMBALAGEM PLÁSTICA DE 100G.	PACOTES	600
28	COLORAU CONDIMENTO, APRESENTAÇÃO INDUSTRIAL, ASPECTO FÍSICO PÓ, TIPO INDUSTRIAL, EMBALAGEM PLÁSTICA COM NO MÍNIMO 250G.	PACOTES	800
29	COUVE, COM FOLHAS LISAS, FIRMES, VIÇOSAS, DE COR VERDE BRILHANTE, COM COLORAÇÃO E TAMANHO, UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE, SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DE COLHEITA RECENTE, MAÇO 250 G.	MAÇO	600
30	CREME DE LEITE, EMBALAGEM DE 200G.	UNID.	2000
31	ERVILHA, EMBALAGEM COM 170G.	UNID.	600
32	EXTRATO DE TOMATE, EXTRATO ALIMENTÍCIO, INGREDIENTE BÁSICO TOMATE, CONSERVAÇÃO ISENTA DE FERMENTAÇÃO, FEITO COM TOMATES MADUROS, SELECIONADOS, SEM PELE E SEM SEMENTES, EMBALAGEM COM 320G.	UNID.	600

33	FARINHA, TIPO DE MANDIOCA, APRESENTAÇÃO CRUA, GRUPO SECA, SUBGRUPO FINA, CLASSE BRANCA, TIPO 01, EMBALAGEM PLÁSTICA COM 01 KG.	KG	6000
34	FARINHA, TIPO TAPIOCA, GRUPO SECA, CLASSE BRANCA, TIPO 01.	KG	1800
35	FEIJÃO TIPO RAJADO , SEM SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E BOLORES. EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE CONTENDO 1 KG.	KG	6000
36	FERMENTO, CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: FERMENTO BIOLÓGICO, SECO, INSTANTÂNEO. EMBALAGEM: DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADO EM LATAS OU PACOTES RESISTENTES DE 500G. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 3 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. A ROTULAGEM DEVE CONTER NO MÍNIMO AS SEGUINTE INFORMações: NOME E/OU MARCA, INGREDIENTES, DATA DE VALIDADE, LOTE E INFORMações NUTRICIONAIS.	UNID.	200
37	KETCHUP, EMBALAGEM DE 300G.	UNID.	600
38	LARANJA IN NATURA, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, DE PRIMEIRA, COM APROXIMADAMENTE 60% DE MATURAÇÃO, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO, SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DE COLHEITA RECENTE.	KG	2000
39	LEITE CONDENSADO, INGREDIENTES: LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL E LACTOSE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS HOMOGÊNEOS ISENTO DE GRANULAÇÕES, COLORAÇÃO BRANCA, EMBALAGEM COM 395G.	UNID.	1800
40	LEITE DE COCO, EMBALAGEM DE 200 ML.	UNID.	1000
41	LEITE EM PÓ, INTEGRAL, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO, ISENTA DE SUJIDADE, RESISTENTE, NÃO VIOLADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMações NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA SIF/ DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF.	KG	10000
42	LIMÃO IN NATURA, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, DE PRIMEIRA, COM APROXIMADAMENTE 60% DE MATURAÇÃO, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO, SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DE COLHEITA RECENTE.	KG	600

43	MAÇÃ IN NATURA, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, DE PRIMEIRA, COM APROXIMADAMENTE 60% DE MATURAÇÃO, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO, SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DE COLHEITA RECENTE.	KG	200
44	MACARRÃO FORMATO ESPAGUETE, PACOTE COM 400G.	PACOTES	1200
45	MAIONESE, COM INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE IMPRESSO NO ROTULO COM 200G.	PACOTES	1600
46	MAMÃO IN NATURA, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, DE PRIMEIRA, COM APROXIMADAMENTE 60% DE MATURAÇÃO, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO, SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DE COLHEITA RECENTE.	KG	1000
47	MARGARINA COM SAL, A BASE DE ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS E HIDROGENADOS, ÁGUA, LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, SAL, VITAMINA A/ BETA CAROTENO, AROMA DE MANTEIGA IDÊNTICO AO NATURAL, CORANTE NATURAL DE URUCUM/ CÚRCUMA. EMBALADO EM EMBALAGEM PLÁSTICO DE 1KG.	KG	3000
48	MELANCIA IN NATURA, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, DE PRIMEIRA, COM APROXIMADAMENTE 60% DE MATURAÇÃO, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO, SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DE COLHEITA RECENTE.	KG	1000
49	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL, MATÉRIA PRIMA SOJA, APLICAÇÃO CULINÁRIA EM GERAL, TIPO REFINADO, EMBALAGEM DE 900 ML.	UNID.	4000
50	OVO, TAMANHO EXTRA, PESO MÉDIO 62G, ORIGEM GALINHA, CARACTERÍSTICAS, ADICIONAL BRANCO.	UNID.	14000
51	PEITO DE FRANGO, RESFRIADA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA ESPÉCIE, NÃO AMOLECIDA, COR PRÓPRIA DA ESPÉCIE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDACENTAS; ODOR PRÓPRIO DE CARNE FRESCA; TIPO DE CORTE CARACTERÍSTICO DA PEÇA CONFORME PADRÃO DESCRITO NA PORTARIA Nº5 DE 8/11/88 E PUBLICADA NO D.O.U. DE 18/11/88 SECÃO 1. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE E ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE E QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO.	KG	1000
52	PÓ DE CAFÉ, TIPO 01, TORRADO E MOÍDO/6COB, APRESENTAÇÃO PÓ HOMOGÊNEO, EMBALADO A	KG	4000

	VACUO, NORMAS TÉCNICAS LAUDO DE CLASSIFICAÇÃO DE CAFÉ FEITO PELA ABIC, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS ATÉ 15% CONILLON / ATÉ 10% PVA / ISENTOS PRETOS, VERDES.		
53	POLPA DE FRUTA, NATURAL, SABORES DIVERSOS , ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIPROPILENO TRANSPARENTE, SEM CONSERVANTES, DEVENDO APRESENTAR NA EMBALAGEM A COMPOSIÇÃO NUTRICIONAIS, EMBALAGEM DE 01 KG.	KG	2000
54	REPOLHO, TAMANHO MÉDIO A GRANDE, DE PRIMEIRA, COM APROXIMADAMENTE 60% DE MATURAÇÃO, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO, SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DE COLHEITA RECENTE.	KG	600
55	SAL, TIPO REFINADO, APLICAÇÃO ALIMENTÍCIA, TEOR MÁXIMO SÓDIO 196 MG/G ADITIVOS IODO/ PRUSSIATO AMARELO SODA/ SÍLICO, ALUMÍNIO SÓDIO, ACIDEZ 7,50 PH, EMBALAGEM PLÁSTICA COM 01 KG.	KG	600
56	SALSICHA, ORIGEM CARNE SUÍNA E BOVINA, TEMPERATURA, CONSERVAÇÃO 04, TIPO TRADICIONAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS, EMBALADA E RESFRIADA, TIPO USO CACHORRO QUENTE.	KG.	1000
57	SARDINHA EM CONSERVA - EMBALAGEM EM LATA DE 125G. A LATA DEVERÁ APRESENTAR REVESTIMENTO INTERNO APROPRIADO, VEDADA, ISENTO DE FERRUGEM E SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. VALIDADE MÍNIMA DE (06) MESES.	LATA	10000
58	TOMATE TAMANHO MÉDIO A GRANDE, DE PRIMEIRA, COM APROXIMADAMENTE 60% DE MATURAÇÃO, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO, SEM SUJIDADES OU OUTROS DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA E QUALIDADE, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES, DE COLHEITA RECENTE.	KG	2000
59	TRIGO, TIPO FARINHA DE TRIGO, MATERIAL TRIGO ESPECIAL, APRESENTAÇÃO PÓ, TIPO 01, COM FERMENTO, PACOTE COM 01 KG.	KG	2000
60	VINAGRE, MATÉRIA PRIMA, VINHO BRANCO, TIPO MACIO, ACIDEZ 4,50 PER, ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITO, BRANCO, ESPECIAL, TIPO 01, FRASCO COM 750 ML.	FRASCO	1000

6 - ESTIMATIVAS DE PREÇOS

6.1 – Com base nas especificações, o método para estimativa de preços, seguindo as diretrizes dos normativos do Poder Executivo e do Tribunal de Contas da União (TCU), foi a obtenção de preços públicos em contratações de outros órgãos, cotações em sítios eletrônicos especializados e cotações com fornecedores locais visando obter estimativa de valores locais. Esta pesquisa é preliminar, com vistas a se obter informação prévia da despesa e poderá ser refinada, na elaboração do Termo de Referência, sendo portanto, aprimorada para efeito de estimativa de valores de referência para a licitação, cujos documentos de suporte constam apenas a este estudo;

6.2 – Por se tratar de um objeto que já possui histórico de contratações anteriores, a base de composição de preços será realizada através do mapa de apuração de preços conforme fluxo do setor de compras da Secretaria Municipal de Educação, cujas fontes de valores cotados buscam evidenciar um comparativo de valores do objeto, praticados no mercado interno (município) e no mercado externo (outras localidades dentro e fora do Estado).

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

7.1 – A realização de Registros de Preços de empresas especializadas **no Fornecimento de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, para atender as necessidades

da logística de técnicos, servidores e demais colaboradores envolvidos na manutenção da rede pública municipal de ensino gerenciada por esta Secretaria Municipal de Educação de Bragança / PA, permite através da estimativa de valores, um olhar abrangente tanto por parte da Administração quanto por parte do fornecedor, visando proporcionar, dessa forma, um fornecimento seguro para o fornecedor e uma aquisição sem prejuízos para a Administração Pública.

7.2 – O demonstrativo de Registro de Preços também contempla uma variação de valores obtidas de fontes legais (de coleta e de pesquisas) que possibilitam a análise de valores do objeto praticados no contexto local de utilização do mesmo, uma vez que, é de suma importância que a empresa contratada esteja localizada no território de abrangência do município de Bragança / PA, sendo essa localização geográfica indispensável para a execução satisfatória do contrato, já que a utilização do objeto em questão deve ser direcionado para a cobertura e apoio logístico das atividades escolares juntos aos alunos das redes públicas de ensino municipal e estadual de Bragança - PA.

8 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA AQUISIÇÃO

8.1 – A adoção do **Sistema de Registro de Preços** decorre da necessidade de contratações frequentes e eventuais, da dificuldade de precisar os quantitativos a serem utilizados pela Secretaria Municipal de Educação do município de Bragança / PA e, ainda, objetiva evitar a imobilização desnecessária de recursos e o seu conseqüente desperdício. Permite assim que a Administração realize as suas contratações com racionalidade e de forma parcelada, conforme sua necessidade, com o devido respaldo legal.

9 - RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1 – Viabilizar a aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, para atender as necessidades da logística de técnicos, servidores e demais colaboradores envolvidos na manutenção da rede pública municipal de ensino gerenciada por esta Secretaria Municipal de Educação de Bragança / PA;

9.2 – Disponibilizar acesso ao objeto ora pretendido, para sua utilização nas diversas ações de apoio logístico das atividades de manutenção e funcionamento da rede pública municipal de ensino.

10 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

10.1 – Para esta solução não há necessidade de providências ou serviços adicionais a serem adotadas para que a contratação surta seus efeitos e cumpra com a finalidade pretendida.

11 - ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

11.1 - Os serviços à serem contratados estão previstos no **Plano de Contratações Anual - PCA**, recentemente elaborado por esta secretaria e toda

a gestão pública municipal, encontrando-se ainda, em fase de revisão e análise constante do referido Plano com suas propostas e metas;

11.2 - Portanto, a contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento do objeto em questão está em conformidade com o Planejamento desta Secretaria;

11.3 - A Administração Municipal busca por meio de planejamento a utilização de mecanismos para alinhar as necessidades orçamentárias de custeio, investimentos e pessoal ao aprimoramento na execução dos serviços ao cidadão, atendendo aos princípios constitucionais da administração pública e, buscando a eficiência e eficácia nas contratações, primando sempre pelos resultados satisfatórios;

11.4 - Isso envolve estabelecer uma cultura de adequação dos gastos ao atendimento das necessidades prioritárias e essenciais da Secretaria Municipal de Educação de Bragança - PA, para se obter os melhores resultados com os recursos disponíveis.

12 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

12.1 - Por se tratar de processo licitatório, para futura eventual aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, para atender as necessidades da logística de técnicos, servidores e demais colaboradores envolvidos na manutenção da rede pública municipal de ensino gerenciada por esta Secretaria Municipal de Educação de Bragança / PA, as despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos do orçamento:

12.1.1 - Órgão:

16 Fundo Municipal de Educação

Unidade Orçamentária:

1616 Fundo Municipal de Educação

Projeto/Atividade:

12 122 0003 2.145 Manut. do Fundo Municipal de Educação
Categoria Econômica:
3.3.90.30.00 Material de consumo
Fonte de recurso:
15001001 Receita de imposto e transf. – Educação

13 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

13.1 – Para esta solução, não foram identificadas outras contratações correlatas / interdependentes.

14 - DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

14.1 – Não se vislumbra necessidades de tomada de providências de adequações para a solução a ser contratada e os materiais fornecidos. Não possuem impactos ambientais na entrega dos materiais, uma vez que, devem cumprir os princípios básicos de higiene sanitária e de período de validade de utilização / consumo;

14.2 – Por se tratar de fornecimento de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, para atender as necessidades da logística desta Secretaria Municipal de Educação de Bragança / PA, conforme itens de **exigências de qualidade** estabelecidos no edital, espera-se não identificar prejuízos da qualidade do material e nem possíveis impactos ambientais com fins de prevenção. Portanto, cremos não

haver possíveis impactos ambientais, sendo que não serão necessárias medidas de tratamento ou mitigadoras buscando sanar os riscos ambientais existentes.

15 - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

15.1 – Esta equipe de planejamento **declara viável** esta contratação, com base neste Estudo Técnico Preliminar sob o ponto de vista técnico e operacional, ficando a indicação da viabilidade orçamentária a cargo do setor competente. Assim, entendemos e declaramos **VIÁVEL** esta contratação nos moldes acima descritos.

16 - JUSTIFICATIVA DA VIABILIDADE

16.1 – A contratação alinha-se às necessidades e finalidades da instituição e é viável do ponto de vista técnico ambiental, econômico e estratégico, conforme demonstra este estudo;

16.2 – Os requisitos relevantes para a contratação foram adequadamente levantados e analisados;

16.3 – As quantidades sugeridas para a contratação estão coerentes com a demanda a ser atendida, conforme orientação e elaboração técnica específica, ou seja, demanda prevista e, com o seu devido histórico de consumo;

16.4 – No mercado existe a solução proposta e essa solução é viável, além de ser fornecida por diversas empresas, o que é um indicativo da participação de várias concorrentes na seleção do fornecedor;

16.5 – As estimativas preliminares dos preços foram feitas e estão documentadas adequadamente neste estudo;

16.6 – O estudo justifica acerca da desnecessidade do parcelamento da solução e define os resultados pretendidos com a contratação.

17 - SETOR REQUISITANTE

SETOR REQUISITANTE	RESPONSÁVEL / FUNÇÃO
MÁRCIO LEONARDO DA SILVA OLIVEIRA Matrícula: 5012499/6	Diretor de Logística, Transporte, Obras e Manutenção Portaria nº 23/2025

18 - ANÁLISE DE RISCOS

18.1 – Os itens solicitados para licitação foram devidamente especificados e quantificados, diminuindo, dessa forma, os riscos de uma possível aquisição indesejada e/ou ineficiente;

18.2 – Diante o planejamento desenvolvido e apresentado neste Estudo Técnico Preliminar – ETP, a Secretaria Municipal de Educação tem como propósito uma aquisição eficiente e vantajosa para a Administração Pública;

18.3 – Caberá ao Gestor do Contrato, a identificação de outros eventos de riscos e geri-los em ordem crítica de maior impacto junto aos objetivos a serem alcançados.

18.4 – Para maior demonstração e viabilidade seguem os mapas de riscos:

MAPA DE RISCO I
(PLANEJAMENTO DA AQUISIÇÃO)

RISCO 1						
LICITAÇÃO DESERTA						
Probabilidade:	X	Baixa		Média		Alta
Impacto:	X	Baixo		Médio		Alto
Id.	Ação Preventiva				Responsável	
1.	Planejamento considerando as contratações de outros entes públicos, cotações do mercado local, expondo as atuais necessidades desta secretaria para estabelecer orçamento atrativo.				Setor de Compras	
Id.	Ação de Contingência				Responsável	
1.	Reconstrução do processo com novo planejamento e novas análises, para posterior licitação.				Setor Requisitante Fiscal de Contratos Equipe Técnica	

MAPA DE RISCO II
(EXECUÇÃO DO CONTRATO)

RISCO 2						
NÃO CONFORMIDADE COM A EXECUÇÃO DAS NORMAS VIGENTES						
Probabilidade:		Baixa	X	Média		Alta
Impacto:		Baixo	X	Médio		Alto
Id.	Ação Preventiva			Responsável		
1.	Gerenciamento e Fiscalização da qualidade, validade de consumo, assiduidade e disponibilidade dos produtos, de acordo com as normas e contrato estabelecido.			Fiscal de Contratos Técnicos SEMAE		
Id.	Ação de Contingência			Responsável		
1.	Notificações Extrajudiciais			Fiscal de Contratos		

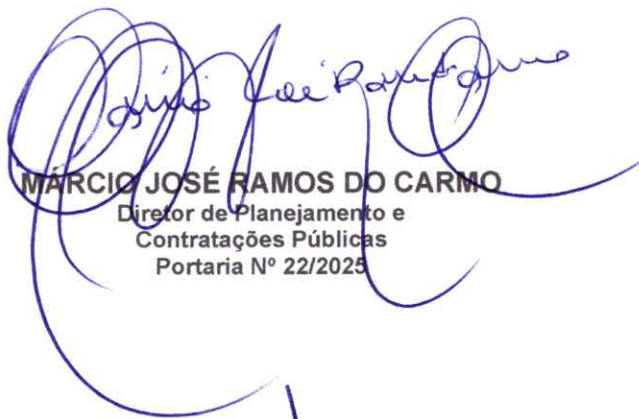
MAPA DE RISCO III
(ENTREGA DOS ITENS CONTRATADOS)

RISCO 3						
SOLOICITAÇÃO DE REALINHAMENTO DE PREÇOS						
Probabilidade:		Baixa	X	Média		Alta
Impacto:		Baixo	X	Médio		Alto
Id.	Ação Preventiva			Responsável		
1.	Realização de pesquisa / cotação de preços realizadas em sites oficiais de compras públicas, com observância aos valores de gêneros alimentícios praticados no mercado local / regional, visando aproximar preços/valores da realidade do município.			Técnicos da Equipe de Compras Públicas - SEMED		
Id.	Ação de Contingência			Responsável		
1.	Apreciação e análise técnica e jurídica, dos processos de fornecedores contratados, que porventura,			- Técnicos da Equipe de		

	solicitarem realinhamento de preços, de acordo com: edital, contrato e legislação vigente, com decisão através de parecer técnico e jurídico.	Compras Públicas / SEMED - Assessoria Jurídica / PMB
--	---	---

Bragança – Pará, 10 de Fevereiro de 2026.

Elaborado por:



MÁRCIO JOSÉ RAMOS DO CARMO
Diretor de Planejamento e
Contratações Públicas
Portaria N° 22/2025

Visto:



ALCIDES RUFINO DE OLIVEIRA NETO
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
BRAGANÇA / PA
DECRETO N° 04/2025

JUSTIFICATIVA

A presente justificativa tem por finalidade fundamentar a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios destinados ao apoio técnico, operacional e aos colaboradores que atuam nos serviços de manutenção da rede pública municipal de ensino do Município de Bragança/PA.

A Secretaria Municipal de Educação realiza, de forma contínua e programada, serviços de manutenção preventiva e corretiva nas unidades escolares da rede municipal, compreendendo reparos elétricos, hidráulicos, estruturais, pintura, carpintaria, roçagem, limpeza de áreas externas, entre outros. Tais atividades são essenciais para garantir a segurança, a salubridade e o adequado funcionamento dos prédios escolares, assegurando condições dignas para alunos, professores e demais servidores.

Considerando que grande parte desses serviços é executada in loco, muitas vezes em jornada integral e, por vezes, em localidades mais distantes da sede do município, torna-se necessária a disponibilização de gêneros alimentícios básicos para atendimento das necessidades dos profissionais envolvidos, garantindo-lhes condições mínimas de alimentação e hidratação durante a execução das atividades.

A oferta de alimentação no local de trabalho contribui diretamente para a manutenção da saúde, bem-estar, segurança e produtividade das equipes, evitando deslocamentos desnecessários, reduzindo interrupções nas atividades e promovendo maior eficiência na execução dos serviços. Ademais, a medida colabora para o cumprimento dos princípios da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, previstos na Constituição Federal.