



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. DA UNIDADE REQUISITANTE

1.1. Secretaria Municipal de Educação e Esportes.

2. DO OBJETO

2.1. O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objeto analisar a necessidade de disponibilização de produtos alimentícios para os estudantes participantes da Feira do Conhecimento, com o tema “Conexão Sustentável: Educação, Saberes da Terra e Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS)”, promovida pela Secretaria Municipal de Educação e Esportes de Senhor do Bonfim/BA, visando identificar a solução mais adequada ao atendimento da demanda.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E JUSTIFICATIVA

3.1. A Secretaria Municipal de Educação e Esportes de Senhor do Bonfim/BA realizará a Feira do Conhecimento, com o tema “Conexão Sustentável: Educação, Saberes da Terra e Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS)”, destinada aos estudantes do Ensino Fundamental I — Anos Iniciais, do Ensino Fundamental II — Anos Finais e da Educação de Pessoas Jovens, Adultas e Idosas — EPJAI.

3.2. O evento tem como finalidade proporcionar um espaço de socialização das aprendizagens e das experiências desenvolvidas pelos estudantes, articulando conhecimentos escolares, saberes da terra e sustentabilidade, com estímulo à reflexão sobre os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável e sua relação com a realidade local.

3.3. No planejamento da feira, foi identificada a necessidade de organizar a disponibilização de produtos alimentícios aos estudantes participantes, como ação complementar de acolhimento e convivência durante a programação. O problema administrativo a ser resolvido consiste em assegurar que essa oferta ocorra em quantidade compatível com o público previsto, no momento adequado e em condições seguras de consumo.

3.4. O atendimento da demanda exige planejamento prévio do fornecimento, do recebimento, da conservação e da oferta dos produtos. A ausência dessa organização poderá ocasionar insuficiência de unidades para o público participante, atrasos na entrega, perdas por conservação inadequada e desperdício de recursos públicos.

3.5. Sob a perspectiva do interesse público, a contratação deverá proporcionar atendimento organizado aos estudantes dos diferentes segmentos contemplados, com critérios uniformes de oferta, qualidade dos produtos e controle dos quantitativos. A disponibilização dos alimentos constitui apoio complementar à realização do evento, devendo sua dimensão e seu custo guardar proporcionalidade com a finalidade da iniciativa.

3.6. Para cumprir esse propósito, a solução deverá possibilitar entrega individual e prática, apresentar condições adequadas de higiene e segurança dos alimentos e permitir a conservação dos produtos desde o recebimento até



o consumo. Deverá, ainda, ser compatível com a estrutura disponível no local e com os horários da programação, observadas as necessidades dos diferentes públicos participantes.

3.7. O dimensionamento da demanda deverá considerar a estimativa de estudantes participantes, acompanhada dos documentos que sustentem o quantitativo, de modo a prevenir insuficiência de produtos e sobras excessivas. Também deverão ser previstos procedimentos de recolhimento e destinação dos resíduos gerados, em consonância com a temática de sustentabilidade da feira.

3.8. A necessidade possui caráter pontual e não contínuo, pois está vinculada à realização de evento específico e se esgota com o fornecimento destinado à sua programação. Não corresponde a uma demanda habitual e permanente de abastecimento da Secretaria, nem apresenta necessidade de fornecimento sucessivo para a manutenção cotidiana das atividades administrativas.

3.9. Dessa forma, justifica-se o planejamento de solução capaz de atender à oferta prevista para a Feira do Conhecimento, conciliando adequação ao público, segurança dos alimentos, viabilidade operacional, prevenção de desperdícios e economicidade. A escolha da alternativa mais adequada será fundamentada no levantamento de mercado e nas demais análises deste Estudo Técnico Preliminar.

4. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

4.1. O Plano de Contratações Anual (PCA) está em fase de planejamento e elaboração pela Administração Municipal, em observância ao disposto no art. 12 da Lei nº 14.133/2021 e no Decreto Federal nº 10.947/2022, que regulamenta o referido dispositivo legal. Ressalta-se que o PCA consolidará o planejamento de todas as contratações a serem realizadas no exercício de 2027, conforme estabelecido no art. 2º do Decreto Federal nº 10.947/2022.

4.2. Contudo, conforme publicação da Lei Orçamentária Anual (LOA) de 2026, publicada no dia 16 de dezembro de 2025, edição 5.792/ Ano 13, foi alocado um orçamento destinado à necessidade supracitada. A presente previsão orçamentária visa proporcionar os recursos necessários para a execução e desenvolvimento das atividades. Portanto, a referida contratação está em consonância com a Lei Orçamentária Anual - LOA, através da dotação conforme ofício expedido pelo setor de contabilidade do Município que seguirá anexo a este Estudo Técnico Preliminar.

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. O levantamento de mercado tem por finalidade analisar alternativas para atendimento da necessidade de disponibilização de produtos alimentícios aos estudantes participantes da Feira do Conhecimento, com o tema “Conexão Sustentável: Educação, Saberes da Terra e Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS)”, considerando a adequação ao público, a praticidade de entrega, a segurança dos alimentos e a economicidade.

5.2. Para a avaliação das alternativas, devem ser considerados os custos envolvidos em todo o ciclo de atendimento da demanda, abrangendo o fornecimento dos produtos, o transporte, o acondicionamento, a



conservação, a entrega e a destinação dos resíduos. Também devem ser ponderados a estrutura necessária, o emprego de pessoal e os riscos de perdas ou desperdícios.

5.3. As alternativas consideradas para análise são as seguintes:

SOLUÇÕES DE MERCADO	VANTAGENS	DESVANTAGENS
Solução 1 — Fornecimento de picolés embalados individualmente.	Possibilita entrega por unidade, facilita a conferência dos quantitativos e dispensa o porcionamento e a utilização de recipientes para servir. Permite organizar a entrega conforme o público previsto.	Exige manutenção da cadeia de frio durante o transporte, o armazenamento e a entrega. Depende de estrutura adequada de conservação e de controle do tempo de exposição, para evitar derretimento e perdas.
Solução 2 — Fornecimento de sorvete em recipientes de maior capacidade, para entrega em porções.	Permite definir o tamanho das porções e atender os participantes a partir de embalagens de maior volume.	Além da conservação sob congelamento, exige utensílios, recipientes para servir, pessoal para porcionamento e cuidados adicionais de higiene. Pode aumentar o tempo de atendimento e dificultar a uniformidade das porções.
Solução 3 — Fornecimento de frutas frescas para consumo individual.	Conforme a fruta escolhida, pode dispensar congelamento e reduzir a geração de embalagens individuais.	Exige seleção, higienização e acondicionamento adequados. Algumas opções demandam preparo, apresentam diferentes graus de maturação e podem gerar perdas ou dificultar a padronização da entrega.
Solução 4 — Fornecimento de lanches individuais prontos para consumo.	Pode facilitar a entrega e, conforme a composição, dispensar conservação sob congelamento.	Os custos, a necessidade de refrigeração e o prazo de consumo variam conforme o produto. Pode exigir maior espaço para transporte e armazenamento, além de cuidados específicos com ingredientes e restrições alimentares.

5.4. Sob o aspecto operacional, os picolés embalados individualmente permitem a organização da entrega por unidade, facilitando a conferência no recebimento e o controle dos quantitativos destinados aos estudantes. Por serem fornecidos prontos para consumo, dispensam preparo e porcionamento no local.

5.5. Em comparação com o sorvete servido em porções, os picolés simplificam o atendimento, pois dispensam a abertura de recipientes de maior capacidade, a definição de porções e a utilização de copos, colheres ou outros utensílios para servir. Essa característica reduz as etapas de manipulação e a necessidade de pessoal dedicado ao porcionamento.

5.6. As frutas frescas e os lanches individuais também constituem alternativas possíveis, inclusive com menor exigência de refrigeração em determinadas apresentações. Entretanto, sua adequação depende das características do produto escolhido, das condições de preparo e conservação e da organização da entrega.



Assim, a comparação deve considerar o conjunto das condições de atendimento, sem pressupor vantagem absoluta de uma alternativa em todos os aspectos.

5.7. A adequação dos picolés depende da manutenção das condições de congelamento até o momento do consumo. Para viabilizar a solução, deverá ser definida a estrutura de conservação necessária, considerando o quantitativo, o local e os horários do evento, bem como as responsabilidades da Administração e do fornecedor.

5.8. A conservação dos picolés após o recebimento será realizada pela Secretaria Municipal de Educação e Esportes, em freezers disponíveis no local do evento. A utilização dessa estrutura dispensa o fornecimento de equipamentos pela contratada, cabendo à Administração assegurar capacidade de armazenamento e funcionamento adequados aos quantitativos previstos em cada etapa. Os custos de transporte e entrega sob congelamento deverão integrar o preço do fornecimento.

5.9. Sob a perspectiva econômica, o fornecimento de picolés pode reduzir despesas com recipientes e utensílios para servir e diminuir o emprego de pessoal em atividades de preparo e porcionamento, especialmente em comparação com o sorvete distribuído em porções. Esses benefícios devem ser ponderados juntamente com os custos de transporte e conservação, pois o preço do produto, isoladamente, não determina a alternativa mais vantajosa.

5.10. Durante o ciclo de vida do objeto, deverão ser asseguradas a integridade das embalagens, a validade dos produtos, a conservação adequada e a entrega coordenada com a programação do evento. O dimensionamento das entregas e o controle da exposição à temperatura ambiente deverão contribuir para evitar derretimento e desperdícios. Também deverá ser previsto o recolhimento e a destinação adequada das embalagens e dos demais resíduos gerados.

5.11. Diante da comparação, indica-se a **Solução 1 — fornecimento de picolés embalados individualmente** como a alternativa mais adequada à dinâmica de entrega pretendida para a Feira do Conhecimento, condicionada à garantia de conservação e à compatibilidade do custo total com os recursos disponíveis. A escolha fundamenta-se na praticidade de entrega, na facilidade de conferência e controle das unidades e na dispensa de preparo, porcionamento e utensílios para servir, reunindo condições favoráveis à eficiência administrativa e à economicidade.

6. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

6.1. Entende-se necessária a contratação do seguinte item e quantitativo para atendimento dos estudantes participantes da Feira do Conhecimento, com o tema “Conexão Sustentável: Educação, Saberes da Terra e Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS)”:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
			E



01	PICOLÉ , embalado individualmente, próprio para consumo, com embalagem íntegra e identificação do produto, ingredientes, lote, prazo de validade e condições de conservação, conforme as exigências aplicáveis. Deverá ser transportado e entregue sob condições adequadas de congelamento, sem sinais de descongelamento ou deterioração. Os sabores e o peso ou volume por unidade serão definidos no Termo de Referência.	Unidade	3.500
----	---	---------	-------

6.2. A unidade de fornecimento e o quantitativo indicado na tabela são justificados pelos seguintes critérios:

6.2.1. Unidade de fornecimento: A adoção da unidade permite a conferência individual dos produtos recebidos e o controle da entrega, considerando a disponibilização de 01 (um) picolé por estudante participante.

6.2.2. Público destinatário: A estimativa contempla 3.500 (três mil e quinhentos) estudantes do Ensino Fundamental I — Anos Iniciais, do Ensino Fundamental II — Anos Finais e da Educação de Pessoas Jovens, Adultas e Idosas — EPJAI, conforme previsão de público informada pela Secretaria Municipal de Educação e Esportes para a Feira do Conhecimento.

6.3. A memória de cálculo do quantitativo corresponde à seguinte relação:

PÚBLICO ESTIMADO	QUANTIDADE POR ESTUDANTE	QUANTIDADE TOTAL
3.500 estudantes	01 picolé	3.500 picolés

6.4. O quantitativo de 3.500 (três mil e quinhentos) unidades destina-se integralmente ao atendimento do público previsto, sem acréscimo de reserva. A estimativa deverá ser acompanhada do levantamento de participantes ou de documento equivalente da Secretaria que sustente a previsão apresentada.

6.5. Por se tratar de demanda pontual, vinculada à realização da Feira do Conhecimento, o dimensionamento foi estabelecido com base na provável utilização durante o evento e no público estimado, em vez da aplicação de média mensal ou série histórica de consumo.

6.6. O quantitativo total de 3.500 (três mil e quinhentos) picolés será fornecido em três etapas, conforme os períodos de realização da Feira do Conhecimento:

PERÍODO DE FORNECIMENTO	QUANTIDADE
Matutino	1.250 unidades
Vespertino	1.250 unidades
Noturno	1.000 unidades
TOTAL	3.500 unidades



6.6.1. Essa programação visa compatibilizar o fornecimento com o atendimento dos participantes em cada período e organizar o recebimento, a conservação e a entrega dos produtos. Os horários e o local de entrega serão definidos no Termo de Referência

6.7. O planejamento deverá verificar a disponibilidade da estrutura de conservação e sua eventual interdependência com outras contratações destinadas ao evento, compatibilizando as condições de fornecimento e evitando duplicidade de despesas.

6.8. Dessa forma, estima-se necessária a contratação de 3.500 (três mil e quinhentos) unidades de picolé, correspondentes à entrega de 01 (uma) unidade para cada um dos 3.500 (três mil e quinhentos) estudantes previstos para participar da Feira do Conhecimento.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1. A contratação deverá atender aos requisitos necessários ao fornecimento de 3.500 (três mil e quinhentos) picolés embalados individualmente, destinados à entrega de 01 (uma) unidade por estudante participante da Feira do Conhecimento, assegurando qualidade, segurança dos alimentos, conservação adequada e entrega compatível com a programação do evento.

7.2. QUALIDADE E CARACTERÍSTICAS DOS PRODUTOS

7.2.1. Os picolés deverão ser próprios para consumo humano, produzidos, acondicionados e comercializados em conformidade com a legislação sanitária aplicável aos gelados comestíveis.

7.2.2. Os produtos deverão apresentar características de cor, odor, sabor e consistência compatíveis com sua composição, sem sinais de deterioração, contaminação, descongelamento ou recongelamento.

7.2.3. Os sabores, o peso ou volume por unidade e sua entrega no quantitativo total deverão ser definidos no Termo de Referência, mediante especificações objetivas e usuais de mercado, sem indicação injustificada de marca ou fabricante.

7.2.4. Os produtos deverão estar dentro do prazo de validade no recebimento e na data prevista para consumo, considerando eventual intervalo entre a entrega e a realização do evento.

7.3. EMBALAGEM E ROTULAGEM

7.3.1. Cada picolé deverá possuir embalagem individual íntegra, fechada e adequada ao contato com alimentos, capaz de proteger o produto durante o transporte, o armazenamento e a entrega.

7.3.2. A rotulagem deverá apresentar as informações obrigatórias previstas na legislação aplicável, incluindo identificação do produto e de sua origem, ingredientes, conteúdo líquido, lote, prazo de validade, condições de conservação e informações nutricionais, observadas as regras e exceções pertinentes.



7.3.3. Deverão constar as advertências obrigatórias relativas a alergênicos, lactose e glúten, quando aplicáveis. A definição dos sabores e da composição deverá considerar as restrições alimentares identificadas pela Secretaria entre os participantes.

7.4. TRANSPORTE E CONSERVAÇÃO

7.4.1. O transporte deverá ocorrer em condições de higiene e temperatura adequadas, conforme as orientações do fabricante e as exigências sanitárias aplicáveis, mantendo os produtos congelados até a entrega.

7.4.2. Os produtos deverão ser protegidos contra contaminação, danos às embalagens e exposição a condições que comprometam sua qualidade e segurança.

7.4.3. Após o recebimento, o armazenamento e a conservação dos picolés serão de responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação e Esportes, que deverá manter os produtos nos freezers disponíveis no local do evento, em condições adequadas de temperatura e higiene até sua entrega.

7.4.4. Não será exigida da contratada a disponibilização de freezers ou outros equipamentos de armazenamento no local do evento. Caberá à contratada assegurar o acondicionamento e o transporte dos produtos sob condições adequadas de congelamento até a entrega e o recebimento pela Administração.

7.5. ENTREGA E RECEBIMENTO

7.5.1. A entrega deverá ocorrer no local, na data e nos horários estabelecidos pela Administração, em compatibilidade com a programação do evento e com a capacidade de armazenamento disponível.

7.5.2. As entregas serão realizadas em três etapas, sendo 1.250 (mil duzentos e cinquenta) unidades no período matutino, 1.250 (mil duzentos e cinquenta) unidades no período vespertino e 1.000 (mil) unidades no período noturno, totalizando 3.500 (três mil e quinhentos) picolés. O local e os horários de cada entrega serão definidos no Termo de Referência, em compatibilidade com a programação da Feira do Conhecimento e com as condições de conservação dos produtos.

7.5.3. No recebimento, deverão ser conferidos os quantitativos, as características contratadas, a integridade das embalagens, a validade e as condições de conservação dos produtos.

7.5.4. Os produtos em desacordo com as especificações ou impróprios para consumo deverão ser recusados e substituídos pela contratada, sem custo adicional, em prazo definido no Termo de Referência e compatível com sua utilização no evento.

7.6. REGULARIDADE SANITÁRIA DO FORNECEDOR

7.6.1. O fornecedor deverá exercer atividade compatível com o objeto e possuir licença ou alvará sanitário, quando exigível para sua atividade pela autoridade competente.



7.6.2. Os produtos deverão proceder de estabelecimento regularmente habilitado para sua fabricação, observadas as boas práticas e as exigências sanitárias aplicáveis.

7.7. PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

7.7.1. Dimensão ambiental: O fornecimento deverá evitar embalagens adicionais desnecessárias, preservada a proteção sanitária dos produtos. A organização da entrega deverá contemplar o recolhimento e a destinação adequada das embalagens e dos demais resíduos, conforme a estrutura disponível no evento.

7.7.2. Dimensão econômica: O planejamento das entregas e da conservação deverá prevenir perdas por derretimento, deterioração ou manuseio inadequado, promovendo o aproveitamento dos produtos e a utilização eficiente dos recursos públicos.

7.7.3. Dimensão social: A entrega deverá observar o atendimento uniforme dos estudantes e os cuidados relacionados às restrições alimentares identificadas. A contratada deverá cumprir as obrigações trabalhistas e as normas de saúde e segurança aplicáveis às atividades de fornecimento.

7.8. ADEQUAÇÃO DAS EXIGÊNCIAS

7.8.1. As exigências deverão guardar relação direta com a qualidade e a segurança dos produtos e com a capacidade de cumprir as condições de fornecimento, evitando certificações, laudos ou requisitos sem justificativa técnica ou legal.

7.8.2. As condições de entrega, conservação e eventual disponibilização de equipamentos deverão ser previamente definidas, para que as propostas contemplem todos os custos necessários ao cumprimento das obrigações atribuídas à contratada.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1. Diante das alternativas analisadas no levantamento de mercado, entende-se que a solução mais adequada ao atendimento da necessidade administrativa consiste na contratação de fornecedor para o fornecimento de 3.500 (três mil e quinhentos) picolés embalados individualmente, destinados à entrega de 01 (uma) unidade por estudante participante da Feira do Conhecimento, com o tema “Conexão Sustentável: Educação, Saberes da Terra e Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS)”.

8.2. A solução atenderá aos estudantes do Ensino Fundamental I — Anos Iniciais, do Ensino Fundamental II — Anos Finais e da Educação de Pessoas Jovens, Adultas e Idosas — EPJAI. O fornecimento possui caráter pontual, vinculado à programação do evento, devendo os prazos de entrega e de execução serem definidos no Termo de Referência.

8.3. A solução compreende o fornecimento dos produtos, suas embalagens individuais, o acondicionamento, o transporte sob condições adequadas de congelamento e a entrega em três etapas: 1.250 (mil duzentos e cinquenta) unidades no período matutino, 1.250 (mil duzentos e cinquenta) unidades no período vespertino,



1.000 (mil) unidades no período noturno. As entregas deverão ocorrer no local e nos horários definidos no Termo de Referência, em compatibilidade com a programação do evento. Todos os custos necessários ao cumprimento dessas obrigações deverão estar incluídos no preço contratado.

8.4. A solução utilizará os freezers disponibilizados pela Secretaria no local do evento para armazenamento e conservação dos picolés após o recebimento. A Administração será responsável pelo funcionamento dos equipamentos e pela manutenção das condições adequadas de conservação até o consumo. A contratada será responsável pelo acondicionamento e pelo transporte sob congelamento até a entrega, observada a programação de 1.250 (mil duzentos e cinquenta) unidades no período matutino, 1.250 (mil duzentos e cinquenta) unidades no período vespertino, 1.000 (mil) unidades no período noturno.

8.5. O recebimento compreenderá a conferência do quantitativo, das características dos produtos, da validade, da integridade das embalagens e das condições de conservação. A entrega será organizada pela Administração, em compatibilidade com a programação do evento, evitando exposição prolongada à temperatura ambiente e perdas por derretimento.

8.6. A escolha apresenta justificativa técnica pela facilidade de entrega individual, pela uniformidade das unidades e pela dispensa de preparo e porcionamento no local. Comparativamente ao sorvete servido em porções, reduz as etapas de manipulação e a necessidade de recipientes, utensílios e pessoal para servir.

8.7. A justificativa econômica considera esses benefícios operacionais juntamente com os custos de fornecimento, transporte e conservação. A compatibilidade do preço contratado com o mercado deverá ser demonstrada pela pesquisa de preços, contemplando todas as obrigações atribuídas ao fornecedor.

8.8. Por se tratar de produtos alimentícios destinados ao consumo, não se aplicam exigências de manutenção ou assistência técnica aos picolés. A contratada deverá assegurar a qualidade e a conformidade dos produtos fornecidos e substituir, sem custo adicional, as unidades recusadas por deterioração, defeitos ou descumprimento das especificações atribuíveis ao fornecimento, em prazo compatível com sua utilização no evento. A conservação após o recebimento e o funcionamento dos freezers disponibilizados no local serão de responsabilidade da Secretaria.

8.9. A solução contempla, ainda, o planejamento das entregas conforme a capacidade de conservação disponível e o recolhimento e a destinação adequada dos resíduos gerados durante a entrega, buscando prevenir desperdícios e manter coerência com a temática de sustentabilidade da feira.

8.10. Dessa forma, a solução integra o fornecimento, o transporte, a conservação, o recebimento e a organização da entrega dos produtos, visando atender ao público estimado com segurança, eficiência operacional e adequada utilização dos recursos públicos.



9. DO PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

9.1. A contratação contempla um único item, correspondente ao fornecimento de 3.500 (três mil e quinhentos) picolés embalados individualmente, destinados aos estudantes participantes da Feira do Conhecimento. Não há agrupamento de produtos distintos ou de parcelas que demandem fornecedores com especialidades diferentes.

9.2. Embora o quantitativo seja materialmente divisível, propõe-se sua contratação integral em item único, considerando que os produtos atenderão ao mesmo evento, sob requisitos comuns de qualidade, conservação e oferta. Eventuais sabores diferentes constituirão variações do produto, conforme definição no Termo de Referência, sem configurar, por si só, objetos de natureza distinta.

9.3. O fornecimento por uma única contratada favorece a coordenação das entregas, a conferência dos produtos e o controle das condições de conservação, além de concentrar a responsabilidade pela substituição de unidades recusadas. A divisão do quantitativo entre fornecedores exigiria o acompanhamento de diferentes entregas e obrigações para atendimento da mesma demanda pontual.

9.4. Sob o aspecto econômico, a contratação conjunta do quantitativo permite buscar ganhos de escala e evitar a multiplicação de custos de transporte e de gestão contratual. Esses benefícios deverão ser considerados na avaliação dos preços e das condições de fornecimento, sem pressupor redução de custos não demonstrada nos autos.

9.5. A adoção do item único deverá preservar a possibilidade de participação de fornecedores aptos ao fornecimento de picolés, mediante exigências proporcionais ao objeto, sem inclusão de produtos ou obrigações alheios à necessidade identificada.

9.6. O fornecimento será executado em três etapas de entrega: 1.250 (mil duzentos e cinquenta) unidades no período matutino, 1.250 (mil duzentos e cinquenta) unidades no período vespertino, 1.000 (mil) unidades no período noturno. Essa programação constitui forma de execução de uma única contratação, permanecendo o quantitativo integral sob responsabilidade da mesma contratada, e não se confunde com o parcelamento do objeto entre fornecedores.

9.7. Dessa forma, justifica-se a contratação das 3.500 (três mil e quinhentos) unidades em item único, considerando a homogeneidade do objeto, a coordenação logística para atendimento de um mesmo evento, a simplificação da gestão e a possibilidade de economia de escala, observada a compatibilidade dos preços com o mercado.

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. A estimativa do valor da contratação foi elaborada com o objetivo de identificar os preços praticados no mercado para o fornecimento de picolés embalados individualmente, destinados aos estudantes participantes da Feira do Conhecimento, promovida pela Secretaria Municipal de Educação e Esportes, considerando as especificações, os quantitativos e as condições de fornecimento, de modo a subsidiar o planejamento da



contratação e aferir a compatibilidade da despesa estimada com a realidade de mercado.

10.2. Para obtenção dos parâmetros de preços, foi realizada pesquisa mediante consulta ao Banco de Preços, com a busca de contratações públicas recentes, incluindo Atas de Registro de Preços, contratos e outros instrumentos celebrados

10.8. Os preços coletados serão submetidos à análise crítica, com avaliação da consistência e comparabilidade dos parâmetros utilizados e, quando devidamente justificado, afastamento de valores inexequíveis, inconsistentes ou excessivamente elevados que possam distorcer a estimativa. A metodologia para obtenção do preço de referência observará as características e a dispersão dos valores válidos, mediante critério tecnicamente adequado e fundamentado nos autos.

10.9. Com base na pesquisa preliminar realizada no Banco de Preços, considerando as 3.500 (três mil e quinhentas) unidades de picolé previstas para atendimento dos estudantes participantes da Feira do Conhecimento, obteve-se, nesta etapa do planejamento, o **valor unitário estimado de R\$ 2,42 (dois reais e quarenta e dois centavos)** e o **valor global estimado de R\$ 8.470,00 (oito mil quatrocentos e setenta reais)**, conforme relatório e documentação da pesquisa em anexo.

10.10. O valor indicado possui caráter estimativo e será consolidado após a conclusão da pesquisa de preços, mediante análise conjunta dos parâmetros válidos obtidos nas fontes consultadas. O detalhamento dos preços unitário e total, a memória de cálculo, as fontes utilizadas e a metodologia empregada constarão da planilha de composição da estimativa de preços, que integrará a documentação da contratação. A memória de cálculo corresponde à multiplicação de 3.500 unidades pelo valor unitário estimado de R\$ 2,42, totalizando R\$ 8.470,00.

10.11. A formação do preço estimado deverá observar os parâmetros, critérios e procedimentos estabelecidos no Decreto Municipal nº 436/2023, de 18 de dezembro de 2023, que regulamenta os procedimentos administrativos relativos à realização de pesquisa de preços no âmbito das contratações públicas do Município de Senhor do Bonfim/BA.

10.12. Dessa forma, a metodologia adotada busca assegurar que a estimativa esteja fundamentada em parâmetros objetivos, atuais e representativos do mercado, contribuindo para a economicidade, a eficiência e a adequada aplicação dos recursos públicos, bem como para a prevenção de sobrepreço na contratação.

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1. A contratação pretende assegurar o fornecimento de 3.500 (três mil e quinhentos) picolés embalados individualmente, em condições adequadas de qualidade e conservação, para oferta de 01 (uma) unidade a cada estudante participante da Feira do Conhecimento, contribuindo para a organização da ação de acolhimento prevista na programação.

11.2. São resultados esperados:



11.2.1. Atendimento da demanda: Disponibilizar o quantitativo necessário ao público estimado, com entrega nos prazos estabelecidos e oferta organizada aos estudantes do Ensino Fundamental I — Anos Iniciais, do Ensino Fundamental II — Anos Finais e da Educação de Pessoas Jovens, Adultas e Idosas — EPJAI.

11.2.2. Economicidade: Obter fornecimento com preço compatível com o mercado, considerando os custos de transporte e as demais obrigações atribuídas à contratada, buscando aproveitar a escala do quantitativo e evitar despesas adicionais não previstas.

11.2.3. Melhor aproveitamento dos recursos humanos: Simplificar a entrega por meio de produtos embalados individualmente e prontos para consumo, dispensando atividades de preparo e porcionamento e permitindo que os servidores envolvidos concentrem sua atuação na conferência, no controle e na organização do atendimento.

11.2.4. Melhor aproveitamento dos recursos materiais: Dispensar recipientes e utensílios para servir, utilizando a estrutura de conservação de forma compatível com o quantitativo e com a programação das entregas.

11.2.5. Qualidade e segurança dos alimentos: Assegurar o recebimento de produtos próprios para consumo, dentro do prazo de validade, com embalagens íntegras e conservados nas condições adequadas até sua disponibilização aos estudantes.

11.2.6. Prevenção de perdas e desperdícios: Compatibilizar o fornecimento com o público estimado e a capacidade de conservação, reduzindo riscos de derretimento, deterioração e sobras decorrentes de falhas no planejamento ou na entrega.

11.2.7. Sustentabilidade: Promover o uso responsável dos recursos e o recolhimento e a destinação adequada das embalagens e dos demais resíduos gerados, em consonância com a temática de sustentabilidade da Feira do Conhecimento.

11.3. A verificação dos resultados deverá considerar a entrega integral das 3.500 (três mil e quinhentos) unidades, o cumprimento dos horários programados, a conformidade dos produtos recebidos e o registro de eventuais recusas, substituições e perdas. O controle da oferta deverá permitir acompanhar o atendimento ao público previsto.

11.4. Dessa forma, espera-se atender à necessidade administrativa com eficácia e eficiência, conciliando fornecimento seguro, entrega organizada, aproveitamento dos recursos disponíveis e prevenção de desperdícios.

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO.

12.1. Para assegurar a adequada execução do fornecimento, a Secretaria Municipal de Educação e Esportes deverá organizar previamente as condições de recebimento, armazenamento e oferta dos 3.500 (três mil e quinhentos) picolés destinados aos estudantes participantes da Feira do Conhecimento.



12.2. O armazenamento e a conservação dos produtos após o recebimento serão de responsabilidade da Secretaria. O local do evento contará com freezers destinados a essa finalidade, não sendo necessária a disponibilização desses equipamentos pela contratada. Caberá ao fornecedor assegurar o transporte e a entrega dos produtos em condições adequadas de congelamento.

12.3. Antes da formalização da contratação, a equipe de planejamento e a unidade requisitante deverão consolidar no Termo de Referência as especificações dos produtos, o local e os horários de entrega, os critérios de recebimento e as responsabilidades pela conservação. O fornecimento será realizado em três etapas: 1.250 (mil duzentos e cinquenta) unidades no período matutino, 1.250 (mil duzentos e cinquenta) unidades no período vespertino, 1.000 (mil) unidades no período noturno.

12.4. A Secretaria e a equipe de organização do evento deverão confirmar previamente a disponibilidade e a capacidade dos freezers para comportar os quantitativos de cada etapa, considerando eventuais unidades remanescentes do período anterior. Também deverão verificar o funcionamento dos equipamentos e as condições de alimentação elétrica, além de definir medidas para preservar os produtos em caso de falha dos freezers ou interrupção de energia.

12.5. Considerando que o espaço estará equipado para atendimento da demanda, não se prevê necessidade de obras, instalação de equipamentos pela contratada ou outras adequações físicas específicas. Antes de cada entrega, a Secretaria deverá assegurar que os freezers estejam limpos, em funcionamento e nas condições de temperatura recomendadas para conservação dos produtos.

12.6. A Administração deverá indicar previamente os responsáveis pelo recebimento, pela conferência, pelo armazenamento e pela oferta em cada período, bem como providenciar a designação do gestor e do fiscal antes do início da execução. A organização dos horários deverá permitir a conferência e o imediato acondicionamento dos produtos, evitando exposição prolongada à temperatura ambiente.

12.7. Em razão da natureza do fornecimento, não se identifica necessidade de capacitação especializada. Deverá ser realizada orientação operacional da equipe quanto à conferência dos quantitativos, validade, integridade das embalagens, condições de congelamento, armazenamento e procedimentos de registro de ocorrências, recusa e solicitação de substituição.

12.8. Os setores competentes deverão concluir a pesquisa de preços, confirmar a disponibilidade orçamentária e verificar a documentação do fornecedor e o enquadramento jurídico da contratação antes de sua formalização, conforme suas respectivas atribuições.

12.9. Essas providências visam assegurar o recebimento e a conservação adequados, o cumprimento da programação de fornecimento e a prevenção de perdas, permitindo a execução da contratação com segurança e eficiência.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES



13.1. Considerando as informações levantadas neste planejamento, não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes que condicionem a execução do fornecimento dos 3.500 (três mil e quinhentos) picolés destinados aos estudantes participantes da Feira do Conhecimento.

13.2. O armazenamento e a conservação dos produtos após o recebimento serão realizados pela Secretaria Municipal de Educação e Esportes, utilizando os freezers disponíveis no local do evento. Dessa forma, não será necessária contratação complementar para disponibilização desses equipamentos.

13.3. O acondicionamento e o transporte sob condições adequadas de congelamento até a entrega integrarão as obrigações da contratada, dispensando contratação específica para essas atividades. O recebimento, o armazenamento e a oferta serão organizados pela Secretaria, com a estrutura e a equipe disponibilizadas para o evento.

13.4. Embora o fornecimento esteja vinculado à realização da Feira do Conhecimento, essa vinculação não representa, por si só, interdependência contratual. Caso sejam identificadas outras contratações relacionadas à organização do evento, deverá ser verificada sua repercussão sobre o local, os horários de entrega e as condições de conservação, promovendo-se a compatibilização necessária.

14. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

14.1. A contratação apresenta possíveis impactos ambientais relacionados à geração de resíduos de embalagens e palitos, ao desperdício de alimentos, ao consumo de energia para conservação dos picolés e ao transporte dos produtos. Para reduzir esses impactos, deverão ser adotadas medidas proporcionais ao objeto, preservando a segurança dos alimentos e a viabilidade do fornecimento.

14.2. Quanto à geração de resíduos, a Secretaria deverá disponibilizar recipientes de coleta nos espaços de oferta e consumo, orientar os participantes sobre o descarte e organizar o recolhimento das embalagens e dos palitos. A separação e o encaminhamento para reciclagem deverão observar os materiais efetivamente aceitos e a estrutura de coleta disponível no Município, assegurando destinação adequada aos resíduos não recicláveis.

14.3. O fornecimento deverá evitar embalagens adicionais desnecessárias, mantendo as embalagens individuais indispensáveis à proteção sanitária dos produtos. Sempre que viável, poderão ser utilizados recipientes de transporte reutilizáveis, adequados ao contato com alimentos e devidamente higienizados, sem comprometer a conservação sob congelamento.

14.4. Para prevenir desperdícios, as entregas serão organizadas em três etapas: 1.250 (mil duzentos e cinquenta) unidades no período matutino, 1.250 (mil duzentos e cinquenta) unidades no período vespertino, 1.000 (mil) unidades no período noturno. A Secretaria deverá coordenar o recebimento e o imediato armazenamento nos freezers, retirando os produtos conforme o ritmo da oferta e evitando exposição prolongada à temperatura ambiente.



14.5. Quanto ao consumo de energia elétrica, a Secretaria deverá verificar o funcionamento e a vedação dos freezers, organizar o armazenamento e reduzir aberturas desnecessárias. Os equipamentos deverão operar na temperatura recomendada para os produtos, conciliando conservação segura e uso eficiente de energia.

14.6. Para reduzir os impactos do transporte, a contratada deverá planejar as rotas e os carregamentos de acordo com as três etapas de entrega, evitando deslocamentos adicionais decorrentes de falhas de programação, sem prejuízo da pontualidade e da manutenção das condições de congelamento.

14.7. Como medida de contingência, a Secretaria deverá definir procedimentos para eventual falha dos freezers ou interrupção de energia, incluindo a possibilidade de transferência dos produtos para equipamento adequado. Produtos cuja segurança tenha sido comprometida não deverão ser distribuídos e deverão receber destinação compatível com sua condição e com as orientações sanitárias aplicáveis.

14.8. Não se prevê aquisição ou descarte de equipamentos nesta contratação, pois serão utilizados os freezers disponibilizados pela Secretaria. Quanto aos resíduos do consumo, serão priorizados o recolhimento, a segregação possível e a destinação adequada, sem estabelecer obrigação genérica de logística reversa ao fornecedor sem identificação de sua aplicabilidade ao objeto.

14.9. As medidas deverão ser compatibilizadas com o Plano de Logística Sustentável da Administração, caso existente, e com os procedimentos municipais de gestão de resíduos. Sua execução será acompanhada pelos responsáveis pelo fornecimento e pela organização do evento, em consonância com a temática de sustentabilidade da Feira do Conhecimento.

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO E ESCOLHA DA SOLUÇÃO/MODALIDADE

15.1. Diante das análises desenvolvidas neste Estudo Técnico Preliminar, considera-se **viável a solução proposta** para atendimento da necessidade administrativa, consistente no fornecimento de 3.500 (três mil e quinhentos) picolés embalados individualmente, destinados à oferta de 01 (uma) unidade por estudante participante da Feira do Conhecimento, com o tema “Conexão Sustentável: Educação, Saberes da Terra e Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS)”.

15.2. A escolha fundamenta-se na adequação dos produtos à oferta individual, na facilidade de conferência e controle dos quantitativos e na dispensa de preparo e porcionamento no local. Essas características favorecem a organização do atendimento e reduzem a utilização de recipientes, utensílios e pessoal para servir, especialmente em comparação com o sorvete distribuído em porções.

15.3. A viabilidade operacional está amparada na programação de três etapas de fornecimento: 1.250 (mil duzentas e cinquenta) unidades pela manhã, 1.250 (mil duzentas e cinquenta) unidades à tarde e 1.000 (mil) unidades no período noturno. A contratada será responsável pelo acondicionamento e pelo transporte sob congelamento até a entrega, enquanto a Secretaria Municipal de Educação e Esportes assumirá o armazenamento e a conservação após o recebimento, utilizando os freezers disponíveis no local do evento.



15.4. A contratação será estruturada em item único, considerando a homogeneidade do objeto, a coordenação das entregas para um mesmo evento e a simplificação do acompanhamento contratual. As três etapas de entrega constituem programação da execução e não representam divisão da contratação entre fornecedores.

15.5. Sob os aspectos econômico e orçamentário, a formalização dependerá da demonstração da compatibilidade dos preços com o mercado e da disponibilidade de dotação suficiente para a despesa. A avaliação deverá contemplar todos os custos atribuídos à contratada, inclusive acondicionamento, transporte e entregas nos três períodos, buscando a proposta mais vantajosa para a Administração.

15.6. Quanto à forma de contratação, propõe-se a contratação direta por **DISPENSA DE LICITAÇÃO em razão do valor**, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, desde que confirmados o atendimento ao limite vigente e a observância dos somatórios previstos no § 1º do mesmo artigo, evitando fracionamento indevido de despesas.

15.7. Conforme a orientação jurídica informada pela unidade requisitante, pretende-se realizar o procedimento sem etapa de disputa de lances, com utilização de recursos próprios municipais. Sua adoção deverá observar a regulamentação municipal aplicável e estar fundamentada nos autos. A ausência de disputa de lances não afasta a justificativa de preço, a motivação da escolha do fornecedor, a verificação da habilitação e as exigências de publicidade, inclusive a análise da divulgação de aviso para obtenção de propostas adicionais prevista no art. 75, § 3º, da Lei nº 14.133/2021.

15.8. Os resultados pretendidos compreendem o atendimento do público estimado, o fornecimento de produtos seguros e adequadamente conservados, a eficiência na oferta, o melhor aproveitamento dos recursos humanos e materiais e a prevenção de perdas e desperdícios. O recolhimento e a destinação adequada dos resíduos deverão acompanhar a execução, em consonância com a temática de sustentabilidade do evento.

15.9. Conclui-se, portanto, pela adequação técnica e operacional da solução à necessidade identificada e pelo prosseguimento da instrução da contratação, condicionada à comprovação da viabilidade econômica e orçamentária e ao atendimento dos requisitos legais da dispensa, das condições sanitárias e das providências estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar.

16. DOS ANEXOS

16.1. São anexos do presente ETP os seguintes documentos:

Anexo I - Dotação Orçamentária.

17. DOS RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ETP

Senhor do Bonfim, Bahia, 14 de outubro de 2026.

Jéssica Dias Evangelista
Coordenadora de Licitação



Matrícula nº 6783
Secretaria Municipal de Educação e Esportes