

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº 03/2026

Lei Federal nº 14.133/2021  
Decreto Municipal nº 7.659/2023

PREFEITURA MUNICIPAL DA CAMPANHA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PROCESSO LICITATÓRIO/AQUISIÇÃO DE OVOS DE CHOCOLATE  
PARA DISTRIBUIÇÃO EM COMEMORAÇÃO A PÁSCOA NA REDE  
MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

## 1. IDENTIFICAÇÕES

Equipe de planejamento – Nomeada pela Portaria nº 5208/2026 da Secretaria Municipal de Educação		
Papel/função na elaboração do ETP	Nome do servidor	E-mail
Contribuição integral	<b>Cintia Arantes dos Santos</b>	<a href="mailto:setordemerenda21@gmail.com.br">setordemerenda21@gmail.com.br</a>

### 1.1. Numeração do ETP:

Estudo Técnico Preliminar – ETP nº 03/2026

## 2. INTRODUÇÃO

- **Fundamento legal:**

- **Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021.**
- **Decreto Municipal nº 7.659, de 1º de novembro de 2023.**

- **Conceito legal:** de acordo com o art. 6º, inciso XX da Lei Federal nº 14.133/2021, o estudo técnico preliminar é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação.

- **Objetivos do Estudo técnico preliminar:** tem por objetivo analisar a necessidade ou o problema apresentado, e a partir daí identificar e demonstrar a viabilidade técnica e econômica das possíveis soluções, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação, diretamente por dispensa ou inexigibilidade, ou mediante as modalidades de licitação.

## 3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE OU DO PROBLEMA A SER RESOLVIDO COM INDICAÇÃO DOS QUANTITATIVOS (ART. 18, §1º, I e IV) – REQUISITO OBRIGATÓRIO.

Tradicionalmente todos os anos as escolas da Rede Municipal de Educação celebram a Páscoa com o objetivo de promover o desenvolvimento integral dos alunos, transmitir valores importantes como solidariedade, respeito amor ao próximo além de respeitar as diferenças crenças e culturas dos alunos.

Para concluir este projeto as unidades escolares fazem a distribuição de ovos de chocolates aos alunos matriculados na Rede Municipal de Educação.

De acordo com o Senso Escolar de 2025, a Secretaria Municipal de Educação atende diariamente 1.435 alunos. Dentre eles, 1.315 não possuem restrições alimentares, 100 têm intolerância à lactose, 2 são diabéticos e 18 possuem alergia à proteína do leite. Para atender às necessidades desses alunos, é necessário adquirir não apenas ovos de chocolate tradicionais, mas também opções veganas e dietéticas.

Isto posto, a contratação do produto solicitado, objeto do presente estudo, permitirá garantir a conclusão deste projeto proporcionando alegria e entusiasmo nesta data tornando a celebração da Páscoa mais especial e memorável.

#### **4. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (ART. 18, §1º, II)**

Considerando que a Lei 14.133/21 facultou a adoção ao plano de contratações anual e não tendo o Município da Campanha o adotado até o momento, não há como preencher o requisito da demonstração de indicação no PCA, ficando este tópico prejudicado.

#### **5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (ART. 18, §1º, III)**

**5.1** O produto deverá ser entregue em sua embalagem original lacrada, em que conste a data de fabricação, data de validade, valor nutricional e peso.

**5.2** Os ovos deverão ser embalados individualmente, envoltórios primeiramente em papel aluminizado, secundamente em papel plástico transparente celofane decorado, amarrados com fitilhos.

**5.3** A entrega dos ovos de chocolate será realizada pelo próprio fornecedor em sua totalidade, no prazo de 10 (dez) dias corridos, a partir do recebimento da Autorização de Fornecimento, no seguinte endereço:

- ✓ Secretaria Municipal de Educação - Rua Geraldo Maia da Silva n 37 bairro Xororó, Campanha/MG

**5.4** O recebimento provisório ou definitivo do objeto pela secretaria responsável não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato ou por vícios dos produtos.

#### **6.0 ESTIMATIVA DO VALOR POTENCIAL CONTRATAÇÃO (ART. 18, §1º, VI) – REQUISITO OBRIGATÓRIO.**

##### **6.1 Levantamento de mercado**

Os preços apresentados refletem os valores praticados no mercado para este

produto. As pesquisas foram realizadas em sites de outras prefeituras respeitando a mesma descrição a fim de não tendenciar preços exagerados, porém mantendo as mesmas características fundamentais para garantir a qualidade do produto.

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais. Logo, a aquisição do produto objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos produtos a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

## 6.2 Estimativas do valor da contratação (art. 18, §1º, VI)

A estimativa das quantidades fora levantada, levando-se em consideração os seguintes parâmetros:

I Previsão do número total de discentes.

II Estimativa dos possíveis casos de intolerância.

O valor estimado para contratação foi de R\$ 47.545,40 ( quarenta e sete mil, quinhentos e quarenta e cinco reais e quarenta centavos).

A tabela abaixo apresenta a descrição do item que se pretende adquirir, sua descrição, quantidades, valor unitário e valor total.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNI.	QUANT	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1.	<b>Ovos de páscoa de chocolate ao leite 150 gramas (tradicional).</b>  Ingredientes do ovo: ovos de páscoa de chocolate ao leite obtidos a partir da mistura de derivados do cacau, massa de cacau em pó e ou manteiga de cacau com outros ingredientes, contendo no mínimo 25% de sólidos totais de cacau (Resolução – RDC n.º 227 de 28/08/2003). Produto preparado com pasta de cacau, açúcar e leite em pó, evaporado ou condensado. Características: deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Resolução RDC nº 264 da ANVISA, de 22 de setembro de 2005, publicada no D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 23 de setembro	UNI	1.500	R\$ 27,87	R\$ 41.805,00

<p>de 2005. Embalagens e peso líquido: Ovos de páscoa de 150g, envolto em folha alumínio, embalado em filme polipropileno laminado com impressão externa, amarrado com fita de cetim, aplicado rótulo adesivo em papel couchê impresso e acondicionado em caixas de papelão. OBSERVAÇÃO: Se o produto contiver brindes, brinquedos ou miniaturas, a embalagem destes deverá ser lacrada, trazer o selo do Inmetro e indicação de faixa etária. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Identificação do produto, inclusive a marca;</li><li>2. Nome e endereço do fabricante;</li><li>3. Data de fabricação;</li><li>4. Data de validade ou prazo máximo para consumo;</li><li>5. Componentes do produto;</li><li>6. Peso líquido;</li><li>7. Informações nutricionais;</li><li>8. Número do lote.</li></ol> <p><b>Data de validade: O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.</b></p> <p><b>APRESENTAR AMOSTRA.</b></p>				
--	--	--	--	--

2.	<p><b>Ovos de páscoa de chocolate sem lactose 150g.</b></p> <p>Ingredientes do ovo: O produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau (<i>Theobroma cacao</i> L.), massa (ou pasta ou liquor) de cacau, cacau em pó e ou manteiga de cacau, à base de soja (sem lactose), contendo, no mínimo, 32 % (g/150 g) de sólidos totais de cacau. O produto deve ser em formato de ovo de páscoa, e consistência típica de chocolate em barra. Características: deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Resolução RDC nº 264 da ANVISA, de 22 de setembro de 2005, publicada no D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 23 de setembro de 2005. No preparo do ovo de páscoa isento de lactose, o cacau correspondente ao tipo deve entrar, no mínimo, na proporção de 32%. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura, com exceção da lactose, não sendo tolerada a adição de qualquer forma de gordura e óleos estranhos a qualquer tipo de chocolate e/ou a manteiga de cacau. O chocolate para o ovo de páscoa, não pode ser adicionado de amidos e féculas estranhas. Embalagens e peso líquido: Ovos de páscoa de 150g, envolto em folha alumínio, embalado em filme polipropileno laminado com impressão externa, amarrado com fita de cetim, aplicado rótulo adesivo em papel couchê impresso e acondicionado em caixas de papelão. OBSERVAÇÃO: Se o produto contiver brindes, brinquedos ou miniaturas, a embalagem destes deverá ser lacrada, trazer o selo do Inmetro e indicação de faixa etária. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificação do produto, inclusive a marca;</li> <li>2. Nome e endereço do fabricante;</li> <li>3. Data de fabricação;</li> <li>4. Data de validade ou prazo máximo para consumo;</li> <li>5. Componentes do produto;</li> <li>6. Peso líquido;</li> <li>7. Informações nutricionais;</li> <li>8. Número do lote.</li> </ol>	UNI	100	R\$ 41,75	R\$ 4.175,00
----	---	-----	-----	-----------	--------------

	<p><b>Data de validade: O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.</b></p> <p><b>APRESENTAR AMOSTRA.</b></p>				
3.	<p><b>Ovos de páscoa de chocolate vegano zero adição de açúcar e zero lactose (para diabético) 150g.</b></p> <p>Ingredientes do ovo: Massa de cacau, maltitol, manteiga de cacau, povidexose. Contém: emulsificante lecitina de girassol, aromatizante vanilina e edulcorante sucralose. Embalagens e peso líquido: Ovos de páscoa de 150g, envolto em folha alumínio, embalado em filme polipropileno laminado com impressão externa, amarrado com fita de cetim, aplicado rótulo adesivo em papel couchê impresso e acondicionado em caixas de papelão. OBSERVAÇÃO: Se o produto contiver brindes, brinquedos ou miniaturas, a embalagem destes deverá ser lacrada, trazer o selo do Inmetro e indicação de faixa etária. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificação do produto, inclusive a marca;</li> <li>2. Nome e endereço do fabricante;</li> <li>3. Data de fabricação;</li> <li>4. Data de validade ou prazo máximo para consumo;</li> <li>5. Componentes do produto;</li> <li>6. Peso líquido;</li> <li>7. Informações nutricionais;</li> <li>8. Número do lote.</li> </ol> <p><b>Data de validade: O produto deverá ter validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de fabricação, sendo que está não poderá ser anterior a 30 (trinta) dias da data da entrega.</b></p> <p><b>APRESENTAR AMOSTRA.</b></p>	UNI	20	R\$ 78,27	R\$ 1.565,40

### 6.3 Escolha da solução (consequência do inciso V e VI do art. 18, §1º).

Em busca da melhor solução, foi realizada uma consulta em Editais de Prefeituras para verificação de contratações similares por outros órgãos públicos, tendo como objeto ovos de chocolates tradicionais, veganos e sem lactose.

Constatou-se que a solução mais utilizada, por ser eficiente e mais vantajosa para a Administração consiste na aquisição desse item por meio de Pregão Eletrônico com

critério de julgamento do tipo menor preço por item, uma vez que as características do item a ser adquirido, o objeto desta aquisição pode ser caracterizado como bem comum, possuindo, desse modo, padrões de desempenho e características gerais e específicas, usualmente e amplamente encontradas no mercado correlato, nos termos do Art. 6º, inciso XIII da Lei nº 14.133/2021 e o Pregão é a modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou o de maior desconto (Art. 6º, inciso XLI da Lei nº 14.133/2021).

Portanto, a aquisição referida será por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO POR ITEM, propiciando maior celeridade, transparência e competitividade na contratação, visando maior eficiência e economicidade para a Administração Pública.

## **7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA E CIRCUNSTÂNCIAS CORRELATAS (ART. 18, §1º, VII a XII)**

### **7.1 Descrição da solução como um todo (art. 18, §1º, VII) – Requisito obrigatório.**

Para viabilizar essa aquisição, propõe-se a realização de procedimento licitatório, visando à seleção da proposta mais vantajosa, com ampla competitividade e igualdade de condições entre os fornecedores interessados.

### **7.2 Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (art. 18, §1º, VIII) – requisito obrigatório.**

Assim opta-se pela aquisição por item o que permite a ampliação da participação de potenciais interessados, aumento da concorrência, expectativa da economia ao final do certame.

### **7.3 Demonstrativos dos resultados pretendidos (art. 18, §1º, IX)**

A distribuição dos ovos de chocolate constitui a etapa final das atividades desenvolvidas no âmbito do Projeto Páscoa nas unidades escolares da Rede Municipal de Educação. Essa ação representa uma forma simbólica de valorização do envolvimento e da participação dos alunos ao longo das atividades pedagógicas realizadas durante o período.

Ademais, a entrega dos ovos de chocolate contribui para o fortalecimento de valores essenciais à formação integral das crianças, tais como união, solidariedade, respeito, partilha e amor ao próximo, promovendo momentos de integração e convivência harmoniosa no ambiente escolar.

### **7.4 Descrição de possíveis impactos ambientais (art. 18, §1º, XII) – requisito obrigatório.**

Os papéis após o uso representam os resíduos que são descartados para o sistema de

coleta municipal. A má gestão desses resíduos pode ocasionar diversos impactos ambientais negativos, como o acúmulo de lixo em locais inadequados, a obstrução de sistemas de drenagem e a poluição do solo. Além disso, o descarte inadequado de embalagens pode contribuir para a sobrecarga dos lixões, a emissão de gases de efeito estufa e a redução da biodiversidade.

Para minimizar os impactos referentes ao descarte existe a possibilidade de colocarmos como critério de aquisição de ovos de chocolates empresas que aderiram à utilização de embalagens biodegradáveis durante a confecção de seus produtos, sobretudo para que a geração de resíduos e poluição do solo ocasionada por sua ocorrência venha a deixar de ser um impacto ambiental negativo.

## **8. CONCLUSÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ART. 18, §1º, XIII) – REQUISITO OBRIGATÓRIO.**

Com base no exposto, ficam evidentes que a aquisição dos itens descritos neste estudo, nas condições e quantidades especificadas, é crucial para o sucesso do Projeto Páscoa e seus símbolos.

Considerando as informações apresentadas, especialmente os aspectos técnicos e econômicos, conclui-se pela plena viabilidade da aquisição dos ovos de chocolates. Recomenda-se o prosseguimento do feito visando à eficácia dessa aquisição.

## **9. JUSTIFICATIVAS PARA AUSÊNCIA DE CONTEMPLAÇÃO DOS DEMAIS REQUISITOS DO ART. 18, § 1º DA LEI 14.133/21.**

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

Justificativa em relação a este item: Entende-se não haver providências a serem adotadas pela administração previamente à celebração do contrato, inclusive quanto à capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização;

XI – Contratações correlatas e / ou interdependes;

Justificativa em relação a este item: Não há licitação correlata e/ou interdependente a ser considerada e/ou realizada pela administração para execução da aquisição do produto que pretende se adquirir.

Campanha, 19 de janeiro de 2026.

## **10. APROVAÇÃO E ASSINATURA**

O presente Estudo Técnico Preliminar foi realizado pelos servidores abaixo:

---

Cintia Arantes dos Santos  
Chefe do Setor da Merenda

A Secretária Municipal de Educação aprova este Estudo Técnico Preliminar com sua solução apontada.

---

Renilda Marfeli Ribeiro  
Secretária Municipal de Educação