ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

Esse Estudo Técnico Preliminar que caracterizará a primeira etapa da fase de planejamento e apresentará os devidos estudos para a viabilidade da contratação da solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública, o ETP terá como baliza o disposto do **§1º, I a XIII, do art. 18 da Lei 14.133/2021**, bem como no Decreto 037/2025 e em razão de minimizar documentos esse ETP estará acompanhado de outros mecanismos previstos na fase de planejamento, principalmente no que tange as matrizes de riscos, assim a futura contratação deverá atender também além da lei 14.133//2021 e as disposições contidas na IN Nº09/2023, e na fase final da possível contratação deverá observar as normas tributárias especificamente **a IN/RFB nº 1.234/2012 e IN/RFB nº 2.145/2023**.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por finalidade fundamentar a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios para atender às Unidades Escolares e Núcleos Infantis da Rede Municipal de Ensino do Município de Iporá – GO, garantindo o fornecimento regular e contínuo da alimentação escolar aos alunos. A aquisição visa assegurar o atendimento às exigências nutricionais e sanitárias vigentes, contribuindo para o desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes, para a permanência no ambiente escolar e para a continuidade dos serviços educacionais ofertados pela Administração Pública.

2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A presente contratação encontra-se **prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) do Município de Iporá-GO**, elaborado pela Secretaria Municipal de Educação, em conformidade com o disposto no art. 12 da Lei nº 14.133/2021.

Tal previsão assegura que a despesa está planejada, orçamentariamente prevista e devidamente alinhada às prioridades da gestão pública municipal,

atendendo às diretrizes de transparência, economicidade e eficiência na aplicação dos recursos públicos.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá atender a requisitos internos da Administração e requisitos externos a serem cumpridos pela futura fornecedora, visando garantir a adequada execução do fornecimento de gêneros alimentícios às Unidades Escolares e Núcleos Infantis do Município de Iporá – GO.

1. Requisitos Internos (Administração)

- Planejar os quantitativos com base no número de alunos atendidos, cardápios e calendário letivo.
- Disponibilizar cronograma e locais de entrega, organizando a logística de recebimento nas unidades escolares.
- Designar servidor(es) responsável(is) pelo acompanhamento, fiscalização e atesto das entregas.
- Assegurar condições adequadas de armazenamento dos alimentos nas unidades (estoque seco, refrigeração e higiene).
- Efetuar o pagamento conforme os fornecimentos realizados e devidamente atestados.

2. Requisitos Externos (Contratada/Fornecedora)

- Fornecer os gêneros alimentícios conforme as especificações técnicas, prazos e quantidades solicitadas.
- Garantir a qualidade, integridade e validade dos produtos entregues.
- Realizar o transporte em condições adequadas de higiene e conservação, com controle de temperatura quando necessário.
- Possuir regularidade fiscal, trabalhista e sanitária, mantendo alvarás e licenças exigidos pela legislação.
- Substituir, sem ônus adicional, produtos recusados por estarem em desacordo com as especificações.
- Manter capacidade operacional para atender às demandas das unidades escolares durante toda a vigência contratual.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Entende-se necessária a contratação dos seguintes itens e quantitativos:

TABELA 02 – NÚCLEOS INFANTIS

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.
1	ACHOCOLATADO EM PÓ – 500G - PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS, SOLÚVEL, EMBALAGEM RESISTENTE, ÍNTEGRA E BEM VEDADA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES.	600UN
2	ARROZ TIPO 1 – 5KG - ARROZ BENEFICIADO, POLIDO, LONGO FINO, TIPO 1, GRÃOS INTEIROS, ISENTO DE IMPUREZAS, UMIDADE ADEQUADA, EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE E LACRADA.	790UN
3	BOLACHA ÁGUA E SAL – 330G - BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL, CROCANTE, SEM UMIDADE, EMBALAGEM ORIGINAL LACRADA, SEM QUEBRAS EXCESSIVAS.	1.300UN
4	COCO RALADO – 100G - COCO SECO RALADO, SEM ADIÇÃO EXCESSIVA DE AÇÚCAR, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM VEDADA E ÍNTEGRA.	700UN
5	CREME DE MILHO – 500G - PRODUTO À BASE DE MILHO, TEXTURA CREMOSA, PRONTO PARA PREPARO CULINÁRIO, EMBALAGEM RESISTENTE, SEM ESTUFAMENTO.	750UN
6	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO – 340G - EXTRATO CONCENTRADO, COR VERMELHA INTENSA, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM AMASSADOS OU VAZAMENTOS.	2.000UN
7	FARINHA DE MANDIOCA (TIPO BEIJU)– 1KG - FARINHA SECA, FINA OU MÉDIA, TORRADA, BRANCA OU AMARELA, LIVRE DE IMPUREZAS E UMIDADE.	500UN
8	FARINHA DE TRIGO – 1KG - FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, PÓ FINO, EMBALAGEM RESISTENTE E BEM VEDADA.	1.150UN
9	MACARRÃO SÊMOLA TIPO ESPAGUETE – 500G - MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA, TIPO ESPAGUETE, COR UNIFORME, SEM QUEBRAS EXCESSIVAS.	3.000UN
10	MACARRÃO SÊMOLA TIPO PARAFUSO – 500G - MASSA DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO (FUSILLI), EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM UMIDADE.	3.000UN
11	MACARRÃO SÊMOLA TIPO PADRE NOSSO – 500G - MASSA DE SÊMOLA TIPO ARGOLINHA (PADRE NOSSO), ADEQUADA PARA SOPAS, GRÃOS ÍNTEGROS E SECOS.	1.500UN
12	ÓLEO DE SOJA – 900ML - ÓLEO VEGETAL REFINADO DE SOJA, CLARO, SEM ODORES ESTRANHOS, EMBALAGEM PET LACRADA.	1.800UN
13	POLVILHO GRANULADO – 500G - POLVILHO DOCE GRANULADO, BRANCO, SECO, LIVRE DE IMPUREZAS.	600UN
14	QUEIJO CURADO RALADO – 1 KG - QUEIJO TIPO PARMESÃO RALADO, CURADO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM VEDADA.	400KG
15	SAL IODADO REFINADO – 1KG SAL REFINADO, IODADO, BRANCO, SECO E SOLTO.	500KG
16	SUCO CONCENTRADO DE GARRAFA – 500ML - SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS, DIVERSOS SABORES, RENDIMENTO MÍNIMO CONFORME RÓTULO, EMBALAGEM PLÁSTICA LACRADA.	2.000UN

17	TRIGO PARA QUIBE – 500G - TRIGO QUEBRADO, LIMPO, SECO, PRÓPRIO PARA PREPARO DE QUIBE.	50UN
18	LEITE INTEGRAL – CAIXA COM 12 UNIDADES (1L CADA) - LEITE UHT INTEGRAL, EMBALAGEM LONGA VIDA, SEM ESTUFAMENTO.	5.000CX
19	FERMENTO EM PÓ 250G	250UN
20	PEITO DE FRANGO - CORTE DE FRANGO CONGELADO, SEM PELE E SEM OSSO, EMBALADO, COM INSPEÇÃO SANITÁRIA.	9.000KG
21	LINGUIÇA DE FRANGO - LINGUIÇA FRESCA OU CONGELADA DE FRANGO, EMBALADA, COM REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.	6.000KG
22	CREME DE LEITE – 1L - CREME DE LEITE UHT, EMBALAGEM LONGA VIDA, ÍNTEGRA.	200UN
23	ABOBORA MADURA	900KG
24	OVOS DZ	1.200DZ
25	POLPA DE FRUTAS – CONGELADA - POLPA DE FRUTA NATURAL, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CORANTES OU CONSERVANTES ARTIFICIAIS.	1.000UN
26	AÇÚCAR CRISTAL – 2KG - AÇÚCAR CRISTAL BRANCO, GRÃOS UNIFORMES, LIVRE DE SUJIDADES E UMIDADE, EMBALAGEM RESISTENTE E LACRADA.	1.100UN
27	AMIDO DE MILHO – 500G - AMIDO REFINADO DE MILHO, PÓ FINO, BRANCO, SEM ODOR, EMBALAGEM VEDADA.	600UN
28	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 – 1KG - GRÃOS NOVOS, INTEIROS, LIMPOS, ISENTOS DE INSETOS, PEDRAS E IMPUREZAS, EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE.	2.300UN
29	MILHO PARA CANJICA – 500G - GRÃOS DE MILHO BRANCO, INTEIROS, SECOS, LIMPOS E UNIFORMES.	400UN
30	CARNE BOVINA PICADA - 1KG - CARNE BOVINA FRESCA OU CONGELADA, CORTADA EM CUBOS, COM BAIXO TEOR DE GORDURA, INSPECIONADA, EMBALAGEM ADEQUADA.	4.000KG
31	CARNE BOVINA MOÍDA - 1KG - CARNE BOVINA MOÍDA FRESCA OU CONGELADA, COM BAIXO TEOR DE GORDURA, PROVENIENTE DE CORTES DE QUALIDADE, INSPECIONADA.	4.000KG
32	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - 1KG - CORTES CONGELADOS, COM OSSO, SEM EXCESSO DE GELO, EMBALADOS E INSPECIONADOS.	4.000KG
33	BANANA PRATA - FRUTOS FIRMES, TAMANHO MÉDIO, SEM MACHUCADOS OU PARTES APODRECIDAS.	3.500KG
34	CHUCHU - FRESCO, VERDE CLARO, FIRME, SEM BROTOS OU MANCHAS.	190KG
35	MAÇÃ - FRUTAS FIRMES, CASCA LISA, SEM AMASSADOS OU PODRIDÕES.	3.000KG
36	MELÃO - CASCA FIRME, SEM RACHADURAS, POLPA DOCE E FIRME.	750KG
37	ABOBRINHA VERDE - FRESCA, FIRME, CASCA LISA E BRILHANTE.	400KG
38	BATATA-DOCE - RAÍZES FIRMES, SEM BROTOS, RACHADURAS OU PARTES MOLES.	400KG

39	VAGEM - VAGENS VERDES, TENRAS, SEM MANCHAS OU FIOS EXCESSIVOS.	150PCT
40	CEBOLA - BULBOS FIRMES, CASCA SECA, SEM BROTOS OU PARTES MOLES.	500KG
41	ALHO - CABEÇAS FIRMES, DENTES ÍNTEGROS, SEM MOFO OU BROTAÇÃO.	500KG
42	COUVE – PACOTE - FOLHAS VERDES, FRESCAS, SEM AMARELAMENTO OU SUJEIRA EXCESSIVA.	500KG
43	LARANJA - FRUTOS FIRMES, CASCA LISA, SUCULENTOS, SEM MOFO.	3.000KG
44	MAMÃO FORMOSA - FRUTA FIRME, CASCA ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS.	200KG
45	BANANA MARMELO - FRUTOS FIRMES, SEM MACHUCADOS OU SINAIS DE APODRECIMENTO.	100KG
46	AÇAFRÃO MOÍDO – 100G - PÓ FINO, COR AMARELO INTENSA, AROMA CARACTERÍSTICO, EMBALAGEM VEDADA.	160UN
47	COLORAU – 500G - COLORÍFICO EM PÓ À BASE DE URUCUM, COR AVERMELHADA INTENSA, SECO E SOLTO.	200UN
48	FERMENTO BIOLÓGICO INSTANTÂNEO – 10G - FERMENTO SECO PARA PÃES, GRANULADO FINO, EMBALAGEM LACRADA.	1.800UN
49	MARGARINA – 500G (MÍN. 77% LIPÍDIOS) - MARGARINA CREMOSA, TEOR DE GORDURA CONFORME ESPECIFICADO, EMBALAGEM PLÁSTICA COM TAMPA.	2.500UN
50	BOLACHA SEM LACTOSE - BISCOITO DOCE OU SALGADO, PRÓPRIO PARA INTOLERANTES À LACTOSE, EMBALAGEM IDENTIFICADA.	1.300UN
51	LOMBO DE PORCO – CARNE SUÍNA	3.000KG

TABELA 03 – ESCOLAS MUNICIPAIS

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.
1	ACHOCOLATADO EM PÓ – 500G - PÓ PARA PREPARO DE BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS, SOLÚVEL, EMBALAGEM RESISTENTE, ÍNTEGRA E BEM VEDADA, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES.	1.500UN
2	ARROZ TIPO 1 – 5KG - ARROZ BENEFICIADO, POLIDO, LONGO FINO, TIPO 1, GRÃOS INTEIROS, ISENTO DE IMPUREZAS, UMIDADE ADEQUADA, EMBALAGEM PLÁSTICA TRANSPARENTE, RESISTENTE E LACRADA.	2.500UN
3	BOLACHA ÁGUA E SAL – 330G - BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL, CROCANTE, SEM UMIDADE, EMBALAGEM ORIGINAL LACRADA, SEM QUEBRAS EXCESSIVAS.	1.800UN
4	COCO RALADO – 100G - COCO SECO RALADO, SEM ADIÇÃO EXCESSIVA DE AÇÚCAR, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM VEDADA E ÍNTEGRA.	1.500UN
5	CREME DE MILHO – 500G - PRODUTO À BASE DE MILHO, TEXTURA CREMOSA, PRONTO PARA PREPARO CULINÁRIO, EMBALAGEM RESISTENTE, SEM ESTUFAMENTO.	800UN

6	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO – 340G - EXTRATO CONCENTRADO, COR VERMELHA INTENSA, SEM SINAIS DE FERMENTAÇÃO, EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM AMASSADOS OU VAZAMENTOS.	4.000UN
7	FARINHA DE MANDIOCA (TIPO BEIJU)– 1KG - FARINHA SECA, FINA OU MÉDIA, TORRADA, BRANCA OU AMARELA, LIVRE DE IMPUREZAS E UMIDADE.	1.500UN
8	FARINHA DE TRIGO – 1KG - FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, PÓ FINO, EMBALAGEM RESISTENTE E BEM VEDADA.	3.000UN
9	MACARRÃO SÊMOLA TIPO ESPAGUETE – 500G - MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA, TIPO ESPAGUETE, COR UNIFORME, SEM QUEBRAS EXCESSIVAS.	4.000UN
10	MACARRÃO SÊMOLA TIPO PARAFUSO – 500G - MASSA DE SÊMOLA TIPO PARAFUSO (FUSILLI), EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM UMIDADE.	3.500UN
11	MACARRÃO SÊMOLA TIPO PADRE NOSSO – 500G - MASSA DE SÊMOLA TIPO ARGOLINHA (PADRE NOSSO), ADEQUADA PARA SOPAS, GRÃOS ÍNTEGROS E SECOS.	3.500UN
12	MILHO PARA PIPOCA (PREMIO) – 500G - GRÃOS SECOS, DUROS, AMARELOS, UNIFORMES, COM BOM RENDIMENTO DE ESTOURO.	1.500UN
13	ÓLEO DE SOJA – 900ML - ÓLEO VEGETAL REFINADO DE SOJA, CLARO, SEM ODORES ESTRANHOS, EMBALAGEM PET LACRADA.	3.000UN
14	POLVILHO GRANULADO – 500G - POLVILHO DOCE GRANULADO, BRANCO, SECO, LIVRE DE IMPUREZAS.	1.200UN
15	QUEIJO CURADO RALADO – 1 KG - QUEIJO TIPO PARMESÃO RALADO, CURADO, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS, EMBALAGEM VEDADA.	1.500KG
16	SAL IODADO REFINADO – 1KG SAL REFINADO, IODADO, BRANCO, SECO E SOLTO.	900KG
17	SUCO CONCENTRADO DE GARRAFA – 500ML - SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS, DIVERSOS SABORES, RENDIMENTO MÍNIMO CONFORME RÓTULO, EMBALAGEM PLÁSTICA LACRADA.	5.000UN
18	TRIGO PARA QUIBE – 500G - TRIGO QUEBRADO, LIMPO, SECO, PRÓPRIO PARA PREPARO DE QUIBE.	100UN
19	LEITE INTEGRAL – CAIXA COM 12 UNIDADES (1L CADA) - LEITE UHT INTEGRAL, EMBALAGEM LONGA VIDA, SEM ESTUFAMENTO.	4.000CX
20	FERMENTO EM PÓ 250G	800UN
21	PEITO DE FRANGO - CORTE DE FRANGO CONGELADO, SEM PELE E SEM OSSO, EMBALADO, COM INSPEÇÃO SANITÁRIA.	7.000KG
22	LINGUIÇA DE FRANGO - LINGUIÇA FRESCA OU CONGELADA DE FRANGO, EMBALADA, COM REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.	3.500KG
23	ABOBORA MADURA	1.500KG
24	MILHO VERDE EM CONSERVA 170G	1.500UN
25	OVOS DZ	1.000DZ
26	POLPA DE FRUTAS – CONGELADA - POLPA DE FRUTA NATURAL, CONGELADA, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, CORANTES OU CONSERVANTES ARTIFICIAIS.	1.500UN

27	AÇÚCAR CRISTAL – 2KG - AÇÚCAR CRISTAL BRANCO, GRÃOS UNIFORMES, LIVRE DE SUJIDADES E UMIDADE, EMBALAGEM RESISTENTE E LACRADA.	2.000UN
28	AMIDO DE MILHO – 500G - AMIDO REFINADO DE MILHO, PÓ FINO, BRANCO, SEM ODOR, EMBALAGEM VEDADA.	500UN
29	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1 – 1KG - GRÃOS NOVOS, INTEIROS, LIMPOS, ISENTOS DE INSETOS, PEDRAS E IMPUREZAS, EMBALAGEM TRANSPARENTE E RESISTENTE.	3.000UN
30	CARNE BOVINA PICADA - 1KG - CARNE BOVINA FRESCA OU CONGELADA, CORTADA EM CUBOS, COM BAIXO TEOR DE GORDURA, INSPECIONADA, EMBALAGEM ADEQUADA.	4.500KG
31	CARNE BOVINA MOÍDA - 1KG - CARNE BOVINA MOÍDA FRESCA OU CONGELADA, COM BAIXO TEOR DE GORDURA, PROVENIENTE DE CORTES DE QUALIDADE, INSPECIONADA.	7.000KG
32	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - 1KG - CORTES CONGELADOS, COM OSSO, SEM EXCESSO DE GELO, EMBALADOS E INSPECIONADOS.	7.000KG
33	CHUCHU - FRESCO, VERDE CLARO, FIRME, SEM BROTOS OU MANCHAS.	300KG
34	MAÇÃ - FRUTAS FIRMES, CASCA LISA, SEM AMASSADOS OU PODRIDÕES.	300KG
35	ABOBRINHA VERDE - FRESCA, FIRME, CASCA LISA E BRILHANTE.	700KG
36	BATATA-DOCE - RAÍZES FIRMES, SEM BROTOS, RACHADURAS OU PARTES MOLES.	300KG
37	VAGEM - VAGENS VERDES, TENRAS, SEM MANCHAS OU FIOS EXCESSIVOS.	200PCT
38	CEBOLA - BULBOS FIRMES, CASCA SECA, SEM BROTOS OU PARTES MOLES.	1.000KG
39	ALHO - CABEÇAS FIRMES, DENTES ÍNTEGROS, SEM MOFO OU BROTAÇÃO.	800KG
40	COUVE – PACOTE - FOLHAS VERDES, FRESCAS, SEM AMARELAMENTO OU SUJEIRA EXCESSIVA.	250PCT
41	LARANJA - FRUTOS FIRMES, CASCA LISA, SUCULENTOS, SEM MOFO.	300KG
42	BANANA MARMELO - FRUTOS FIRMES, SEM MACHUCADOS OU SINAIS DE APODRECIMENTO.	200KG
43	AÇAFRÃO MOÍDO – 100G - PÓ FINO, COR AMARELO INTENSA, AROMA CARACTERÍSTICO, EMBALAGEM VEDADA.	300UN
44	COLORAU – 500G - COLORÍFICO EM PÓ À BASE DE URUCUM, COR AVERMELHADA INTENSA, SECO E SOLTO.	150UN
45	FERMENTO BIOLÓGICO INSTANTÂNEO – 10G - FERMENTO SECO PARA PÃES, GRANULADO FINO, EMBALAGEM LACRADA.	3.000UN
46	MARGARINA – 500G (MÍN. 77% LIPÍDIOS) - MARGARINA CREMOSA, TEOR DE GORDURA CONFORME ESPECIFICADO, EMBALAGEM PLÁSTICA COM TAMPA.	3.000UN
47	BOLACHA SEM LACTOSE - BISCOITO DOCE OU SALGADO, PRÓPRIO PARA INTOLERANTES À LACTOSE, EMBALAGEM IDENTIFICADA.	1.500UN
48	LOMBO DE PORCO – CARNE SUÍNA	4.500KG

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado foi realizado com o objetivo de identificar soluções disponíveis e práticas usuais para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar, bem como verificar a viabilidade da contratação e a compatibilidade dos preços praticados.

Verificou-se que o objeto é amplamente ofertado por empresas do ramo alimentício, como distribuidoras, atacadistas e fornecedores especializados no atendimento a órgãos públicos, o que demonstra a existência de mercado competitivo e capacidade de atendimento à demanda da Administração.

Foram analisadas contratações similares realizadas por outros municípios e órgãos públicos, além de consultas a fornecedores locais e regionais, possibilitando a obtenção de parâmetros de preços, condições de entrega e padrões de qualidade usualmente praticados. Constatou-se que a forma mais adequada de atendimento é o fornecimento parcelado, com entregas periódicas, de modo a garantir produtos dentro do prazo de validade e em condições adequadas de consumo.

Observou-se ainda que os preços podem sofrer variações em razão da sazonalidade de alguns alimentos, custos logísticos e oscilações do mercado, fatores considerados na estimativa de preços e no planejamento da contratação.

Dessa forma, conclui-se que há ampla oferta no mercado capaz de atender às necessidades da Administração, sendo viável a contratação pretendida sob os parâmetros técnicos e econômicos estabelecidos neste estudo.

6 – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do preço da contratação foi elaborada com base em pesquisa de mercado, considerando cotações junto a fornecedores do ramo, contratações similares realizadas por outros órgãos públicos e referências de bancos de preços oficiais, quando disponíveis.

Para a composição dos valores estimados, foram observadas as especificações técnicas dos gêneros alimentícios, os quantitativos projetados para atendimento das Unidades Escolares e Núcleos Infantis da Rede Municipal de Ensino de Iporá – GO, bem como as condições de fornecimento parcelado, logística de entrega e exigências sanitárias.

Os preços coletados foram analisados de forma comparativa, buscando-se identificar valores compatíveis com os praticados no mercado, desconsiderando-se eventuais cotações excessivamente elevadas ou inexequíveis. A partir dessa análise, definiu-se o valor estimado da contratação, que servirá como parâmetro para avaliação da vantajosidade das propostas a serem apresentadas no processo de seleção do fornecedor.

A memória de cálculo e a planilha detalhada contendo os quantitativos estimados e os valores unitários e totais integram o processo administrativo, compondo a base técnica e econômica da futura contratação.

7 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios destinados às Unidades Escolares e Núcleos Infantis do Município de Iporá – GO, pelo período de **12 (doze) meses**.

A contratação abrangerá o fornecimento contínuo e programado de alimentos perecíveis e não perecíveis, conforme cardápios elaborados pelo setor responsável, respeitando as necessidades nutricionais dos alunos e as normas sanitárias vigentes. As entregas ocorrerão de forma fracionada, de acordo com as demandas das unidades escolares, visando garantir produtos sempre dentro do prazo de validade adequado e reduzir desperdícios.

A solução contempla não apenas o fornecimento dos produtos, mas também a responsabilidade da contratada quanto ao adequado acondicionamento, transporte em condições higiênico-sanitárias satisfatórias e substituição de itens eventualmente recusados. A Administração, por sua vez, será responsável pelo planejamento das quantidades, recebimento, armazenamento e controle do consumo.

Com essa sistemática, busca-se assegurar o abastecimento regular das unidades escolares durante todo o ano letivo, garantindo a continuidade da oferta de alimentação escolar, a qualidade dos alimentos fornecidos e a eficiência na aplicação dos recursos públicos.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

O parcelamento do objeto mostra-se técnica e economicamente viável, bem como mais adequado ao atendimento do interesse público, considerando a

natureza dos gêneros alimentícios e a dinâmica de consumo das Unidades Escolares, Núcleos Infantis do Município de Iporá – GO.

A aquisição será dividida em itens, permitindo a participação de um número maior de fornecedores, ampliando a competitividade e favorecendo a obtenção de propostas mais vantajosas para a Administração. Além disso, os gêneros alimentícios possuem características distintas quanto à conservação, validade, transporte e armazenamento, o que justifica sua organização por categorias ou itens específicos.

O parcelamento também contribui para a eficiência logística, possibilitando entregas conforme a demanda de cada tipo de alimento, reduzindo riscos de desperdício, vencimento de produtos e armazenamento inadequado nas unidades escolares.

Dessa forma, o parcelamento não compromete a padronização do objeto, ao contrário, promove melhor gestão contratual, maior competitividade e melhor aproveitamento dos recursos públicos, atendendo aos princípios da economicidade e da eficiência.

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação, a Administração pretende assegurar o fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios às Unidades Escolares, Núcleos Infantis do Município de Iporá – GO, garantindo a regularidade da alimentação escolar durante todo o período letivo.

Espera-se, como resultados, a melhoria das condições nutricionais dos alunos, contribuindo para o desenvolvimento físico, cognitivo e social, bem como para o aumento do rendimento escolar e da permanência dos estudantes na escola. Pretende-se também promover a oferta de refeições seguras, balanceadas e em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

Outro resultado esperado é a organização e previsibilidade no abastecimento das unidades escolares, reduzindo riscos de desabastecimento, desperdícios e aquisições emergenciais. Além disso, busca-se maior eficiência na aplicação dos recursos públicos, por meio de planejamento adequado, controle das entregas e aquisição de produtos com qualidade comprovada.

Dessa forma, a contratação contribuirá diretamente para a continuidade dos serviços educacionais, o cumprimento das políticas públicas de alimentação

escolar e a garantia do direito dos alunos à alimentação adequada no ambiente escolar.

10 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Para a formalização da contratação pretendida, deverão ser observadas e concluídas as seguintes providências prévias, conforme determina a Lei nº 14.133/2021, o Decreto Municipal nº 037/2025 e a IN nº 09/2023 do TCM/GO:

Elaboração e aprovação do Termo de Referência

Com base nas informações constantes deste Estudo Técnico Preliminar (ETP), deverá ser elaborado o Termo de Referência, contendo a descrição detalhada do objeto, as especificações técnicas dos materiais, critérios de medição e pagamento, forma de entrega, obrigações das partes, condições contratuais e demais elementos exigidos.

Pesquisa de preços atualizada

A Administração deverá realizar a pesquisa de preços, em conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021, utilizando fontes válidas, como:

Painel de Preços do Governo Federal;

Contratações similares de outros entes públicos;

Orçamentos de fornecedores;

Bases de dados oficiais.

A pesquisa será documentada e anexada ao processo, podendo ser classificada como sigilosa até a conclusão da dispensa de licitação, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

Aprovação orçamentária

Deverá ser verificada e declarada a disponibilidade orçamentária e financeira, com reserva do recurso correspondente à estimativa da contratação, conforme exige o art. 7º, § 2º, inciso III da Lei de Responsabilidade Fiscal (LC nº 101/2000).

Elaboração e aprovação da matriz de riscos

Será elaborada a matriz de alocação de riscos, conforme previsto nos §§ 3º e 4º do art. 22 da Lei nº 14.133/2021, a fim de prever responsabilidades, impactos e medidas mitigadoras diante de possíveis eventos que possam comprometer o objeto contratado.

Escolha da modalidade e do tipo de licitação

Com base nas características do objeto, valor estimado e natureza da solução, a Administração definirá a modalidade de licitação adequada (como Pregão Eletrônico ou Dispensa, se for o caso), bem como o tipo de julgamento (menor preço por item, por grupo ou global).

Elaboração da minuta contratual

O contrato administrativo deverá ser redigido conforme os modelos-padrão e aprovada pela assessoria jurídica, nos termos do art. 53 da Lei nº 14.133/2021.

11 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas ou interdependentes identificadas que influenciem diretamente o objeto deste estudo.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS

Não foi possível detectar os riscos ambientais relevantes que a empresa a ser contratada poderia oferecer, entretanto a Prefeitura de Iporá poderá para minimizar possíveis riscos e por simetria a empresa contratada, se constado pelo fiscal de contrato, deverá atender a todos os critérios de sustentabilidade existentes no âmbito do Estado de Goiás e a todas as normas ambientais vigentes, durante toda a contratação. Deverá ser seguido pela contratada o Guia Prático para inclusão de critérios de sustentabilidade nas contratações de serviços no âmbito do Estado de Goiás a ser fornecido pela fiscalização.

Ademais poderá ainda o contratante avocar o órgão de meio ambiente local para realização de possíveis riscos e determinar medidas mitigadoras.

13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Com base nas análises realizadas neste Estudo Técnico Preliminar, verifica-se que a contratação para aquisição de gêneros alimentícios destinados às Unidades Escolares, Núcleos Infantis do Município de Iporá – GO, mostra-se **tecnicamente viável e necessária**.

Há ampla oferta de mercado capaz de atender às especificações exigidas, bem como possibilidade de competição entre fornecedores, o que favorece a obtenção de proposta mais vantajosa para a Administração. A solução de fornecimento parcelado demonstra-se adequada para garantir alimentos dentro do

prazo de validade, reduzir desperdícios e assegurar o abastecimento contínuo das unidades escolares.

Do ponto de vista operacional, a Administração dispõe de estrutura para recebimento, conferência e armazenamento dos produtos, além de equipe responsável pelo acompanhamento da execução contratual. Sob o aspecto econômico, a estimativa de preços foi elaborada com base em parâmetros de mercado, evidenciando compatibilidade com os valores praticados e viabilidade orçamentária.

Dessa forma, conclui-se que a contratação pretendida é viável sob os aspectos técnico, operacional e econômico, sendo a solução mais adequada para garantir a continuidade da alimentação escolar e o atendimento às necessidades da rede municipal de ensino.

Estudo Técnico Preliminar elaborado pelo Departamento de Compras da Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Lazer do Município de Iporá.

Estudo Técnico Preliminar autorizado por:

Iporá-GO, 05 de agosto de 2026

Kênia Cristina Bueno Peixoto

Secretária Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Lazer Iporá-GO

1.1 TRATAMENTO DE RISCO

1.1.2 RISCOS DO PROCESSO DE CONTRATAÇÃO

ID	RISCO 01	
R 01	**Risco**	**JUSTIFICATIVA INSUFICIENTE PARA NECESSIDADE DOS SERVIÇOS**
	Probabilidade	Muito Baixa
	Impacto	Pequeno
	Dano 01	Estudos inconsistentes de planejamento
ID	**Ação Preventiva**	**Responsável**
1	Verificação criteriosa dos requisitos da contratação por meio de interação com área tenica e controle interno	Equipe de planejamento da contratação
2	Treinamento da equipe de planejamento	Equipe de planejamento da contratação
3	Na hipótese de existir contrato, verificação do histórico do contrato anterior	Equipe de planejamento
ID	**Ação de Contingência**	**Responsável**
1	Verificação do erro cometido no processo de justificação do processo	Equipe de planejamento e Equipe tecnica.
2	Melhora das justificativas em documentos subsequentes do fluxo de planejamento de contratação	Equipe de planejamento e Equipe tecnica.
3	Melhora do método de comunicação entre a equipe de	Equipe de planejamento e Equipe tecnica.

	planejamento e o setor especialistapor meio de padrões definidos	
4	Caso exista registro do histórico de contrato, verificar a sua eficácia no que tange aos requisitos do sistema, caso contrário, estabelecer e implantar um método de registro eficaz de controle do histórico do Contrato	Equipe de planejamento e Equipe tecnica.

ID	RISCO 02	
R 02	**Risco**	**ATRASO NO PROCEDIMENTO FORMAL DE CONTRATAÇÃO**
	Probabilidade	Muito Baixa
	Impacto	Pequeno
	Dano 01	Atraso no recebimento dos equipamentos
ID	**Ação Preventiva**	**Responsável**
1	Verificação criteriosa dos prazos e cobrança antecipada dos responsáveis pelas tarefas do fluxo do processo de contratação	Equipe de Planejamento da Contratação e Equipe da Comissão de Contratação/Agente
ID	**Ação de Contingência**	Responsável
1	Verificar a pendência e responsáveis, retomar ou recomeçar o processo licitatório o mais rápido possível	Equipe de Planejamento da Contratação e Equipe da Comissão de Contratação/Agente

RISCO 03		
R03	**Risco**	**INSUFICIÊNCIA DE RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**
	Probabilidade	Muito Baixa
	Impacto	Pequeno
	Dano 01	Atraso do processo Licitatório
	Ação Preventiva	**Responsável**
1	Cumprimento dos elementos formais do processo Licitatório. Verificar se há orçamento disponível para a contratação no exercício corrente.	Equipe da Comissão de contratação/Agente e planejamento e Contabilidade
	Ação de Contingência	**Responsável**
1	Em caso de cancelamento total do Processo Licitatório, elaborar outro processo de compra o mais rápido possível	Equipe de planejamento e da Comissão de Contratação/Agente

2. RISCOS DO PROCESSO DE GESTÃO CONTRATUAL

ID	RISCO 04	
R 05	**Risco**	**ATRASO NO INÍCIO DE ENTREGA DO SERVIÇO PELA EMPRESA**
	Probabilidade	Moderado
	Impacto	Moderado
	Dano 01	Não haverá, tendo em o serviço a ser executado por uma única empresa.
ID	**Ação Preventiva**	**Responsável**
1	Elaborar um cronograma de atividades da empresa.	Presidente da Câmara, Equipe de planejamento e equipe de fiscalização
2	Elaborar e usar um documento oficial para comunicação;	Equipe de planejamento e equipe de fiscalização

3	Comunicar à empresa dos prazos de entregae cobrar ação.	Equipe de planejamento e equipe de fiscalização
ID	**Ação de Contingência**	**Responsável**
1	Cobrar os responsáveis, aplicar as penalidades referentes ao atraso ;	Presidente da Câmara, Equipe de planejamento

3 - DECLARAÇÕES DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

PONTOS RELEVANTES	SITUAÇÃO
1) há orçamento disponível para a contratação no exercício corrente. Este orçamento deve ter sido previsto no primeiro quadrimestre do exercício anterior,no momento da elaboração da proposta orçamentária, que posteriormente compôs a proposta orçamentária do órgão;	SIM
2) no caso de contratação que possa se estender por vários exercícios, há perspectiva de provimento de recursos ao longo desses exercícios (e.g. serviços contínuos). Exemplos: contratação de service desk, suporte técnico, manutenção corretiva (correção de erros da solução) e manutenção evolutiva (incorporação de novas funcionalidades);	SIM
3) a necessidade da contratação é clara e adequadamente justificada;	SIM
4) todos os requisitos relevantes da contratação foram adequadamente levantados e analisados, inclusive, o tempo esperado para que a solução esteja disponível para o órgão;	SIM
5) todos os requisitos relevantes da contratação foram adequadamente levantados e analisados, inclusive, o tempo esperado para que a solução esteja disponível para o órgão;	SIM
6) as quantidades de itens a contratar estão coerentes com as demandas previstas;	SIM
7) a análise de mercado foi adequadamente realizada e	SIM

demonstrou haver capacidade do mercado em atender à necessidade de negócio;	
8) a escolha do tipo de solução a contratar está devidamente justificada;	SIM
9) as estimativas preliminares dos preços dos itens a contratar foram feitas e documentadas adequadamente e as despesas fixas após a implantação da solução são consideradas aceitáveis (e.g. custos com serviços de suporte técnico e manutenção corretiva e evolutiva da solução), caso existam;	SIM, está incluída no valor total do serviço.
10) a solução para contratar está devidamente descrita, incluindo todos os elementos necessários para alcançar os resultados pretendidos e atender à necessidade da contratação;	SIM
11) há justificativas para o parcelamento ou não da solução, bem como para a forma de parcelamento, se for o caso;	Não há parcelamento do serviço.
12) os resultados pretendidos com a contratação foram devidamente discutidos, em termos de economicidade, eficácia, eficiência, de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive com respeito a impactos ambientais positivos (e.g. diminuição do consumo de papel ou de energia elétrica), bem como, se for caso, de melhoria da qualidade de produtos ou serviços, de forma a atender à necessidade da contratação;	SIM
13) os impactos esperados com a implantação e operação da solução foram identificados e as providências para adequar o ambiente do órgão foram planejadas e são consideradas viáveis, inclusive aquelas à disponibilidade de pessoal qualificado disponível para gerir o contrato(gestor do contrato, fiscalizador e de recebimento);	SIM
14) os riscos relevantes foram adequadamente levantados e devidamente mitigados;	SIM
15) a relação custo-benefício da contratação é considerada favorável;	SIM
16) há evidências de que a área requisitante se comprometeu com o planejamento preliminar da solução (elaboração dos estudos técnicos	

preliminares) e há expectativa de que apoiará a construção do termo de referência ou do projeto básico e apoiará o esforço de gestão do contrato (e.g.mediante participação no recebimento dos produtos e serviços entregues, na perspectiva do negócio).	SIM

À luz do exposto, considerando que as respostas referentes ao checklist acima foram positivas e sem nenhuma observação contrária. Também, considerando que o presente planejamento está em conformidade com os requisitos administrativos necessários ao cumprimento do objeto e atende adequadamente às demandas de negócio formuladas, como também aos benefícios pretendidos, ainda, considerando que os riscos envolvidos são administráveis, recomenda-se que seja feito o processo licitatório na modalidade cabível ou se for o caso contratação direta por inexigibilidade caso seja enquadrado por notória especialização.

Iporá-GO, 05 de agosto de 2026.

Kênia Cristina Bueno Peixoto

Secretária Municipal de Educação, Cultura, Desporto e Lazer Iporá-GO