



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Compras e Serviços

Arts. 18, caput, e 72, I, da Lei nº. 14.133/2021

*Este documento constitui a 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. **A oferta de informações falsas poderá ensejar penalização do agente municipal, além de responder pelo crime de falsidade ideológica e/ou outro crime contra as licitações.***

1. RESPONSÁVEL PELO ETP

Técnico que elaborou o ETP: Genifer Ritter

Cargo Público: Supervisora Geral

Matrícula: 1354

2. PROBLEMA E SOLUÇÃO

2.1. Problema/demanda identificado(a) (descrição do problema sob a perspectiva do interesse público):

Aquisição de merenda escolar (produtos não cotados ou por empresas desclassificadas em PE 040/2025).

2.2. Problema/demanda identificado(a) caracterizada **urgência** de atendimento de situação que possa ocasionar prejuízo ou comprometer a continuidade dos serviços públicos ou a segurança de pessoas, obras, serviços, equipamentos e outros bens, públicos ou particulares?

☒ Não ☐ Sim (justifique):

2.3. Possíveis soluções:

Fazer compra direta em estabelecimentos do Município, não é possível, pois isso viola os princípios da legalidade e da impessoalidade e pode gerar imputação de débito pelo Tribunal de Contas.

Solicitar que cada aluno traga sua própria merenda, não é uma alternativa. O Município não pode exigir ou solicitar que cada aluno traga sua própria merenda, especialmente em escolas públicas que recebem recursos do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar). Alimentação escolar é um direito dos estudantes e um dever do poder público.

2.4. Melhor solução encontrada:

A licitação deve ser usada para adquirir os gêneros alimentícios industrializados ou não produzidos localmente. Garante ampla competitividade, melhor preço, é segura juridicamente e auditável, com regularidade no fornecimento, transparência e conformidade legal, aproveitando os instrumentos mais adequados à realidade do município.

2.5. Resultados pretendidos

Garantir que todos os estudantes recebam alimentação adequada, segura e nutritiva durante o período letivo.

Manter o abastecimento contínuo de gêneros alimentícios nas escolas, evitando interrupções no preparo das refeições.



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Compras e Serviços

Arts. 18, caput, e 72, I, da Lei nº. 14.133/2021

Permitir o planejamento anual da merenda e a reposição periódica conforme a demanda.

Assegurar que os produtos atendam aos padrões de qualidade, validade e segurança alimentar exigidos pela legislação sanitária e nutricional.

2.6. Considerando a natureza do objeto que se pretende licitar, e considerando que no caso específico a avaliação e a ponderação da qualidade técnica das propostas podem vir a superar os requisitos mínimos estabelecidos pelo Edital, há relevante interesse público para os fins pretendidos pela Administração, de modo que se recomenda como critério de julgamento o de “técnica e preço”.

☒ Não ☐ Sim (*justifique*):

3. REQUISITOS ESPECÍFICOS DA CONTRATAÇÃO

☐ O objeto a ser contratado **não exige** requisitos específicos ou condições indispensáveis para atender à prestação contratual.

☒ O objeto a ser contratado **exige** o atendimento aos seguintes requisitos:

☒ **Condições de execução:**

☒ Atender às seguintes exigências técnicas e/ou padrões mínimos de qualidade e/ou aceitabilidade e/ou marcas:

Os alimentos devem vir com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade e devidamente acondicionados.

Frutas, verduras e legumes não devem apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.

☐ Observar os seguintes requisitos de qualidade, rendimento, compatibilidade, durabilidade e segurança (*descrever e justificar*):

☐ Apresentar carta de solidariedade (*descrever e justificar*):

☐ Atender aos seguintes padrões de mercado (*descrever e justificar*):

☐ Atender às seguintes regras e normativas específicas (*descrever e justificar*):

☐ Outros:

☒ **Condições de pagamento:**

☐ Pagamento antecipado - maior vantajosidade ou condição indispensável (*justificar*):

☐ Exigência de garantia para pagamento antecipado.

☐ Recurso financiado.

☐ Recurso conveniado.

☐ Dependerá de comprovação e quitação das obrigações trabalhistas vencidas relativas ao contrato (em caso de inadimplemento, efetuar diretamente o pagamento das verbas trabalhistas, que serão deduzidas do pagamento devido ao contratado).

☐ O objeto admite alteração da ordem cronológica de pagamentos (*justificar*):

☐ Pagamento em conta vinculada.

☐ Pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador.

☒ Prazo: de até 15 (quinze) dias contados da finalização da liquidação da despesa.



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Compras e Serviços

Arts. 18, caput, e 72, I, da Lei nº. 14.133/2021

☐ Remuneração variável vinculada ao desempenho do contratado, com base em metas, padrões de qualidade, critérios de sustentabilidade ambiental e prazos de entrega (*justificar*):

☐ Outros:

☐ **Garantias a serem exigidas:**

☒ Exigência de garantia para a proposta, como requisito de pré-habilitação.

☐ Garantia técnica para produtos e/ou serviços, com prazo mínimo, de acordo com o fabricante.

☐ Serviços de manutenção e assistência técnica a serem prestados mediante deslocamento de técnico ou disponibilizados em unidade de prestação de serviços localizada em distância compatível com as necessidades administrativas (*justificar*):

☐ Exigência caução em dinheiro, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização para a execução do contrato.

☐ O objeto a ser contratado que implica na entrega de bens pela Administração, dos quais o contratado ficará depositário.

☐ Outros:

☒ **Condições de recebimento:**

☒ Recebimento provisório e definitivo (para compras e serviços)

☐ Exigência de ensaios, os testes e demais provas para aferição da boa execução do objeto do contrato.

☐ Outros:

3.1. Indicação de marcas ou modelos

☒ A administração **não pretende** indicar marcas ou modelos para os bens a serem eventualmente adquiridos.

☐ A administração **pretende** indicar as seguintes marcas/modelos para os bens a serem eventualmente adquiridos, a saber:

3.1.1. As marcas/modelos indicados referem-se aos seguintes motivos:

☐ Necessidade de padronização do objeto (*justificar*):

☐ Necessidade de manter a compatibilidade com plataformas e padrões já adotados pelo Município de Barão (*justificar*):

☐ As marcas e/ou modelos acima referidos são comercializados por mais de um fornecedor, porém, são os únicos capazes de atender às necessidades do Município de Barão (*justificar*):

☐ A descrição do objeto é melhor compreendida pela indicação da(s) marcas e/ou modelos acima referidos, servindo o(s) mesmos apenas como referência (*justificar*):

4. ESTIMATIVAS E ORÇAMENTO

Item	Descrição	Un	Qtd	Valor Unit.	Valor total
	Biscoito caseiro de mel e chocolate. tipo colonial, embalagem de 400g. Rotulo com ingredientes, data de fabricação e validade, isento de mofos, bolores ou quaisquer substancias estranhas. Validade				



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Compras e Serviços

Arts. 18, caput, e 72, I, da Lei nº. 14.133/2021

1	mínima de 30 dias a contar da data de entrega. *Amostra de 1 pacote	Pac	400	12,46	4.984,00
2	Biscoito caseiro natalino. tipo colonial, embalagem de 400g. Rotulo com ingredientes, data de fabricação e validade, isento de mofos, bolores ou quaisquer substancias estranhas. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. *Amostra de 1 pacote	Pac	500	12,33	6.165,00
3	Biscoito salgado tipo grissini integral Sem lactose, embalagem de 200g, sabor e cor característicos, textura crocante, embalagem atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega.	Pac	400	13,41	5.364,00
4	Carne bovina moída de 1ª, congelada. coxão de fora, coxão de dentro ou patinho isenta de cartilagens e de ossos e com no máximo 5% de gordura apresentando cor, aroma e textura característica. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica de 1Kg, sem acúmulo de líquidos em seu interior, com identificação do produto, rótulo contendo a data de abate e o peso. Registro do produto no SIM, SIF ou CISPOA. No momento da entrega o produto deve estar com temperatura inferior a -10º, ou seja, congelado. Validade mínima de 60 dias a contar da data de entrega. *amostra de 1 kg.	Kg	2.100	39,90	83.790,00
5	Carne bovina pura congelada (em cubos e/ou pedaços) - patinho ou coxão mole, isenta de cartilagens e de ossos e com no máximo 5% de gordura apresentando cor, aroma e textura característica. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica de 1Kg, sem acúmulo de líquidos em seu interior, com identificação do produto, rótulo contendo a data de abate e o peso. No momento da entrega o produto deve estar com temperatura inferior a -10º, ou seja, congelado e "duro como pedra Registro do produto no SIM, SIF ou CISPOA. Validade mínima de 60 dias a contar da data de entrega. *amostra de 1 kg.	Kg	2.100	41,90	87.990,00
	Carne de frango - coxa e sobrecoxa desossada apresentando cor, aroma e textura característica. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica de 1Kg, integra, sem acúmulo de líquidos em seu interior, com identificação do				



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Compras e Serviços

Arts. 18, caput, e 72, I, da Lei nº. 14.133/2021

6	produto, rótulo contendo a data de abate, peso, fabricante, validade, temperatura de estocagem e registro do produto no SIM, SIF ou CISPOA. No momento da entrega o produto deve estar com temperatura inferior a -10º, ou seja, congelado. Validade mínima de 60 dias a contar da data de entrega. *amostra de 1 kg.	Kg	1.700	19,00	32.300,00
7	Carne de frango - filé de peito. sem osso, apresentando cor, aroma e textura característica. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica de 1Kg, sem acúmulo de líquidos em seu interior, com identificação do produto, rótulo contendo a data de abate, peso, fabricante, validade, temperatura de estocagem e registro do produto no SIM, SIF ou CISPOA. No momento da entrega o produto deve estar com temperatura inferior a -10º, ou seja, congelado. Validade mínima de 60 dias a contar da data de entrega. *amostra de 1 kg.	Kg	2.000	25,00	50.000,00
8	Creme de leite pasteurizado (nata). Embalagem plástica e atóxica de 300g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, data de fabricação e validade de 30 dias após a data da entrega. Registro do produto no SIM, SIF ou CISPOA. Deve ser apresentado laudo de análise microbiológica.	UN	230	10,80	2.484,00
9	Creme de leite zero lactose embalagem tetrapack com 200gr aproximadamente, UHT, homogeneizado, sem necessidade de refrigeração, embalagem não amassada e/ou estufada. Prazo de validade mínimo de 03 meses a contar da data de entrega.	UN	30	5,09	152,70
10	Creme vegetal sem sal e sem leite ou margarina, contendo em sua composição água, óleos vegetais, sal, vitamina A, corante natural, conservantes e aromatizantes, desde que permitidos pela legislação. Não poderá conter leite e/ou soro de leite na composição. Sem gordura trans e colesterol. Características: cor, odor, sabor e consistência característica. Embalagem primária: pote plástico com tampa, atóxico, resistente, com lacre de proteção intacto, pesando 500 gramas. Validade mínima de 60 dias a contar da data de entrega.	UN	200	10,12	2.024,00
	Doce de leite zero lactose. Pote de 350g. Deve constar na embalagem: registro, data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar				



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Compras e Serviços

Arts. 18, caput, e 72, I, da Lei nº. 14.133/2021

11	da data de entrega, composição nutricional e peso líquido. Registro do produto no SIM, SIF ou CISPOA.	UN	8	14,11	112,88
12	Doce de leite. Pote de 400g. Deve constar na embalagem registro, data de fabricação, prazo de validade no mínimo 06 meses a contar da data de entrega, composição nutricional e peso líquido. Registro do produto no SIM, SIF ou CISPOA.	UN	70	12,18	852,60
13	Fórmula infantil para lactentes de 0 a 6 meses. Com proteínas modificadas em sua relação caseína/proteína do soro de leite (40:60), sem sacarose. Enriquecida com ferro, vitaminas. Densidade calórica: 67 kcal/100 ml. Distribuição calórica 8% de proteína, 47 % gorduras, 45 % carboidratos (100% lactose). Osmolaridade: 259mOsm/kg. Apresentação: lata de 800g.	LT	20	60,13	1.202,60
14	Fórmula infantil para lactentes de 6 a 12 meses. Com proteínas modificadas em sua relação caseína/proteína do soro de leite (50:50), sem sacarose. Enriquecida com ferro, vitaminas. Densidade calórica: 68 kcal/100ml. Distribuição calórica: 12% de proteína, 41% gorduras, 47% carboidratos (84% lactose, 15 % maltodextrina). Osmolaridade:267mOsm /kg. Apresentação: lata de 800g.	LT	80	64,96	5.196,80
15	Macarrão com ovos tipo gravatinha Embalagem de 500g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pac	530	6,76	3.582,80
16	Óleo de soja refinado. Embalagem de 900ml, não amassados, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade de 6 meses a contar da data de entrega.	UN	950	9,94	9.443,00
17	Pão caseiro de aipim ou de batata Unidade de mínimo 400g. Rotulo com ingredientes, data de fabricação e validade. Sem adição de produtos químicos ou conservantes. Macio, isento de mofo, de odores e de substâncias estranhas. Embalagem plástica, resistente. O produto deverá ser rotulado com data de fabricação, identificação do produto, ingredientes, prazo de validade. O produto deve ser entregue em temperatura ambiente e em recipiente adequado - isopor, caixa térmica ou caixa organizadora - devidamente higienizado sem panos,	UN	800	10,78	8.624,00



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Compras e Serviços

Arts. 18, caput, e 72, I, da Lei nº. 14.133/2021

	papel, toalhas ou similares no seu interior. Validade mínima de 5 dias a contar da entrega. *Amostra de 1 unidade				
18	Pão caseiro de cenoura Unidade de no mínimo 400g. Rotulo com ingredientes, data de fabricação e validade. Sem adição de produtos químicos ou conservantes. Podendo conter farinha de trigo integral ou aveia em sua lista de ingredientes. Macio, isento de mofo, de odores e de substâncias estranhas. Embalagem plástica, resistente. O produto deverá ser rotulado com data de fabricação, identificação do produto, ingredientes, prazo de validade. O produto deve ser entregue em temperatura ambiente e em recipiente adequado - isopor, caixa térmica ou caixa organizadora - devidamente higienizado sem panos, papel, toalhas ou similares no seu interior. Validade mínima de 5 dias a contar da entrega. *Amostra de 1 unidade	UN	600	14,74	8.844,00
19	Pão de hamburguer. Unidade de 60g. Deverá estar embalado em sacos plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação e também deve ter tamanho padrão. * Amostra de 01 unidade.	Kg	45	22,91	1.030,95
20	Pão francês rico em fibras. Unidade de 60g. Deverá estar embalado em sacos plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido ou percebido que foi congelado e/ou descongelado. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação e também deve ter tamanho padrão. *Amostra de 1 unidade	Kg	800	16,56	13.248,00
21	Pão francês. Unidade de 60g. Deverá estar embalado em sacos plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido ou percebido que foi congelado e/ ou descongelado. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação e também deve ter tamanho padrão. *Amostra de 01 unidade.	Kg	700	15,57	10.899,00



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Compras e Serviços

Arts. 18, caput, e 72, I, da Lei nº. 14.133/2021

22	Pão tipo massinha doce. Unidade pesando de 40g a 50g. Deverá estar embalado em sacos plástico, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido ou percebido que foi congelado e/ ou descongelado. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação e também deve ter tamanho padrão. *Amostra de 1 pacote	Kg	400	10,66	4.264,00
23	Queijo tipo mussarela fatiado zero lactose fatias de aprox. 25g, embalagem de 1 kg, isento de bolor e ou mau aspecto de conservação, conservado em embalagem plástica atóxica, contendo marca, data da fabricação, embalagem, validade e registro no SIM ou SIF.	Kg	20	56,53	1.130,60
24	Sardinha em conserva eviscerada e descamada enlatadas, rotuladas. Composição; sardinha e óleo de soja. O produto deve estar livre de nadadeiras, cauda e cabeça. Alimento pré-cozido. Embalagem lata metálica de 125gr, inviolável, isenta de estufamento, vazamento, corrosão, perfurações e outras danificações	LT	100	7,06	706,00
25	Tomate Firme, íntegro, com maturação e consistência de vegetal fresco, fruto fresco de tamanho médio, coloração uniforme; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	Kg	1.550	9,93	15.391,50
26	Uva passa branca sem semente/caroço. Embalagem plástica com peso líquido de 200g com data de fabricação e data de validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega e Registro no Ministério de Saúde.	Pac	130	12,72	1.653,60
27	Vinagre de maçã. Embalagem de 750ml (garrafa plástica), atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 6 meses, a contar da data da entrega.	Gra	100	10,63	1.063,00
Valor total R\$			362.499,03		

4.1. Há documentos em anexo que justificam os preços? ☒ Sim ☐ Não



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Compras e Serviços

Arts. 18, caput, e 72, I, da Lei nº. 14.133/2021

4.2. O valor estimado da contratação deve ser mantido sob sigilo?

☒ **Não**, pois não houve assimetria relevante nos valores de mercado encontrados para formar o preço de referência.

☐ **Sim**, pois houve assimetria nos valores de mercado encontrados em face das variáveis do objeto licitado, de modo que a melhor contratação pode ser obtida se não houver divulgação prévia do custo estimado, permitindo a aquisição de bens/serviços pelo melhor preço.

4.3. Há outras demandas administrativas com objetos semelhantes (contratações correlatas e/ou interdependentes), em andamento?

☐ **Não**.

☒ **Sim**, no respectivo DFD nº. _____/Proc. Licitatório nº 040/2025

Justificativa: Itens não cotados no certame anterior.

4.4. Os valores dos objetos a serem licitados estão compatíveis com os preços praticados pelo mercado regional? ☒ **Sim** ☐ **Não** (*justifique*):

5. RESULTADO DA SOLUÇÃO ENCONTRADA

5.1. Bens:

☒ **Comuns**: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

☐ **Especiais**: aqueles que, por sua alta heterogeneidade ou complexidade, não podem ser descritos como comuns.

Justificativa: (*justificar a alta heterogeneidade ou complexidade do bem*):

5.2. Serviços:

☐ **Serviços técnicos especializados** de natureza predominantemente intelectual (*permite contratação direta por inexigibilidade, vedada a subcontratação*).

☐ **Comuns**: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

☐ **Especiais**: aqueles que, por sua alta heterogeneidade ou complexidade, não podem ser descritos como comuns.

Justificativa: (*justificar a alta heterogeneidade ou complexidade do serviço*):

5.3. Parcelamento:

5.3.1 Quanto à entrega dos produtos ou prestação dos serviços ser realizada por apenas um ou por mais de um fornecedor, o objeto que se pretende licitar:

☒ **Admite o parcelamento**, visto que o objeto pode ser prestado em lotes ou de maneira periódica, aproveitando as peculiaridades do mercado local com vistas à economicidade e manutenção dos parâmetros de qualidade, sem que isso afete a competição ou haja concentração de mercado (*menor preço ou maior desconto unitário*).

☐ **Não Admite o parcelamento** visto que não haverá economia de escala, muito menos ocorrerá redução de custos da gestão dos contratos, havendo possibilidade de risco ao conjunto do objeto pretendido caso seja executado por mais de um fornecedor (*menor preço ou maior desconto global*).

6. FORMAS DE EXECUÇÃO



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Compras e Serviços

Arts. 18, caput, e 72, I, da Lei nº. 14.133/2021

6.1. **Bens (compras):**

☐ **Imediata:** aquisição remunerada de bens para entrega integral imediata ou em até 30 (trinta) dias contados da ordem de fornecimento.

☒ **Parcelada:** entregue conforme demanda administrativa ou pela natureza do objeto, especialmente em face das condições de guarda e armazenamento, sob pena de deterioração dos materiais.

☐ **Contínua:** realizadas pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas, durante o ano em curso.

6.1.1. Quanto aos **bens** que se pretende adquirir, foi analisada a possibilidade de locação dos mesmos considerando os custos e os benefícios, porém:

☒ Não foi possível a locação.

☐ A locação era possível, porém, a compra se mostrava como alternativa mais vantajosa à Administração Municipal.

6.2. **Serviços:**

☐ **Não contínuos ou por escopo:** aqueles que impõem ao contratado o dever de realizar a prestação de um serviço específico em período predeterminado, podendo ser prorrogado, desde que justificadamente, pelo prazo necessário à conclusão do objeto;

☐ **Contínuos:** realizados pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas.

☐ **Sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra,** dispensando que empregados fiquem à disposição da Administração e sem influência do Município de Barão na gestão dos recursos humanos da empresa.

☐ **Com regime de dedicação exclusiva de mão de obra,** exigindo ao menos um destes requisitos: (i) empregados fiquem à disposição nas dependências da Prefeitura Municipal; (ii) o contratado não compartilhe os recursos humanos e materiais disponíveis para execução simultânea de outros contratos; ou (iii) o contratado possibilite a fiscalização pelo Município de Barão quanto à distribuição, controle e supervisão dos recursos humanos alocados aos seus contratos.

6.2.1. Métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência, cronograma, local, horários e periodicidade de execução do **serviço**, dentre outros detalhes pertinentes:

☐ Dispensado.

☐ Descrição detalhada (*descrever*):

6.2.2. Para a perfeita execução dos **serviços**, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades indicadas abaixo, promovendo sua substituição quando necessário:

☐ Dispensado.

☐ Descrição detalhada (*descrever*):

6.2.3. Caso exigido, o Contratado deverá realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Compras e Serviços

Arts. 18, caput, e 72, I, da Lei nº. 14.133/2021

ser exigido, inclusive, a capacitação dos técnicos do Município de Barão ou da nova empresa que continuará a execução dos **serviços**.

☐ Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

☐ Os procedimentos de transição e finalização do contrato constituem-se das seguintes etapas (*descrever*):

6.2.4. Como instrumento de controle que permita a mensuração do resultado do **serviço** prestado e a respectiva adoção ao objeto licitado, limitando o pagamento à mensuração do serviço, serão adotados os seguintes critérios e parâmetros de avaliação.

☐ Não serão adotados critérios e parâmetros de avaliação, dada a natureza do serviço a ser prestado.

☐ Será adotado o Instrumento de Medição de Resultado – IMR, cujas regras estão dispostas na [Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017](#).

☐ Outros (*descrever*):

7. IMPACTOS AMBIENTAIS

7.1. Possíveis Impactos Ambientais da contratação e medidas de tratamento em razão dos impactos ambientais devem ser observadas pelas Contratadas conforme o estabelecido nas legislações de regência.

Não há impacto ambiental.

8. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

☐ No caso específico desta contratação, **não há necessidade** de adequação do ambiente do Município de Barão para a contratação do objeto deste estudo, muito menos capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual.

☐ No caso específico desta contratação, **há necessidade** de adequação do ambiente do Município de Barão para a contratação do objeto deste estudo, em especial:

☐ Adequação do ambiente da organização.

☐ Capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual.

☐ Contratação de terceiros para auxiliar na fiscalização e gestão contratual.

☐ Outros (*descrever*):

Barão, 29 de novembro de 2025.

Assinatura do Técnico que elaborou o ETP



ETP – ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Compras e Serviços

Arts. 18, caput, e 72, I, da Lei nº. 14.133/2021

9. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

9.1 Esta Secretaria, por intermédio de seu(ua) Secretário(a) Municipal, **DECLARA**:

☐ **Viável**, técnica e economicamente, esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, visto que a demanda administrativamente efetivamente existe e a solução proposta está amparada em critérios objetivos, atendendo ao efetivo interesse público do Município de Barão.

☐ **Inviável**, técnica e economicamente, esta contratação, visto que:

☐ A demanda não é pertinente.

☐ Os preços e custos estão inadequados.

☐ A proposta técnica não se mostra efetivamente adequada ao interesse público.

☐ Não está de acordo com o PAC ou com a legislação orçamentária.

☐ Não cumpre todos os requisitos legais.

☐ Não há disponibilidade orçamentária.

☐ Outro motivo (*justificar*):

Barão, 29 de novembro de 2025.

HÉLIO HOSENA ERTHAL
Secretário Municipal de Educação