



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

### ORGÃO DEMANDANTE:

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE AUGUSTINÓPOLIS-TO – CNPJ: 33.338.353/0001-55

### OBJETO:

Contratação de empresa ou profissional para o fornecimento de lanches prontos — incluindo mini cachorro-quente, pipoca doce, pipoca salgada e picolé — destinados a atender a demanda da Secretaria Municipal de Educação de Augustinópolis-TO, durante as cerimônias de formatura dos alunos do 5º ano das escolas pertencentes ao Sistema Municipal de Ensino.

### RESPONSÁVEL PELA DEMANDA:

Renata Pereira de Sousa Oliveira – Secretaria Municipal de Educação.

Contato: (63) 3456-1968  
educacao@augustinopolis.to.gov.br

### ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO ANUAL:

O Município não possui Plano de Contratação Anual.

### FORMA DE CONTRATAÇÃO SUGERIDA:

Dispensa de licitação, sob égide da Lei Federal nº 14.133/2021.

Em atendimento à Lei 14.133/2021, o presente instrumento caracteriza a primeira etapa do planejamento do processo de contratação e busca atender o interesse público envolvido e a melhor solução para atendimento da necessidade aqui descrita.

### 1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

A Secretaria Municipal de Educação de Augustinópolis-TO necessita contratar empresa especializada ou profissional para o fornecimento de lanches prontos, tais como mini cachorro-quente, pipoca doce, pipoca salgada e picolé. A contratação visa garantir a adequada recepção e atendimento aos alunos do 5º ano das escolas do Sistema Municipal de Ensino durante as cerimônias de formatura. A necessidade de promover ações de integração, valorização e celebração deste importante momento escolar. Considerando o caráter comemorativo e a importância do evento para a comunidade escolar, com o objetivo de celebrar a conclusão do ciclo escolar dos alunos do 5º ano e proporcionando um momento de integração e valorização dos estudantes, torna-se essencial disponibilizar lanches padronizados, de qualidade e em quantidade suficiente, assegurando o bom andamento das solenidades e a satisfação dos participantes.



## 2 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A solução adotada consiste na contratação de empresa especializada ou profissional para o fornecimento de lanches prontos, contemplando mini cachorro-quente, pipoca doce, pipoca salgada e picolé. A prestação ocorrerá mediante entrega dos produtos já preparados, devidamente embalados e prontos para consumo, conforme as quantidades e especificações definidas pela Secretaria Municipal de Educação.

A escolha por essa solução se baseia na necessidade de garantir praticidade, padronização e qualidade no atendimento aos alunos durante as cerimônias de formatura do 5º ano. A contratação de fornecedor externo elimina a necessidade de mobilizar servidores ou estruturas próprias para a produção dos lanches, assegurando maior eficiência, adequação sanitária e agilidade no processo.

Dessa forma, a solução proposta atende integralmente às demandas do evento, garantindo organização, segurança alimentar e a oferta de produtos adequados ao público participante.

A escolha dessa solução foi baseada na viabilidade técnica e operacional, na compatibilidade com a natureza da demanda, e na economicidade proporcionada pela contratação direta, nos termos do art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, uma vez que o valor estimado se encontra dentro do limite legal estabelecido para contratações por dispensa de licitação.

Dessa forma, a solução atende plenamente ao interesse público, ao propósito educacional e social do evento e à necessidade imediata da administração pública municipal.

## 3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A empresa contratada deverá atender aos seguintes requisitos:

- Fornecimento de lanches prontos, embalados individualmente, destinados à atendimento aos alunos durante as cerimônias de formatura do 5º ano.

*(Obs.: A composição pode ser ajustada conforme orientação da Secretaria de Educação.)*

### 3. Condições de Fornecimento

- Os lanches deverão ser entregues prontos para o consumo, embalados de forma individual, segura e higiênica;

- Devem estar dentro do prazo de validade e apresentar boas condições de conservação, aparência e palatabilidade;
- Os alimentos devem ser preparados e manuseados conforme as normas sanitárias vigentes (RDC nº 275/2002 da ANVISA e similares);
- A empresa contratada deverá possuir alvará sanitário e licença de funcionamento atualizados.

#### 4. Prazos e Local de Entrega

- A entrega deverá ser feita de forma programada, conforme cronograma estabelecido pela Secretaria de Educação;
- Os lanches deverão ser entregues nas unidades escolares indicadas, ou ponto central designado.
- A contratada deverá garantir pontualidade, bem como a integridade dos produtos até o momento da entrega.

#### 5. Qualificação da Contratada

- A empresa deverá comprovar capacidade técnica e experiência anterior em fornecimento de alimentos prontos;
- Apresentar certidões negativas fiscais e trabalhistas, conforme exigido na legislação;
- Comprovar regularidade junto à Receita Federal, INSS, FGTS e à Fazenda Municipal.

#### 6. Garantia de Qualidade

- A contratada deverá substituir qualquer item que apresente avarias, má conservação ou esteja fora das especificações;
- Em caso de reclamações quanto à qualidade, a Secretaria poderá solicitar análise técnica ou substituição imediata dos produtos.

### 4 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

A pesquisa de mercado foi realizada por meio de cotações junto a prestadores de serviços e no Site Fonte de Preços, apresentando-se os seguintes valores anuais:

1. PEDRO VICTOR MARTINS LOPES, inscrito no CNPJ Nº 55.627.774/0001-39 - Valor total: R\$ 21.700,00;
2. JOANA COUTINHO LIMA MARTINS, inscrita no CPF Nº 621.285.743-15 - Valor total: R\$ 25.950,00;

3. MARIA PESSOA MARTINS, inscrita no CNPJ Nº 57.121.082/0001-40- Valor total: R\$ 26.050,00;
4. SITE FONTE DE PREÇOS, Valor total: R\$ 29.435,00.

## 5 – ESTIMATIVAS DE QUANTIDADES E DE VALOR

Para fins de estimativas preliminares e de acordo com a necessidade da Secretaria solicitante, o quantitativo do objeto da contratação consta na planilha abaixo:

ITEM	DESCRÍÇÃO	QUANT.	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	CACHORRO QUENTE MINI	3000	R\$ 4,36	R\$ 13.087,50
2	PIPOCA DOCE	1500	R\$ 3,46	R\$ 5.190,00
3	PIPOCA SALGADA	1000	R\$ 2,80	R\$ 2.800,00
4	PICOLÉ	1500	R\$ 3,14	R\$ 4.706,25
<b>TOTAL:</b>				<b>R\$ 25.783,75</b>

## 6 – JUSTIFICATIVA DO PREÇO

O valor total estimado da contratação é de **R\$ 25.783,75 (vinte e cinco mil, setecentos e oitenta e três reais e setenta e cinco centavos)**.

Os preços propostos para a contratação se enquadram nos valores praticados pelo mercado e em outras empresas, também como fonte de preços. O preço unitário considerado como estimativa foi determinado com base da média aritmética simples das cotações de preço apresentadas.

## 7 - PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Após análise da demanda apresentada pela Secretaria Municipal de Educação e considerando a natureza do objeto, não se justifica o parcelamento da contratação.

A aquisição refere-se a um conjunto de lanches prontos, com características padronizadas e com a necessidade de entrega simultânea ou conforme cronograma único, o que exige uniformidade na qualidade, apresentação e logística de distribuição. O fracionamento da contratação poderia comprometer a padronização dos lanches, dificultar o controle de qualidade e gerar aumento de custos operacionais para a Administração.

Ademais, considerando que o fornecimento será realizado por empresa especializada e que os itens serão entregue de forma centralizada a contratação de um único



fornecedor garante maior eficiência, economia de escala, simplificação da gestão contratual e melhor organização logística.

Dessa forma, optou-se pela contratação em lote único, por ser tecnicamente mais vantajosa e adequada ao interesse público, nos termos do art. 23, §1º da Lei nº 14.133/2021.

## 8 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A prestação dos serviços e o fornecimento dos itens alimentícios pretendidos visam:

1. Garantir a adequada recepção dos estudantes e convidados durante as cerimônias de formatura, proporcionando um ambiente acolhedor e festivo.
2. Oferecer lanches de qualidade, seguros e prontos para consumo, assegurando o cumprimento das normas sanitárias vigentes.
3. Apoiar a organização dos eventos escolares, contribuindo para a padronização e a melhoria da experiência dos participantes.
4. Atender à demanda de todas as unidades escolares envolvidas, garantindo a entrega dos produtos nos prazos e quantidades estipulados pela Secretaria Municipal de Educação.
5. Fortalecer a imagem institucional do Município, demonstrando cuidado e valorização aos alunos concluintes do 5º ano e suas famílias.

## 9 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

As providências a serem adotadas para a contratação, incluem os seguintes passos:

1. **Elaboração do Termo de Referência:** O Termo de Referência deve ser elaborado com a descrição detalhada do objeto da contratação, prazos, e demais condições contratuais.
2. **Pesquisa de Mercado:** A pesquisa de mercado, já realizada, será formalizada com a coleta de no mínimo três cotações de empresas do setor. Essa pesquisa tem como objetivo assegurar a prática de preços justos e a escolha da melhor proposta dentro do limite de valor para a dispensa de licitação, conforme determina a Lei 14.133/2021, em seu art. 23.
3. **Parecer Jurídico:** O processo deverá ser submetido à Assessoria Jurídica do município para análise e emissão de parecer jurídico favorável à contratação direta por dispensa de licitação. Esse parecer visa garantir que todas as etapas foram conduzidas conforme a legislação vigente.

4. **Elaboração do Contrato:** O contrato entre a Administração Pública e a empresa escolhida será elaborado conforme os padrões exigidos pela Lei de Licitações, incluindo todas as cláusulas essenciais, como o objeto, prazo de execução, valor, forma de pagamento, penalidades, e direitos e deveres de ambas as partes.
5. **Publicação dos Atos:** O ato de dispensa e o contrato firmado deverão ser publicados em Diário Oficial ou outro meio oficial de comunicação do município, para garantir a publicidade e transparência do processo.
6. **Autorização e Emissão da Nota de Empenho:** Após a formalização de todos os documentos necessários, o gestor responsável deverá autorizar a contratação e emitir a nota de empenho em nome da empresa contratada, garantindo a disponibilidade orçamentária para o pagamento dos serviços prestados.
7. **Acompanhamento e Fiscalização:** A Secretaria Municipal deverá designar um responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, garantindo que todas as obrigações contratuais sejam cumpridas dentro dos prazos e padrões estabelecidos.

## 10 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS

Para esta solução não há contratações que guardam relação/afinidade/dependência com o objeto da compra/contratação pretendida, sejam elas já realizadas ou contratações futuras.

## 11 – GERENCIAMENTO DE RISCOS

A contratação envolve riscos mínimos, sendo os principais:

O gerenciamento de riscos desta contratação tem como finalidade identificar e mitigar possíveis eventos que possam comprometer o êxito na aquisição de lanches prontos, destinados às comemorações do Dia das Crianças, promovidas pela Secretaria Municipal de Educação.

A análise foi realizada considerando as características do objeto, a urgência da entrega e a natureza da contratação direta, nos termos do art. 11, §1º, inciso VI, e do art. 169 da Lei nº 14.133/2021.

### 1. Principais Riscos e Medidas Preventivas

Risco Identificado	Impacto	Probabilidade	Medidas Preventivas/Mitigadoras
Atraso na entrega dos lanches	Alto	Médio	Estabelecer cronograma de entrega; manter contato prévio com o fornecedor.
Entrega de produtos fora das especificações ou vencidos	Alto	Baixo	Exigir rotulagem, validade e amostras; conferir no ato da entrega.
Quantidade entregue inferior à contratada	Médio	Médio	Conferência rigorosa na entrega; aplicação de sanções contratuais se necessário.
Descumprimento de normas sanitárias e de higiene	Alto	Baixo	Exigir licenças e alvarás atualizados; fiscalização da equipe gestora.
Inexecução parcial ou total da contratação	Alto	Baixo	Exigir documentação comprobatória da capacidade técnica; cláusulas contratuais com penalidades.
Reclamações por parte das escolas quanto à qualidade dos lanches	Médio	Médio	Canal direto de comunicação com as escolas; substituição imediata, se necessário.

## 2. Estratégias de Monitoramento

- A execução contratual será acompanhada por servidor designado como gestor do contrato, que será responsável por fiscalizar as entregas e registrar ocorrências.
- Toda entrega será conferida no ato do recebimento, com verificação de quantidade, qualidade e validade dos itens.
- Eventuais não conformidades deverão ser registradas formalmente, com notificação imediata à contratada para adoção das providências corretivas.

## 3. Responsável pelo Acompanhamento

A gestão dos riscos será conduzida pelo servidor responsável pela fiscalização e execução contratual, designado por ato administrativo próprio, conforme previsto na legislação vigente.

## 12 - IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação para o fornecimento de lanches prontos — incluindo mini cachorro-quente, pipoca doce, pipoca salgada e picolé — apresenta impactos ambientais considerados de baixa relevância, por se tratar de itens alimentícios de consumo imediato e produzidos em pequena

escala para eventos pontuais. Entretanto, alguns aspectos ambientais devem ser observados para reduzir impactos e promover práticas sustentáveis:

### **1. Geração de Resíduos Sólidos**

A principal consequência ambiental esperada refere-se à produção de resíduos, tais como:

- Embalagens plásticas dos picolés;
- Saquinhos, copos ou potes utilizados para pipocas e mini lanches;
- Guardanapos descartáveis.

#### **Mitigação:**

- Dar preferência, quando possível, a embalagens biodegradáveis ou recicláveis;
- Disponibilizar lixeiras separadas para resíduos secos e orgânicos durante o evento;
- Orientar a empresa contratada sobre o uso responsável de embalagens.

### **2. Uso de Recursos Naturais**

A preparação e o transporte dos alimentos envolvem consumo de água, energia e combustíveis.

#### **Mitigação:**

- Selecionar fornecedores que adotem boas práticas de higiene e economia de água;
- Estimular o uso eficiente de energia na produção;
- Planejar entregas de forma a otimizar o transporte, reduzindo emissões de CO<sub>2</sub>.

### **3. Emissão de Gases Poluentes (Transporte)**

O deslocamento para entrega dos alimentos pode gerar emissões veiculares.

#### **Mitigação:**

- Priorizar fornecedores locais, diminuindo o percurso e reduzindo emissões;
- Organizar entregas em um único lote, evitando múltiplos deslocamentos.

### **4. Manipulação e Descarte de Alimentos**

O descarte inadequado de sobras de alimentos pode atrair vetores ou aumentar o volume de resíduos orgânicos.

#### **Mitigação:**

- Planejar a quantidade de lanches com base em estimativas reais de participantes;
- Estimular o descarte correto dos resíduos orgânicos.

## **13 - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE OU NÃO DA SOLUÇÃO**

Após análise das necessidades apresentadas pela Secretaria Municipal de Educação de Augustinópolis-TO, bem como da natureza dos serviços e produtos a serem fornecidos

— lanches prontos compostos por mini cachorro-quente, pipoca doce, pipoca salgada e picolé — declara-se que a solução proposta é plenamente viável para atender às cerimônias de formatura dos alunos do 5º ano das escolas pertencentes ao Sistema Municipal de Ensino.

A viabilidade fundamenta-se nos seguintes pontos:

- Disponibilidade no mercado:** Os itens alimentícios especificados são comuns e amplamente comercializados por empresas locais e profissionais especializados, garantindo oferta adequada e competitividade de preços.
- Adequação às necessidades do evento:** Os produtos atendem ao objetivo de prover lanche rápido, prático, seguro e apropriado ao público infantil, contribuindo para o bom andamento das cerimônias.
- Capacidade de execução:** A contratação de empresa/profissional especializado assegura que os alimentos serão preparados e entregues dentro dos padrões sanitários e logísticos exigidos.
- Custo compatível:** A solução apresenta baixo custo operacional e boa relação custo-benefício, considerando o porte do evento e a finalidade educacional e institucional.
- Impacto ambiental reduzido:** Os impactos ambientais são mínimos e podem ser mitigados com orientações simples ao fornecedor, não comprometendo a viabilidade da contratação.

Diante dessas considerações, conclui-se que a solução é tecnicamente e operacionalmente viável, sendo adequada para atender às demandas da Secretaria Municipal de Educação no âmbito das formaturas escolares.

Augustinópolis – TO, 04 de dezembro de 2025.

#### 14 – EQUIPE DE PLANEJAMENTO

RENATA PEREIRA DE SOUSA OLIVEIRA

Secretaria Municipal de Educação

MARCUS VINÍCIUS LOPES SILVA

Analista Técnico da Divisão de Compras

BRUNA MICÁCIA PEREIRA DA SILVA

Assessora Executiva P:IV