



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Unidade Requisitante

Secretaria Municipal de Administração.

Alinhamento com o Planejamento Anual

A necessidade objeto do presente estudo não possui previsão no plano de contratações anual da Organização.

Equipe de Planejamento

JUMA AGUIAR LIMA - Secretária Municipal de Administração.

Problema Resumido

Fornecimento de peixe in natura, tipo tambaqui ou tilápia de primeira qualidade, pesando entre 1kg a 1,5 kg, acondicionado, para atender as demandas da Prefeitura Municipal de Campestre do Maranhão/MA.

Em atendimento ao inciso I do art. 18 da 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 buscar a melhor solução para atendimento da necessidade aqui descrita.

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Prefeitura Municipal de Campestre do Maranhão enfrenta a necessidade de fornecer peixe in natura, especificamente das espécies tambaqui ou tilápia, de primeira qualidade e pesando entre 1kg a 1,5 kg. Essa demanda é essencial para atender às necessidades alimentares da população de Campestre do Maranhão/MA, garantindo a oferta de proteína de qualidade em programas sociais e eventos promovidos pela prefeitura.

A ausência de um fornecimento regular e padronizado de peixe pode comprometer a eficácia dos programas sociais que visam melhorar a segurança alimentar e nutricional da população. Além disso, a falta de padronização na qualidade e no peso dos peixes pode resultar em insatisfação dos beneficiários e desperdício de recursos públicos. Os gestores públicos, responsáveis pela implementação desses programas, percebem a necessidade de garantir um fornecimento consistente e de qualidade para atender às expectativas e necessidades da comunidade.



Resolver esse problema é de interesse público, pois contribui para a melhoria da qualidade de vida da população, promovendo a saúde e o bem-estar através de uma alimentação balanceada. Espera-se que, com a contratação adequada, haja um aumento na eficiência dos programas sociais, redução de desperdícios e melhor satisfação dos beneficiários. Isso, por sua vez, justifica o investimento público, pois os benefícios sociais e econômicos superam os custos envolvidos, garantindo um uso eficiente dos recursos públicos e promovendo a equidade social.

REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A definição clara e objetiva dos requisitos para o fornecimento de peixe in natura é essencial para garantir a qualidade e a adequação do produto às necessidades da Prefeitura Municipal de Campestre do Maranhão/MA. A seguir, são apresentados os requisitos técnicos que a solução contratada deve atender:

- **Tipo de Peixe:** O fornecimento deve incluir exclusivamente tambaqui ou tilápia de primeira qualidade.
- **Peso do Peixe:** Cada unidade de peixe deve pesar entre 1 kg e 1,5 kg.
- **Condição do Produto:** O peixe deve ser entregue in natura, sem qualquer tipo de processamento adicional.
- **Qualidade do Produto:** O peixe deve ser de primeira qualidade, sem sinais de deterioração, como odor desagradável ou textura inadequada.
- **Acondicionamento:** O peixe deve ser acondicionado de forma a garantir a integridade e a conservação do produto até o momento da entrega.
- **Conservação:** O transporte e armazenamento devem assegurar que o peixe seja mantido em condições adequadas de temperatura e higiene, evitando contaminação e deterioração.
- **Entrega:** O fornecedor deve garantir a entrega do peixe no local e horário especificados pela Prefeitura, respeitando as condições acordadas.
- **Certificação e Inspeção:** O produto deve estar em conformidade com as normas sanitárias vigentes, sendo necessário apresentar documentação que comprove a inspeção e certificação do lote fornecido.
- **Rastreabilidade:** Deve ser possível rastrear a origem do peixe, assegurando que ele provém de fontes sustentáveis e autorizadas.

SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO AQUISIÇÃO DIRETA DE PRODUTORES LOCAIS

Descrição: Compra de peixe diretamente de piscicultores locais, garantindo a aquisição de tambaqui ou tilápia de primeira qualidade, pesando entre 1kg a 1,5 kg, já acondicionado.



Vantagens:

- Apoio à economia local e aos pequenos produtores.
- Redução de custos logísticos devido à proximidade.
- Maior controle de qualidade e frescor do produto.
- Flexibilidade para negociações e ajustes de quantidade.

Desvantagens:

- Limitação de oferta dependendo da capacidade de produção local.
- Risco de variação de preços conforme a sazonalidade.
- Necessidade de auditoria frequente para garantir padrões de qualidade.

CONTRATAÇÃO DE DISTRIBUIDORES REGIONAIS

Descrição: Parceria com distribuidores regionais especializados no fornecimento de peixes, que garantem a entrega de tambaqui ou tilápia de primeira qualidade, pesando entre 1kg a 1,5 kg, devidamente acondicionado.

Vantagens:

- Garantia de fornecimento contínuo e em grande escala.
- Possibilidade de contratos com preços fixos.
- Logística e transporte já estruturados pelo fornecedor.
- Suporte técnico e garantia de qualidade.

Desvantagens:

- Dependência de fornecedores externos.
- Menor controle sobre a origem do produto.
- Possíveis custos adicionais com transporte e armazenamento.

CRIAÇÃO DE COOPERATIVA DE PISCICULTORES

Descrição: Formação de uma cooperativa de piscicultores locais para centralizar a produção e fornecimento de tambaqui ou tilápia, pesando entre 1kg a 1,5 kg, acondicionado.

Vantagens:

- Fortalecimento da economia local e geração de empregos.
- Maior poder de negociação em conjunto.
- Controle de qualidade e padronização do produto.
- Incentivo ao desenvolvimento sustentável da piscicultura.

Desvantagens:

- Tempo e investimento inicial para formação e estruturação da cooperativa.
- Necessidade de gestão eficiente para evitar conflitos internos.
- Risco de dependência de um grupo restrito de produtores.



IMPORTAÇÃO DE PEIXE DE OUTRAS REGIÕES

Descrição: Compra de tambaqui ou tilápia de fornecedores de outras regiões do Brasil, garantindo o peso e a qualidade exigidos, já acondicionado.

Vantagens:

- Acesso a uma oferta mais ampla e diversificada.
- Possibilidade de melhores preços em determinadas épocas do ano.
- Garantia de fornecimento mesmo em períodos de baixa produção local.

Desvantagens:

- Custos logísticos elevados devido à distância.
- Maior tempo de transporte, podendo afetar a frescura.
- Risco de atrasos e problemas na cadeia de suprimentos.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A solução escolhida para o fornecimento de peixe in natura, tipo tambaqui ou tilápia, visa atender as demandas da Prefeitura Municipal de Campestre do Maranhão/MA através da aquisição direta de produtores locais. Essa abordagem técnica garante um desempenho esperado de alta qualidade, pois os peixes serão adquiridos frescos, respeitando o peso especificado entre 1kg a 1,5kg. Além disso, a compatibilidade com a infraestrutura existente é assegurada, uma vez que a logística de transporte e armazenamento já está adaptada para produtos locais, facilitando a implementação e garantindo que a solução seja escalável para atender futuras demandas crescentes.

Do ponto de vista operacional, a aquisição direta de produtores locais oferece vantagens significativas em termos de manutenção e suporte. A proximidade geográfica permite uma resposta rápida a qualquer necessidade de ajuste ou reabastecimento, garantindo confiabilidade e continuidade no fornecimento. A adaptabilidade da solução ao contexto regional é um ponto forte, pois valoriza a produção local e se alinha com as práticas e necessidades da comunidade, promovendo um ciclo econômico sustentável.

Economicamente, a solução apresenta um excelente custo-benefício em comparação com alternativas que envolvem fornecedores distantes. A redução de custos com transporte e intermediários resulta em um investimento mais eficiente, com um retorno esperado que se reflete na melhoria da qualidade dos serviços prestados pela prefeitura. Além disso, a solução impacta positivamente na eficiência administrativa, reduzindo custos indiretos associados a processos logísticos mais complexos.

Por fim, a aquisição direta de produtores locais atende de forma eficaz o interesse público, pois promove o desenvolvimento econômico da região e garante a qualidade dos produtos



fornecidos à população. Essa alternativa se mostra mais adequada em relação às demais opções do mercado, pois além de ser economicamente vantajosa, fortalece a economia local e assegura um fornecimento contínuo e confiável, alinhado com os objetivos da Prefeitura Municipal de Campestre do Maranhão/MA.

QUANTITATIVOS E VALORES

ITEM	DESCRIÇÃO	TIPO	QTD	V. UND	V. TOTAL
1	PEIXE IN NATURA, TIPO TAMBAQUI OU TILÁPIA DE PRIMEIRA QUALIDADE, PESANDO ENTRE 1 KG A 1,5 KG, ACONDICIONADO.	UND	7800		
VALOR TOTAL DOS ITENS					

A estimativa dos custos da contratação do objeto pretendido só será possível auferir mediante ampla pesquisa de mercado que será realizada pelo setor responsável, de acordo com o decreto que regulamento da NLLC e de acordo com os requisitos legais impostos para a pesquisa de mercado.

Constamos que o valor estimado da contratação com base nos quantitativos exigidos não excederá **R\$ 200.000,00 (duzentos mil reais)**, o que não necessariamente se refletirá em efetiva despesa, pois trata-se apenas de valor estimado do edital para Registro de preços. Portanto, respeitada a segregação de funções, a estimativa de custos real será auferida posteriormente pelo setor responsável pela pesquisa de mercado.

PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Parcelamento formal, realização de uma única licitação, mas cada parcela da solução sendo adjudicada em lotes/itens distintos.

A escolha pelo parcelamento formal, com adjudicação em lotes distintos, é a mais adequada para a aquisição de peixe in natura, pois permite uma maior flexibilidade na contratação. Ao dividir a solução em lotes, a Prefeitura Municipal de Campestre do Maranhão pode selecionar diferentes fornecedores locais para cada tipo de peixe ou tamanho, garantindo que cada lote atenda às especificações de qualidade e peso desejadas. Isso assegura que a demanda específica de tambaqui ou tilápia seja atendida de forma mais precisa e eficiente.

Além disso, essa modalidade de parcelamento fomenta a competitividade entre os produtores locais, incentivando a participação de um número maior de fornecedores na licitação. Isso pode resultar em melhores preços e condições para a administração pública, aproveitando as economias de escala sem comprometer a qualidade do produto. A competição saudável entre



os fornecedores também pode levar a uma melhoria contínua nos padrões de produção e entrega.

Por fim, a gestão dos contratos se torna mais facilitada, uma vez que cada lote pode ser monitorado individualmente, permitindo uma melhor avaliação do desempenho de cada fornecedor. Isso contribui para uma maior responsabilidade técnica e um controle mais rigoroso sobre o cumprimento das condições contratuais, garantindo que o interesse público seja plenamente atendido.

RESULTADOS PRETENDIDOS

Economicidade

A aquisição direta de produtores locais permite a redução de custos logísticos, eliminando intermediários e diminuindo o tempo de transporte. Isso resulta em um preço mais competitivo e acessível para a Prefeitura, maximizando o custo-benefício.

Otimização de recursos

A contratação direta otimiza os recursos financeiros ao evitar gastos com intermediários. Recursos humanos são melhor alocados, pois a logística simplificada reduz a necessidade de pessoal para gestão de transporte e armazenamento. Materiais são utilizados de forma eficiente, minimizando desperdícios devido à proximidade dos fornecedores.

Eficiência e eficácia

A solução melhora a eficiência ao garantir um fornecimento mais rápido e confiável de peixes, atendendo prontamente às demandas da Prefeitura. A eficácia é alcançada pela qualidade assegurada dos produtos, contribuindo para a satisfação dos beneficiários e o cumprimento dos objetivos da contratação.

Indicadores ou metas mensuráveis

1. Redução de 20% no custo médio por quilo de peixe adquirido.
2. Diminuição do tempo de entrega para no máximo 24 horas após o pedido.
3. Aumento de 30% na satisfação dos beneficiários com a qualidade do produto.
4. Redução de 15% no desperdício de peixes devido a transporte ou armazenamento inadequado.

PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para viabilizar a aquisição direta de peixe in natura de produtores locais, é essencial garantir que a infraestrutura de armazenamento da Prefeitura Municipal de Campestre do Maranhão esteja adequada. Isso inclui a instalação de câmaras frigoríficas ou freezers de grande capacidade para manter o peixe em condições ideais de conservação, evitando a deterioração do produto. Além disso, é necessário assegurar que a infraestrutura elétrica suporte a



demanda adicional desses equipamentos, evitando sobrecargas ou falhas no fornecimento de energia.

Outra providência crucial é a capacitação dos servidores responsáveis pela recepção e armazenamento do peixe. Eles devem ser treinados em práticas de manuseio e conservação de alimentos, garantindo que os procedimentos sigam normas sanitárias rigorosas. Isso inclui o conhecimento sobre controle de temperatura e higiene, assegurando a qualidade do produto até o momento de sua distribuição.

Por fim, é importante obter as licenças e autorizações sanitárias necessárias para o armazenamento e distribuição de produtos alimentícios. Isso pode incluir vistorias e aprovações de órgãos de vigilância sanitária, garantindo que todas as operações estejam em conformidade com as regulamentações de saúde pública. Essas medidas são fundamentais para assegurar a segurança e a qualidade do peixe fornecido à população.

CONTRATAÇÕES CORRELATAS

A solução escolhida para o fornecimento de peixe in natura, tipo tambaqui ou tilápia, pela Prefeitura Municipal de Campestre do Maranhão, é a aquisição direta de produtores locais. Esta abordagem é autossuficiente e não depende de contratações adicionais correlatas ou interdependentes.

A aquisição direta de produtores locais permite que a prefeitura obtenha o produto final diretamente da fonte, eliminando a necessidade de intermediários ou serviços adicionais que poderiam ser necessários em outras formas de aquisição. Os produtores locais são responsáveis por fornecer o peixe já acondicionado e pronto para entrega, o que dispensa a necessidade de serviços de armazenamento, transporte ou processamento por parte da prefeitura.

Além disso, a escolha por produtores locais pode fomentar a economia regional e garantir um fornecimento mais ágil e adaptado às necessidades específicas da prefeitura. Dessa forma, não há necessidade de contratações adicionais para manutenção, aquisição de insumos ou adequações prediais, pois a solução é projetada para ser completa e funcional em si mesma. Portanto, a solução é considerada autossuficiente, não havendo contratações correlatas ou interdependentes necessárias para sua plena execução.

IMPACTOS AMBIENTAIS

Impactos Ambientais Identificados

Consumo de Recursos Hídricos

A produção de peixe in natura pode demandar grande quantidade de água, especialmente em sistemas de aquicultura intensiva.



Resíduos Orgânicos

A criação de peixes pode gerar resíduos orgânicos, como restos de ração e excrementos, que podem impactar a qualidade da água local.

Uso de Insumos Químicos

O uso de produtos químicos, como antibióticos e fertilizantes, pode afetar o ecossistema aquático e a biodiversidade local.

Medidas Mitigadoras Propostas

Implementar sistemas de recirculação de água para reduzir o consumo hídrico e minimizar o impacto sobre os recursos locais.

Desenvolver um plano de manejo de resíduos orgânicos, incluindo compostagem ou uso como fertilizante, para evitar a poluição das águas.

Priorizar o uso de insumos biológicos e práticas de manejo integrado de pragas para reduzir a dependência de produtos químicos.

Incentivar a formação de consórcios regionais para otimizar a logística de distribuição e reduzir a pegada de carbono associada ao transporte.

Avaliar a necessidade de licenciamento ambiental, garantindo que todas as operações estejam em conformidade com as normas vigentes, sendo a responsabilidade do produtor local.

CONCLUSÃO

As análises iniciais demonstraram que a contratação da solução aqui referida é viável e tecnicamente indispensável. Portanto, com base no que foi apresentado, podemos DECLARAR que a contratação em questão é **PLENAMENTE VIÁVEL**.

Campestre do Maranhão - MA, 05 de fevereiro de 2026.

JUMA AGUIAR LIMA

Secretária Municipal de Administração

Portaria nº 04 - 2025