

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

Art. 18 da Lei nº 14.133/2021

1. IDENTIFICAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Órgão Demandante: Secretaria Municipal de Educação de Saloá/PE

Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar, por meio de Chamada Pública, destinados ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para o exercício de 2026.

Natureza do Objeto: Fornecimento de bens – material de consumo, com fornecimento parcelado.

2. CONTEXTUALIZAÇÃO E PROBLEMA A SER SOLUCIONADO

A Administração Municipal possui obrigação legal e constitucional de garantir alimentação escolar adequada, regular e de qualidade aos alunos da rede pública de ensino, como política pública essencial de segurança alimentar, permanência escolar e desenvolvimento biopsicossocial.

Com o retorno das aulas no ano letivo de 2026, torna-se imprescindível assegurar a execução integral dos cardápios planejados pelos nutricionistas da rede municipal, respeitando:

- A quantidade mínima semanal de frutas, legumes e verduras por estudante;
- A priorização de alimentos in natura ou minimamente processados;
- O atendimento às necessidades nutricionais de alunos em período parcial e integral.

O problema central identificado é a necessidade de fornecimento contínuo, regular e legalmente adequado de gêneros alimentícios, sem interrupções, em conformidade com a legislação do PNAE e com a nova ampliação do percentual mínimo de aquisição da agricultura familiar.

3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL E NORMATIVA

A presente contratação está fundamentada, entre outros dispositivos, em:

- Lei nº 14.133/2021, art. 18 (planejamento da contratação);

(87) 3782-1181 www.saloa.pe.gov.br

Praça São Vicente, Nº43 - Centro | CEP: 55350-000 - Saloá - PE

CNPJ: 11.455.714/0001-00



- Lei nº 11.947/2009, que rege o PNAE;
- Lei nº 15.226/2025, que ampliou para 45% o percentual mínimo de aquisição da agricultura familiar a partir de 2026;
- Resolução FNDE nº 6/2020, que define padrões nutricionais obrigatórios;
- Princípios da legalidade, planejamento, eficiência, interesse público e desenvolvimento nacional sustentável.

4. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (ART. 18, §1º, I)

A contratação é necessária para:

- Garantir o fornecimento de alimentação escolar durante todo o ano letivo de 2026;
- Cumprir o percentual mínimo legal de aquisição da agricultura familiar;
- Atender às exigências nutricionais e sanitárias do PNAE;
- Evitar descontinuidade no fornecimento alimentar, que comprometeria o funcionamento das escolas e o direito dos alunos.

A não contratação ou atraso no procedimento poderá resultar em prejuízo direto à política pública de alimentação escolar e eventual responsabilização da gestão.

5. ESTUDO DAS SOLUÇÕES POSSÍVEIS (ART. 18, §1º, V)

5.1. Solução 1 – Aquisição via Licitação Convencional (Pregão/Concorrência)

Descrição: Aquisição de gêneros alimentícios por meio de licitação tradicional, com fornecedores do mercado atacadista.

Análise:

- ✘ Incompatível com a legislação do PNAE quanto ao percentual mínimo da agricultura familiar;
- ✘ Reduz a participação de produtores locais;
- ✘ Maior custo logístico e menor frescor dos alimentos;
- ✘ Não atende à política pública de desenvolvimento rural sustentável.

Conclusão: Solução inadequada e juridicamente insuficiente.

5.2. Solução 2 – Aquisição Centralizada por Atas de Registro de Preços Externas



Descrição: Adesão a atas de outros entes para fornecimento de gêneros alimentícios.

Análise:

- ✗ Geralmente não contempla produtos da agricultura familiar;
- ✗ Dificuldade de adequação às realidades locais;
- ✗ Risco de descumprimento do percentual mínimo legal;
- ✗ Logística incompatível com fornecimento direto às escolas.

Conclusão: Solução inviável para atendimento do PNAE.

5.3. Solução 3 – Chamada Pública da Agricultura Familiar (SOLUÇÃO ESCOLHIDA)

Descrição: Procedimento específico para aquisição direta de gêneros alimentícios da agricultura familiar, conforme legislação do PNAE.

Vantagens:

- ✓ Atende integralmente à legislação federal;
- ✓ Garante o percentual mínimo (45%) de recursos destinados à agricultura familiar;
- ✓ Fortalece a economia local e regional;
- ✓ Reduz custos de transporte e armazenamento;
- ✓ Proporciona alimentos mais frescos e adequados;
- ✓ Promove desenvolvimento sustentável.

Conclusão: Trata-se da solução mais adequada, eficiente, legal e vantajosa, atendendo ao interesse público.

6. JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

A Chamada Pública da Agricultura Familiar é obrigatória, prioritária e preferencial, sendo a única solução que:

- Atende simultaneamente às normas do PNAE;
- Observa os princípios da Lei nº 14.133/2021;
- Garante segurança jurídica ao gestor;
- Promove impacto social positivo direto no município.



7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E PREMISSAS DE CÁLCULO

As quantidades estimadas consideram:

- Número de alunos matriculados e projeções;
- Per capita nutricional definido pelo FNDE;
- Cardápios elaborados por nutricionistas;
- Histórico de consumo;
- Margem técnica de segurança de 15%.

Os quantitativos são estimados, permitindo ajustes conforme variação da demanda, sem comprometer a execução contratual.

ITEM	DESCRIÇÃO SIMPLIFICADA	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT
1	ABÓBORA	ABÓBORA, tipo leite, madura, de primeira qualidade, sem defeitos, intacta, firme e bem desenvolvida, livre de terra ou materiais estranhos aderidos à superfície.	KG	2000
2	ALFACE	ALFACE, crespa ou lisa, com folhas integras e firmes sem áreas escuras, frescas, com coloração uniforme e típico da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos.	UND	1000
3	BANANA PRATA	BANANA PRATA, de boa qualidade, sem ferimentos, firmes, maduras e com coloração uniforme	UND	140000
4	BATATA DOCE	BATATA DOCE, de boa qualidade, sem ferimentos, firmes e tamanho uniforme.	KG	6000
5	BETERRABA	BETERRABA, com características de primeira qualidade, firme, tenra, razoavelmente macia, de cor vermelho vivo e casca lisa.	KG	500
6	CEBOLINHA	CEBOLINHA, maço com folhas íntegras, frescas, coloração uniforme. Maços com aproximadamente 120 g, sem as	UND	5000



		raízes.		
7	CENOURA	CENOURA, com folhas e ramos de boa qualidade para o consumo, sem parasitas aderidos. Raízes de tamanho médio, uniforme, sem fermento, tenra, sem corpos estranhos aderidos à superfície.	KG	4000
8	COENTRO	COENTRO, maço com folhas íntegras, frescas, coloração uniforme. Maços com aproximadamente 120 g, sem as raízes.	UND	8000
9	COUVE FOLHA	COUVE FOLHA, planta de folhas lisas, folhas verdes claro, tenras, lisas ou pouco onduladas, com pecíolo e nervura verde clara. As folhas devem estar frescas, sem manchas escuras ou amarelas, sem sinais de murcha e com talos firmes. Livre de fertilizantes, isento de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física.	UND	300
10	CHUCHU	CHUCHU, de coloração uniforme, livre de materiais terrosos e danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	3000
11	GOIABA	GOIABA De 1ª qualidade, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme sem danos físicos e mecânicos.	KG	3000
12	GOMA PARA TAPIOCA	GOMA DE MANDIOCA, para tapioca, lavada e peneirada, livre de impurezas. Embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	KG	400
13	FEIJÃO COMUM	FEIJÃO COMUM, novo, constituído de grãos inteiros e	KG	3000



		sadios com o teor de umidade máxima de 15%, isento de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies.		
14	FEIJÃO MACASSA	FEIJÃO TIPO MACASSA, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com o teor de umidade máxima de 15%, isento de materiais terrosos, sujidades e mistura de outras variedades e espécies.	KG	3000
15	LARANJA	LARANJA PÊRA, - casca lisa, fina e brilhante, suculenta e doce, de primeira qualidade, não pode estar murcha, com pedo medio minimo de 170g.	UND	20000
16	LIMÃO	LIMÃO tahiti - 1ª qualidade, peso médio de 60g, casca lisa e livre de fungod e sujidades .	UND	1000
17	MACAXEIRA	MACAXEIRA, tipo branca ou amarela, grau normal de evolução no tamanho, cor própria espécie, frascas, sem fermentos, não fibrosa, embaladas em plástico transparente.	KG	6000
18	MAMÃO	MAMÃO FORMOSA, não pode estar mole, rachado, escuro ou amassado, 1ª qualidade, que não esteja verde, nem totalmente maduro, deverá ser doce e suculento.	KG	4000
19	MANGA ROSA	MANGA ROSA, Casca amarelo rosada, firme, com casca de cor típica da espécie, sem partes moles ou escurecidas, peso médio 200 a 300 gramas. Aroma e sabor da espécie, sem fermentos ou defeitos, firmes e com brilho, livre de sujidades, parasitas e larvas.	KG	4000
20	MARACUJÁ	MARACUJÁ, íntegro e firme, de 1ª qualidade, isento de sujidades , substâncias terrosos e corpos estranhos, com grau de	KG	1000



		evolução completo de tamanho e de maturação adequada ao consumo, transportado adequadamente.		
21	MASSA DE MANDIOCA	MASSA DE MANDIOCA, Livre de impurezas, embalada em saco plástico resistente e transparente, contendo nome e endereço do fabricante, data de fabricação e data de validade.	KG	200
22	MELANCIA	MELANCIA, deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, succulenta e doce, sem imperfeições e rachaduras.	KG	30000
23	MILHO VERDE	MILHO VERDE, de boa qualidade, grãos sem ferimentos, firmes, sem manchas e coloração uniforme, descascado.	KG	5000
24	PIMENTÃO	PIMENTÃO, verde, casca lisa e brilhante, não pode estar murcho e nem melando, de 1ª qualidade.	KG	800
25	PEPINO	PEPINO, íntegros, com coloração verde-escura, firmes, isentos de sujidades ou corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	KG	2000
26	REPOLHO	REPOLHO, hortaliça de cabeça formada pela sobreposição de folhas, forma achatada, com cor verde. Apresenta folhas enroladas levemente para trás, com as folhas internas de cor mais clara. As cabeças devem ser firmes, compactas e sem rachaduras. As folhas devem estar livres de manchas escuras e de perfuração.	KG	2000
27	TOMATE	TOMATE – casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, com grau de maturação adequado, isento de substâncias terrosas, sujidades, acondicionados em sacos de polietileno frestados com	KG	10000



identificação do peso.

8. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- Habilitação conforme edital da Chamada Pública;
- Atendimento às especificações técnicas dos alimentos;
- Fornecimento parcelado;
- Prazo máximo de entrega: até 05 dias úteis após solicitação;
- Entrega direta nas unidades escolares indicadas.

9. ANÁLISE DE RISCOS (ART. 18, §1º, VIII)

Risco	Probabilidade	Impacto	Mitigação
Falha no fornecimento	Média	Alto	Diversificação de fornecedores
Oscilação de produção	Média	Médio	Planejamento e cronograma
Produtos fora do padrão	Baixa	Alto	Fiscalização e rejeição
Variação de alunos	Média	Médio	Quantitativos estimados

10. IMPACTOS AMBIENTAIS E SUSTENTABILIDADE

A contratação promove impactos positivos, como:

- Redução da pegada de carbono;
- Incentivo à produção sustentável;
- Menor desperdício;
- Valorização da produção local.

11. CONCLUSÃO FINAL

Diante de todo o exposto, conclui-se que a Chamada Pública da Agricultura Familiar é a única solução plenamente adequada, atendendo aos requisitos legais, técnicos, nutricionais, econômicos e sociais, estando o presente Estudo Técnico Preliminar apto a subsidiar o prosseguimento do processo administrativo.

Saloá, 19 de Janeiro de 2026.

FABIANA SOUTO LUZ
Diretora da Unidade

