



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO: O presente Estudo Técnico Preliminar tem por finalidade analisar e demonstrar a viabilidade técnica, econômica e administrativa da contratação destinada à aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, para atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, no exercício de 2026, em consonância com a legislação vigente e com as diretrizes do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE.

I – DA JUSTIFICATIVA E DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação ora analisada justifica-se pela necessidade de garantir o fornecimento contínuo, regular e adequado da alimentação escolar aos alunos matriculados na rede municipal de ensino, assegurando a efetividade do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

A alimentação escolar constitui política pública essencial, de caráter permanente, destinada à promoção do direito humano à alimentação adequada, contribuindo diretamente para o desenvolvimento físico, cognitivo e social dos estudantes, bem como para a melhoria do rendimento escolar e redução da evasão.

Além disso, o art. 14 da Lei nº 11.947/2009 estabelece a obrigatoriedade de que no mínimo 30% dos recursos financeiros repassados pelo FNDE sejam utilizados na aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar, o que impõe à Administração Pública o dever de estruturar procedimentos específicos para o cumprimento dessa determinação legal.

A ausência de contratação comprometeria não apenas a execução do PNAE, mas também o atendimento de obrigação legal, o planejamento nutricional das unidades escolares e a regularidade do serviço público essencial prestado à população.

II – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá atender aos seguintes requisitos técnicos, legais e operacionais:

- fornecimento de gêneros alimentícios conforme especificações técnicas detalhadas no Termo de Referência, elaboradas com base nos cardápios nutricionais;
- atendimento integral às normas sanitárias, higiênico-sanitárias e de segurança alimentar vigentes;
- comprovação de que os produtos são oriundos da agricultura familiar, mediante apresentação de DAP física ou jurídica válida;
- observância dos limites individuais de comercialização por agricultor ou entidade, conforme legislação do PNAE;
- cumprimento dos prazos, locais e cronogramas de entrega definidos pela Secretaria Municipal de Educação.

III – ESTIMATIVAS DE QUANTIDADE DA CONTRATAÇÃO





As quantidades estimadas foram definidas com base em critérios técnicos e objetivos, considerando:

- I. o número de alunos da rede municipal de ensino;
- II. número de refeições ofertadas;
- III. os cardápios elaborados por nutricionista responsável;
- IV. o período de vigência da contratação, correspondente ao ano letivo de 2026.

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	UNIDADE
1	ABACAXI - 1ª qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidade. Apresentando tamanho médio e regular.	300	QUILOGRAMAS
2	ABÓBORA (JERIMUM) - 1ª qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidade, parasitas e larvas.	2000	QUILOGRAMAS
3	ACEROLA - 1ª qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação. Em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	120	QUILOGRAMAS
4	ALFACE - Crespa ou lisa, 1ª qualidade, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidade, parasitas e larvas.	300	QUILOGRAMAS
5	ALHO - In natura de 1ª qualidade, sem réstia, interioço firme e intacto, sem lesões perfurações e cortes. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde.	180	QUILOGRAMAS
6	BANANA PRATA - 1ª qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidade.	6500	QUILOGRAMAS





7	BATATA DOCE – 1ª qualidade, com casca sã, sem ferimentos, frescas, com grau de maturação médio, intactas, limpa, livres de materiais terrosos na superfície externa, isenta de umidade e superfícies pegajosas, com aspecto, cor e odor característicos.	13000	QUILOGRAMAS
8	BATATA INGLESA - Seleccionada; em perfeito estado de conservação, de primeira qualidade, suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, sem ferimentos ou defeitos de origem física ou mecânica que afete sua aparência, devem estar livres de enfermidades (parasitas, larvas, fungos) como também devem estar limpas, sem terra aderida a sua casca.	1300	QUILOGRAMAS
9	BETERRABA - Seleccionada; em perfeito estado de conservação, de primeira qualidade, suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, sem ferimentos ou defeitos de origem física ou mecânica que afete sua aparência, devem estar livres de enfermidades (parasitas, larvas, fungos) como também devem estar limpas, sem terra aderida a sua casca.	340	QUILOGRAMAS
10	BOLO TIPO CASEIRO SABOR MACAXEIRA - produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial. Embalados em plástico atóxico transparente e incolor, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias estranhas e substâncias nocivas. Embalagem com nome do fabricante, endereço e data de fabricação e validade, ingredientes e/ou as informações nutricionais.	1000	QUILOGRAMAS
11	BOLO TIPO CASEIRO SABOR MILHO - produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Sem uso de conservantes ou outros aditivos de uso industrial. Embalados em plástico atóxico transparente e incolor, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias estranhas e substâncias nocivas. Embalagem com nome do fabricante, endereço e data de fabricação e validade, ingredientes e/ou as informações nutricionais.	1000	QUILOGRAMAS
12	CARNE BOVINA SEM OSSO - De 1ª qualidade, coxão mole, sem pele, sem couro e sem gordura. Resfriada ou congelada.	1400	QUILOGRAMAS





13	CARNE BOVINA MOÍDA - Carne de bovina, tipo moída, dianteira sem osso tipo músculo, paleta ou acém, sem pelanca, sem sebo, congelada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, embalada em embalagem própria, sem sujidades e ação de micróbios, com no máximo 5% de gordura, em embalagem plástica de 1 kg, transparente e resistente. Certificado de Inspeção Sanitária.	1700	QUILOGRAMAS
14	CEBOLA SECA - Seleccionada; em perfeito estado de conservação, de primeira qualidade, suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, sem ferimentos ou defeitos de origem física ou mecânica que afete sua aparência, devem estar livres de enfermidades (parasitas, larvas, fungos) como também devem estar limpas, sem terra aderida a sua casca.	1530	QUILOGRAMAS
15	CENOURA - Seleccionada; em perfeito estado de conservação, de primeira qualidade, suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, sem ferimentos ou defeitos de origem física ou mecânica que afete sua aparência, sem rachaduras, não germinadas, devem estar livres de enfermidades (parasitas, larvas, fungos) como também devem estar limpas, sem terra aderida a sua casca.	1560	QUILOGRAMAS
16	CHUCHU - Seleccionado; em perfeito estado de conservação, de primeira qualidade, suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, sem ferimentos ou defeitos de origem física ou mecânica que afete sua aparência, devem estar livres de enfermidades (parasitas, larvas, fungos) como também devem estar limpas, sem terra aderida a sua casca.	870	QUILOGRAMAS
17	COENTRO - 1ª qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidade.	300	QUILOGRAMAS
18	FEIJÃO CARIOCA - 1ª qualidade, novo, com ausência de sujidade, carunchos e com grãos graúdos e claros. Apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, acondicionadas em embalagem plástica atóxica.	600	QUILOGRAMAS





19	FEIJÃO DE CORDA – 1ª qualidade, novo, constituído de grãos inteiros e sãos, isento de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades de espécie. Os grãos não devem estar avariados, ardidos, mofados, brotados, enrugados, manchados, descoloridos, quebrados, carunchados e danificados por insetos. Embalagem primária: Em saco plástico atóxico contendo de 1 Kg do produto.	150	QUILOGRAMAS
20	FEIJÃO PRETO – 1ª qualidade, novo, constituído de grãos inteiros e sãos, isento de material terroso, sujidade e mistura de outras variedades de espécie. Os grãos não devem estar avariados, ardidos, mofados, brotados, enrugados, manchados, descoloridos, quebrados, carunchados e danificados por insetos. Embalagem primária: Em saco plástico atóxico contendo de 1 Kg do produto.	350	QUILOGRAMAS
21	FÍGADO BOVINO EM BIFE - Descrição do produto: Fígado bovino, de abate recente. Coloração: Cor própria sem manchas esverdeadas; Textura e odor: Característico; Características físico-químicas: Não amolecido, não pegajoso e isento de sujidades. Características microscópicas e microbiológicas: Deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Embalagem: Primária: embalagem plástica, transparente, Atóxica e resistente.	300	QUILOGRAMAS
22	GOIABA - de 1ª qualidade, in natura: Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	2000	QUILOGRAMAS
23	LARANJA PÊRA - 1ª qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidade. Apresentando tamanho médio e regular.	1300	QUILOGRAMAS
24	LEITE DE VACA INTEGRAL IN NATURA - Não conter nenhum aditivo, somente leite de vaca integral.	10200	LITROS





25	LIMÃO – Tipo Taiti, de 1ª qualidade, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta.	100	QUILOGRAMAS
26	MACAXEIRA - 1ª qualidade, com casca sã, sem ferimentos, frescas, com grau de maturação médio, intactas, limpa, livres de materiais terrosos na superfície externa, isenta de umidade e superfícies pegajosas, cor e odor característicos.	5000	QUILOGRAMAS
27	MAMÃO FORMOSA - de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, não apresentando mofos, bolores, amassados e aspectos de deterioração.	800	QUILOGRAMAS
28	MANGA - de 1ª qualidade, in natura: Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) preservadas, sem danos químicos, físicos e biológicos. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo.	250	QUILOGRAMAS
29	MARACUJÁ - Maracujá Azedo/Maracujá Amarelo, apresentação natural, cor coloração uniforme, fresca, firme e intacta, isenta de enfermidades sujidades, parasitas e larvas.	150	QUILOGRAMAS
30	MELANCIA - 1ª qualidade, tamanho médio, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas e sem sujidade na casca.	2000	QUILOGRAMAS
31	MILHO IN NATURA - unidade de espiga de 1ª qualidade. Apresentando tamanho, cor e formação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	4000	QUILOGRAMAS
32	OVOS DE CAPOEIRA - de galinha, de 1ª qualidade, íntegros (sem rachaduras) e sem sujidades na casca - embalados em caixas de papelão própria ou em bandejas o produto deverá estar acondicionado em caixas próprias devidamente higienizadas para o transporte do produto até o local de entrega. Bandeja com 30 unidades.	1200	QUILOGRAMAS





33	PIMENTÃO VERDE – 1ª qualidade, tamanho médio, deve apresentar as características bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	370	QUILOGRAMAS
34	REPOLHO - Verde, graúdo, podado, isento de material terroso, de primeira qualidade, coloração uniforme e sem manchas.	150	QUILOGRAMAS
35	TOMATE - Grau médio de amadurecimento, tamanho médio, deve apresentar as características bem formadas, limpas, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.	2000	QUILOGRAMAS

As estimativas refletem a demanda real do serviço, buscando evitar tanto o desabastecimento quanto o desperdício de recursos públicos, e encontram-se detalhadas no Termo de Referência.

IV – LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado foi realizado considerando a realidade produtiva local e regional, identificando a capacidade da agricultura familiar de atender às quantidades e aos tipos de gêneros alimentícios demandados.

Verificou-se que o modelo de Chamada Pública por credenciamento é o mais adequado, uma vez que a legislação do PNAE afasta o critério de menor preço e prioriza aspectos sociais, territoriais e produtivos, como:

- I. incentivo à economia local;
- II. fortalecimento da agricultura familiar;
- III. inclusão produtiva de pequenos agricultores;
- IV. atendimento às diretrizes nutricionais.

Outras modalidades de contratação não se mostram adequadas, pois não atendem às especificidades legais do PNAE.

V – ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (PESQUISA DE PREÇOS)

A estimativa do valor da contratação será realizada por meio de Banco de Preços, em conformidade com as orientações do FNDE e observando valores praticados no mercado compatíveis com a realidade local e regional.

Ressalte-se que, nos termos da legislação do PNAE, o preço de aquisição corresponde ao valor a ser pago ao fornecedor da agricultura familiar, não se aplicando o critério de menor preço.





VI – DA AVALIAÇÃO DO PARCELAMENTO OU DA UNIFICAÇÃO DO OBJETO DE CONTRATAÇÃO

A contratação será realizada de forma parcelada, mediante credenciamento, possibilitando a contratação simultânea de múltiplos fornecedores.

Tal escolha se justifica pela necessidade de: ampliar a participação da agricultura familiar; reduzir riscos de desabastecimento; adequar o fornecimento à diversidade produtiva local; assegurar maior flexibilidade na execução contratual. A unificação do objeto poderia restringir a competitividade e inviabilizar a participação de pequenos produtores.

VII – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS OU FINANCEIROS DISPONÍVEIS

Com a presente contratação, pretende-se assegurar resultados concretos em termos de economicidade, eficiência administrativa e melhor aproveitamento dos recursos públicos disponíveis. A aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar possibilita a redução de custos logísticos, uma vez que privilegia fornecedores locais ou regionais, diminuindo distâncias de transporte e riscos de perdas durante o deslocamento.

Além disso, o modelo de credenciamento permite maior racionalização dos recursos humanos envolvidos na gestão contratual, ao viabilizar contratações simultâneas e contínuas, reduzindo a necessidade de sucessivos procedimentos licitatórios ao longo do exercício. Tal estrutura contribui para a eficiência operacional da Administração, assegurando regularidade no fornecimento da alimentação escolar e otimização da aplicação dos recursos financeiros do PNAE, em estrita observância às finalidades legais do programa.

VIII – PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO

Para a adequada execução da contratação, a Administração deverá manter estrutura organizacional compatível com a natureza do objeto, assegurando condições técnicas e operacionais para o acompanhamento do fornecimento. Nesse sentido, serão adotadas providências voltadas à designação de servidores responsáveis pela fiscalização e pelo recebimento dos gêneros alimentícios, bem como à manutenção de locais apropriados para armazenamento, observadas as normas sanitárias e de segurança alimentar.

Ressalta-se, ainda, a necessidade de integração entre os setores envolvidos, especialmente a Secretaria Municipal de Educação, a equipe responsável pelo PNAE e o profissional nutricionista, de modo a garantir o alinhamento entre o planejamento nutricional, o cronograma de entregas e a execução contratual.





IX – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

A presente contratação está diretamente vinculada às ações de manutenção e funcionamento da rede municipal de ensino, no que se refere à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Trata-se de contratação autônoma, não dependendo diretamente de outras contratações específicas para sua efetiva execução, embora se relacione de forma sistêmica com as demais atividades administrativas e pedagógicas da Secretaria Municipal de Educação.

X – DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

A contratação apresenta impactos ambientais predominantemente positivos, ao incentivar a produção local e regional de alimentos, reduzindo a necessidade de transporte em longas distâncias e, conseqüentemente, a emissão de poluentes associados à logística de distribuição.

Como medidas mitigadoras, a Administração exigirá o cumprimento das boas práticas agrícolas e de manipulação de alimentos, bem como o atendimento às normas ambientais e sanitárias aplicáveis. Também será incentivado o uso racional de embalagens e a adoção de práticas que minimizem o desperdício de alimentos, em consonância com os princípios do desenvolvimento sustentável.

XI – DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Diante das análises técnicas, administrativas, econômicas e legais realizadas ao longo deste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação é plenamente viável e necessária para o atendimento do interesse público. A adoção da Chamada Pública por meio de credenciamento mostra-se adequada às especificidades do Programa Nacional de Alimentação Escolar, assegurando o cumprimento da legislação vigente, a efetividade da política pública e a correta aplicação dos recursos públicos.

Assim, declara-se a viabilidade da contratação, recomendando-se o prosseguimento do processo administrativo para formalização da Chamada Pública, nos termos do Edital e do Termo de Referência.

Lagoa do Ouro/PE, 07 de janeiro de 2026.

SUELI DE OLIVEIRA PIMENTEL
Secretária Municipal de Educação

