

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

CHAMAMENTO PÚBLICO/CREDENCIAMENTO DE AGRICULTORES PARA AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTI DESTINADOS ÀS NECESSIDADES DO FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SALOÁ-PE.

1. IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA

Órgão Demandante: Fundo Municipal de Saúde de Saloá/PE

Unidade Requisitante: Secretaria Municipal de Saúde

Objeto: Chamamento público/credenciamento de agricultores, produtores rurais, associações e/ou cooperativas para futura aquisição parcelada de hortifrutigranjeiros, destinados ao atendimento das necessidades do Fundo Municipal de Saúde de Saloá/PE.

Natureza do Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis — frutas, verduras, legumes, raízes e hortaliças.

Fundamentação Legal: Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente quanto à fase preparatória, planejamento da contratação, seleção de fornecedores e procedimento auxiliar de credenciamento, quando aplicável.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

O Fundo Municipal de Saúde de Saloá/PE necessita promover o abastecimento regular de hortifrutigranjeiros para atender às demandas das unidades e serviços vinculados à Secretaria Municipal de Saúde, incluindo, conforme necessidade administrativa, hospital municipal, unidades básicas de saúde, serviços de apoio, programas de saúde, ações coletivas, campanhas, atendimentos continuados e demais estruturas assistenciais mantidas pelo Município.

A aquisição de frutas, verduras, legumes, raízes e hortaliças é essencial para garantir alimentação adequada, equilibrada e de qualidade aos usuários, pacientes, servidores em regime de plantão e demais beneficiários atendidos pelos serviços públicos de saúde, quando houver previsão administrativa e necessidade do serviço.

Trata-se de objeto de consumo contínuo, perecível e sujeito à variação sazonal, o que exige planejamento adequado, entregas parceladas, controle de qualidade, recebimento criterioso e possibilidade de fornecimento por mais de um agricultor ou fornecedor credenciado, de forma a evitar desabastecimento, desperdício e prejuízo à continuidade dos serviços públicos de saúde.

Além disso, o chamamento público de agricultores locais e regionais contribui para o fortalecimento da economia local, valorização da agricultura familiar e estímulo à produção regional, sem afastar a obrigatoriedade de observância dos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, isonomia, planejamento, transparência, competitividade e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

3. ALINHAMENTO COM O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

A presente contratação deverá estar compatibilizada com o Plano de Contratações Anual, quando existente, com a programação orçamentária do Fundo Municipal de Saúde, com as demandas das unidades de saúde e com as ações planejadas pela Secretaria Municipal de Saúde.



A aquisição pretendida guarda pertinência com a necessidade de manutenção dos serviços públicos de saúde, notadamente quanto ao fornecimento de alimentação adequada, apoio nutricional, organização das rotinas internas e continuidade das atividades assistenciais.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A contratação deverá observar, no mínimo, os seguintes requisitos:

A) Quanto aos participantes:

Poderão participar agricultores individuais, produtores rurais, associações, cooperativas, grupos formais ou informais, desde que comprovem o exercício de atividade compatível com o fornecimento de hortifrutigranjeiros e atendam às exigências de habilitação previstas no edital.

B) Quanto à regularidade documental:

Deverão ser exigidos documentos de identificação, CPF ou CNPJ, comprovante de endereço, prova de regularidade fiscal quando aplicável, inscrição de produtor rural quando cabível, Cadastro Nacional da Agricultura Familiar — CAF ou documento equivalente, se o chamamento for direcionado à agricultura familiar, além de demais documentos definidos no edital.

C) Quanto à qualidade dos produtos:

Os produtos deverão ser frescos, próprios para consumo humano, livres de sujidades, parasitas, bolores, podridão, danos físicos relevantes, resíduos indevidos e qualquer condição que comprometa sua qualidade ou segurança alimentar.

D) Quanto à entrega:

As entregas deverão ocorrer de forma parcelada, conforme ordens de fornecimento emitidas pela Secretaria Municipal de Saúde, em locais, dias e horários definidos pela Administração, observada a necessidade de cada unidade demandante.

E) Quanto ao acondicionamento e transporte:

Os produtos deverão ser acondicionados de forma adequada, em embalagens limpas, resistentes e compatíveis com a natureza dos alimentos, devendo o transporte ocorrer em condições que preservem a qualidade, integridade e higiene dos gêneros.

F) Quanto à substituição de produtos recusados:

Produtos entregues em desacordo com as especificações, com qualidade inadequada, deteriorados ou impróprios ao consumo deverão ser substituídos pelo fornecedor no prazo fixado pela fiscalização, sem qualquer ônus adicional ao Município.

G) Quanto à execução contratual:

A contratação deverá admitir fornecimento parcelado, conforme demanda efetiva, não gerando obrigação de aquisição integral dos quantitativos estimados, salvo previsão expressa em instrumento contratual.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades deverão ser estimadas com base no consumo histórico das unidades de saúde, número de usuários atendidos, cardápios ou planejamentos nutricionais, frequência de fornecimento, sazonalidade dos produtos e capacidade de armazenamento do Município. A relação abaixo possui caráter estimativo e deverá ser ajustada pelo setor requisitante:

ITEM	DESCRIÇÃO SIMPLIFICADA	DESCRIÇÃO	UND	QUANT
1	ALHO	Alho Branco – tamanho médio, de 1ª qualidade embalados em pacotes de 200g a 500g.	KG	1000
2	ABACAXI	Peso médio de 1,5kg, In natura. Fresco, Com coroa,	UND	2500



		Inteiro, de primeira qualidade, maduro, casca sem manchas escuras e partes amolecidas, polpa firme e intacta, isento de sujidades, mofo, enfermidades, fermentação e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade.		
3	BATATA INGLESA	Extra, ASPECTO: In natura, Fresca, Nova, lavada, firme, pele lisa, sem manchas escuras ou esverdeadas, sem brotos, coloração amarela, tamanho médio, formato alongado, isenta de sujidades, enfermidades, umidade externa anormal, lesões de origem física ou mecânica (rachaduras ou cortes) e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade.	KG	2000
4	CEBOLA SECA BRANCA	Cebola Branca – de 1ª qualidade, tamanho médio, sem rupturas, acondicionadas em embalagem de 05 a 10kg, em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem.	KG	2000
5	COCO SECO	Coco seco de 1ª qualidade, tamanho médio, isento de mofo e sujidade.	UND	1000
6	MAÇÃ	Maçã Vermelha Fuji Nacional – de 1ª qualidade, tamanho médio, firmes, tenras e com brilho, acondicionadas em caixas de papelão.	KG	2000
7	MELÃO	Formato redondo, casca amarelo alaranjado, polpa verde claro, firme, casca sem manchas ou machucados, com peso relativo ao seu tamanho, deve fazer ruído quando agitado demonstrando que as sementes já estão soltas. Deve apresentar peso médio de 800 a 1.500 gramas.	KG	2000
8	UVA PRETA SEM SEMENTE	Em cachos, onde os bagos não se desprendam ao serem balançados, sem cheiro fermentado, peso médio entre 15 a 20 gramas. Isentos de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica.	KG	1000
9	BANANA COMPRIDA	Grande, arqueada, casca fina, cor verde-amarelada e polpa úmida, macia de um amarelo forte. Isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Unidade com peso médio de 300g.	UND	6000
10	MACAXEIRA	Macaxeira íntegra, de 1ª qualidade, in natura, cor e tamanho uniformes, sem lesões ou sinais de apodrecimento, coloração característica do produto (branca / amarela), colheita recente. Isenta de rachaduras, perfurações e cortes. Sem excesso de umidade. Sem sujidades, material terroso, parasitas, larvas e partes pútridas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do armazenamento, manuseio e transporte.	KG	2600
11	BATATA DOCE	Extra, ASPECTO: In natura. Fresca, APARÊNCIA: Graúda, APRESENTAÇÃO: Nova, firme e sem brotos, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Isenta de sujidades, enfermidades, umidade externa anormal, lesões de origem física ou mecânica e quaisquer outros materiais que comprometam a sua qualidade.	KG	2500
12	MELANCIA	Melancia Vermelha, Apresentação Natural de 1ª qualidade	UND	1500
13	BANANA PRATA	Grande, arqueada, casca fina, cor verde-amarelada e polpa úmida, macia de um amarelo forte. Isenta	und	20000



		de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Unidade com peso médio de 300g.		
14	ALFACE	ALFACE Crespa, In natura. Fresca, Firme, compacta, com coloração e tamanho uniforme, Isenta de sujidades, umidade externa anormal, fertilizantes, larvas e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade.	UND	2000
15	CENOURA	In natura. Fresca, Inteira, lisa, compacta, firme, sem irregularidades ou rugas, cor uniforme, sem rama. Isenta de sujidades, umidade externa anormal, ausência de lesões de origem física ou mecânicas e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade	KG	2000
16	CHUCHU	In natura. Fresco. Tamanho, formação e coloração uniforme. Isento de sujidades, enfermidades, lesões de origem física ou mecânica e quaisquer materiais que comprometam a sua qualidade.	KG	2000
17	LARANJA	In natura. Fresca. Inteira, firme, casca fina e lisa, cor e tamanho uniforme, sem sinais de murcha e podridão. Isenta de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade.	UND	5000
18	MAMÃO	MAMÃO, In natura. Fresco. Inteiro, casca firme, sem rachaduras, partes escuras ou machucadas. Isento de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade.	KG	1800
19	COENTRO	COENTRO – Extra, molhos médios, de coloração uniforme, fresca, firme, intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em caixas próprias.	UND	2000
20	PIMENTÃO	PIMENTÃO VERDE, In natura. Fresco. Firme, carnudo, casca brilhante, sem manchas ou amassados, cabo bem preso, tamanho e coloração uniforme. Isento de sujidades, enfermidades, lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes e quaisquer outros materiais que comprometam a sua qualidade.	KG	1000
21	UVA VERDE	UVA, Cacho, In natura. Fresca. Cacho bem cheio, com bagos firmes e lisos de cor e tamanho característico. Isenta de sujidades, enfermidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade.	KG	1000
22	CEBOLINHA VERDE	Cebolinha lisa de primeira (em pé), in natura. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	UND	2000
23	TOMATE	TOMATE In natura. Fresco, Inteiro, firme, tamanho médio, com coloração uniforme, sem manchas, furos ou ferimentos. Isento de sujidades, enfermidades, umidade externa anormal e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade.	KG	2000
24	PEPINO	Pepino Japonês, liso, extra, apresentando cor, tamanho uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	KG	1000
25	ABOBORA	Abobora madura, seca; de primeira (boa qualidade); tamanho e coloração uniformes; isenta de	KG	1200



		enfermidades material terroso e umidade externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte;		
26	GOIABA	Goiaba de primeira qualidade, polpa vermelha e fresca grau no máximo no tamanho especificado atingido, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Devera apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Deverão estar isentas de sujidades, materiais terrosos, bolores, parasitos, larvas e lesões de origem física ou mecânica. A casca e polpa deverão estar intactas e firmes.	KG	1800
27	MANGA	Manga hadem, classe 12 frutos, comum, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades.	KG	1800
28	PIMENTA	PIMENTA DE CHEIRO: Com característica íntegra e firme com grau de maturação adequada, tamanho médio, isenta de substâncias terrosas, sujidades, corpos estranhos e umidade.	KG	50
29	LIMÃO	LIMÃO: Fruto de tamanho médio, no ponto maturação, sem ferimentos ou defeitos, sem manchas, livres de resíduos de fertilizante.	KG	100
30	INHAME	Inhame livre na maior parte possível de terra aderente à casca de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, de boa qualidade, inteira, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, machucaduras, bolores, ou outros defeitos que possam alterar na sua aparência e qualidade. Entrega em kg, conforme pedido semanal.	KG	2000
31	REPOLHO	REPOLHO Verde, In natura, fresco, Médio, Inteiro, firme, compacto e sem rachaduras, folhas livres de manchas escuras e perfurações. Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade.	KG	2000
32	BETERRABA	BETERRABA - In natura, fresco, Médio, Inteiro, firme, compacto e sem rachaduras, folhas livres de manchas escuras e perfurações. Isento de sujidades e quaisquer materiais estranhos que comprometam a sua qualidade.	KG	2000

As quantidades finais deverão constar no Termo de Referência, podendo ser ajustadas de acordo com a real necessidade do Fundo Municipal de Saúde.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO E ANÁLISE DAS SOLUÇÕES POSSÍVEIS

Foram identificadas as seguintes alternativas para atendimento da demanda:

A) Aquisição por licitação tradicional, com disputa por item:

Possibilita competição ampla, porém pode apresentar dificuldades em razão da natureza perecível dos produtos, da sazonalidade, da necessidade de entregas frequentes e da possível limitação de pequenos agricultores para participar de certames formais mais complexos.

B) Aquisição por fornecedores comerciais intermediários:

Permite maior padronização documental e logística, mas pode elevar custos, reduzir a participação de produtores locais e afastar a Administração da aquisição direta de produtos mais frescos e regionais.

C) Chamamento público/credenciamento de agricultores, produtores rurais, associações e cooperativas:



Permite a participação de múltiplos interessados que atendam às condições estabelecidas no edital, com possibilidade de contratação paralela e não excludente, mediante critérios objetivos de distribuição de demanda, preços previamente definidos ou referenciados e fornecimento parcelado conforme necessidade pública.

Diante da natureza do objeto, da perecibilidade dos gêneros, da necessidade de entregas contínuas e da conveniência de ampliar a participação de agricultores locais e regionais, a solução mais adequada é a realização de chamamento público/credenciamento, desde que o procedimento seja devidamente regulamentado no edital, com critérios objetivos de habilitação, classificação, distribuição dos pedidos, fiscalização e pagamento.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na realização de chamamento público para credenciamento de agricultores, produtores rurais, associações e/ou cooperativas interessados em fornecer hortifrutigranjeiros ao Fundo Municipal de Saúde de Saloá/PE.

O procedimento deverá observar as seguintes etapas:

A) Publicação do edital de chamamento público, com ampla divulgação no sítio oficial do Município, Portal Nacional de Contratações Públicas — PNCP, quando aplicável, e demais meios oficiais de publicidade.

B) Recebimento da documentação de habilitação e proposta de fornecimento, conforme itens disponíveis, capacidade produtiva e condições de entrega.

C) Análise documental dos interessados, verificando regularidade mínima, comprovação da condição de agricultor/produtor/entidade e atendimento aos requisitos definidos no edital.

D) Credenciamento dos interessados habilitados, permitindo a participação de todos aqueles que cumprirem os requisitos, quando adotado o modelo não excludente.

E) Definição dos preços de referência, mediante pesquisa de mercado, podendo considerar preços praticados local e regionalmente, bancos de preços públicos, contratações similares, notas fiscais, cotações com produtores e fornecedores, além de outras fontes idôneas.

F) Emissão de ordens de fornecimento, conforme demanda da Secretaria Municipal de Saúde, respeitando critérios objetivos de distribuição, capacidade produtiva, disponibilidade dos itens e regularidade das entregas.

G) Recebimento e fiscalização dos produtos, com conferência de quantidade, qualidade, integridade, frescor, maturação, higiene e conformidade com as especificações.

H) Pagamento conforme produtos efetivamente entregues e aceitos, mediante documentação fiscal ou documento equivalente, conforme natureza jurídica do fornecedor e normas aplicáveis.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

O parcelamento é recomendável e necessário, considerando que os produtos hortifrutigranjeiros possuem características distintas, disponibilidade sazonal, diferentes produtores e perecibilidade elevada.

A contratação deverá ser organizada por item, grupo de itens ou capacidade de fornecimento, conforme avaliação administrativa, permitindo que agricultores diferentes possam fornecer produtos distintos, de acordo com sua produção, disponibilidade e aptidão.

Essa medida amplia a competitividade, favorece a participação de pequenos produtores, reduz riscos de desabastecimento e melhora a eficiência da contratação.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO



O valor estimado deverá ser apurado em etapa própria, mediante pesquisa de preços compatível com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021, observando-se a realidade do mercado local e regional, a sazonalidade dos produtos, a periodicidade das entregas e a qualidade exigida.

A pesquisa poderá utilizar, entre outras fontes:

A) bancos de preços públicos.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a contratação, pretende-se alcançar os seguintes resultados:

- A)** garantir o abastecimento regular de hortifrutigranjeiros às unidades e serviços de saúde;
- B)** assegurar alimentos frescos, saudáveis e adequados ao consumo;
- C)** reduzir riscos de descontinuidade no fornecimento;
- D)** promover maior eficiência no planejamento alimentar e nutricional;
- E)** valorizar a produção local e regional;
- F)** ampliar a participação de agricultores no fornecimento ao Poder Público;
- G)** reduzir custos logísticos e perdas por transporte prolongado;
- H)** fortalecer a economia local;
- I)** garantir maior transparência, controle e rastreabilidade no fornecimento.

11. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS À CONTRATAÇÃO

Antes da publicação do edital, recomenda-se que a Administração adote as seguintes providências:

- A)** levantamento do consumo histórico de hortifrutigranjeiros pelas unidades de saúde;
- B)** definição dos locais de entrega;
- C)** elaboração de cronograma estimado de fornecimento;
- D)** definição dos servidores responsáveis pela fiscalização e recebimento;
- E)** elaboração da pesquisa de preços;
- F)** definição dos critérios de distribuição da demanda entre os credenciados;
- G)** elaboração do Termo de Referência;
- H)** verificação de disponibilidade orçamentária;
- I)** aprovação jurídica da minuta do edital e dos instrumentos contratuais;
- J)** definição das condições de substituição de produtos recusados;
- K)** estabelecimento de controles de recebimento, estoque e consumo.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

Não se identifica, de início, contratação diretamente interdependente para a execução do objeto. Entretanto, a efetividade da contratação dependerá da adequada organização interna da Secretaria Municipal de Saúde quanto ao recebimento, armazenamento, distribuição e consumo dos produtos.

Caso existam contratos de fornecimento de refeições, nutrição, copa, cozinha, limpeza, transporte ou serviços correlatos, a Administração deverá compatibilizar as obrigações para evitar sobreposição de objetos ou falhas de execução.

13. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE SUSTENTABILIDADE

A contratação apresenta potencial impacto ambiental reduzido, especialmente se priorizada a aquisição de produtos locais e regionais, com menor necessidade de transporte e menor emissão de poluentes.



Deverão ser adotadas as seguintes medidas de sustentabilidade:

- A) incentivo à aquisição de produtos locais e regionais, quando compatível com a legislação e com o edital;
- B) preferência por embalagens reutilizáveis, retornáveis ou recicláveis, quando possível;
- C) redução do uso de embalagens plásticas descartáveis;
- D) planejamento de entregas parceladas para evitar desperdício;
- E) recebimento apenas de produtos em condições adequadas de consumo;
- F) destinação adequada de resíduos orgânicos;
- G) estímulo a boas práticas agrícolas e de manipulação de alimentos.

14. ANÁLISE DE RISCOS

Risco Identificado	Probabilidade	Impacto	Medida Preventiva/Corretiva
Baixa adesão de agricultores ao chamamento	Média	Alto	Ampla divulgação, edital simplificado e reuniões orientativas
Entrega de produtos fora do padrão de qualidade	Média	Alto	Fiscalização rigorosa, recusa dos itens e obrigação de substituição
Desabastecimento por sazonalidade	Média	Alto	Credenciamento de múltiplos fornecedores e planejamento de cardápio
Atraso nas entregas	Média	Médio	Cronograma claro, sanções contratuais e rodízio de fornecedores
Preços defasados em razão de variação de mercado	Média	Médio	Previsão de atualização/revisão conforme critérios legais
Dificuldade de armazenamento	Baixa	Médio	Entregas parceladas e compatíveis com a capacidade das unidades
Falta de documentação dos agricultores	Média	Médio	Orientação prévia e exigências proporcionais ao objeto
Concentração de fornecimento em poucos credenciados	Média	Médio	Critérios objetivos de distribuição da demanda
Perecimento de produtos	Média	Alto	Planejamento de quantidades, entregas frequentes e controle de estoque

15. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

O fornecimento deverá ocorrer mediante ordens de fornecimento emitidas pela Secretaria Municipal de Saúde, contendo item, quantidade, local, data e horário de entrega.

Os produtos deverão ser entregues em conformidade com as especificações, observando padrões mínimos de qualidade, frescor, higiene, maturação e conservação.

O recebimento será realizado por servidor ou comissão designada, que deverá conferir:

- A) quantidade entregue;
- B) qualidade dos produtos;
- C) peso ou unidade correspondente;
- D) condições de higiene e acondicionamento;
- E) compatibilidade com a ordem de fornecimento;
- F) documentação fiscal ou equivalente.



O aceite definitivo somente ocorrerá após a conferência e aprovação dos produtos. Itens recusados deverão ser substituídos no prazo determinado pela Administração.

16. MODELO DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO

A gestão e fiscalização da contratação deverão ser exercidas por servidor ou comissão formalmente designada, competindo-lhe:

- A) acompanhar a execução do fornecimento;
- B) controlar as ordens de fornecimento emitidas;
- C) conferir os produtos entregues;
- D) registrar eventuais ocorrências;
- E) exigir substituição de produtos inadequados;
- F) controlar saldos e quantitativos;
- G) atestar notas fiscais ou documentos equivalentes;
- H) comunicar descumprimentos à autoridade competente;
- I) propor aplicação de sanções, quando cabível.

17. CRITÉRIOS SUGERIDOS PARA DISTRIBUIÇÃO DA DEMANDA ENTRE OS CREDENCIADOS

Considerando a possibilidade de credenciamento de múltiplos agricultores, recomenda-se que o edital estabeleça critérios objetivos para distribuição dos pedidos, tais como:

- A) disponibilidade do produto no momento da demanda;
- B) capacidade de fornecimento informada pelo credenciado;
- C) rodízio entre fornecedores habilitados;
- D) proximidade do local de entrega, quando tecnicamente justificável;
- E) regularidade das entregas anteriores;
- F) atendimento aos padrões de qualidade;
- G) ordem de credenciamento ou sorteio, quando aplicável;
- H) divisão proporcional da demanda entre os credenciados aptos.

Os critérios deverão ser previamente definidos no edital, de forma clara, objetiva e impessoal.

18. HABILITAÇÃO MÍNIMA SUGERIDA

O edital poderá exigir, conforme o caso:

Para pessoa física/agricultor individual:

- A) documento de identificação com foto;
- B) CPF;
- C) comprovante de residência;
- D) comprovante de atividade rural ou inscrição de produtor rural;
- E) CAF, DAP ou documento equivalente, quando exigível;
- F) declaração de disponibilidade de fornecimento;
- G) regularidade fiscal mínima compatível com a natureza da contratação.

Para associações, cooperativas ou pessoas jurídicas:

- A) CNPJ;
- B) ato constitutivo, estatuto ou contrato social;
- C) documentos dos representantes legais;
- D) prova de regularidade fiscal e trabalhista, conforme aplicável;
- E) relação dos agricultores vinculados, quando for o caso;



F) declaração de capacidade de fornecimento;

G) demais documentos previstos no edital.

As exigências deverão ser proporcionais ao objeto, evitando restrições indevidas à participação dos agricultores.

19. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O descumprimento das obrigações assumidas poderá sujeitar o fornecedor às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e no edital, especialmente nos casos de:

A) não entrega dos produtos solicitados;

B) entrega fora do prazo;

C) entrega de produtos impróprios ou em desacordo com as especificações;

D) recusa injustificada de substituição;

E) abandono do fornecimento;

F) apresentação de documentação falsa;

G) comportamento inidôneo ou fraude à execução contratual.

As sanções deverão observar contraditório, ampla defesa, proporcionalidade e motivação administrativa.

20. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A contratação deverá correr por conta de dotação orçamentária própria do Fundo Municipal de Saúde de Saloá/PE, a ser indicada pelo setor competente antes da formalização do procedimento.

A existência de disponibilidade orçamentária deverá ser comprovada nos autos, observadas as normas de execução financeira e orçamentária aplicáveis.

21. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Diante da necessidade apresentada, conclui-se pela viabilidade técnica e administrativa da realização de chamamento público/credenciamento de agricultores, produtores rurais, associações e/ou cooperativas para aquisição parcelada de hortifrutigranjeiros destinados ao atendimento das necessidades do Fundo Municipal de Saúde de Saloá/PE.

A solução é adequada ao interesse público, pois permite o fornecimento contínuo de produtos perecíveis, amplia a participação de agricultores locais e regionais, favorece a economicidade, reduz riscos de desabastecimento e contribui para a qualidade da alimentação fornecida no âmbito dos serviços públicos de saúde.

Recomenda-se, portanto, o prosseguimento do processo, com a elaboração do Termo de Referência, pesquisa de preços, minuta do edital de chamamento público, definição dos critérios de credenciamento, distribuição da demanda, fiscalização, recebimento e pagamento, observando-se integralmente a Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

Saloá-PE, 10 de julho de 2026

PAULO CABRAL SILVA JÚNIOR
-Secretário de Saúde-

