

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

CHAMAMENTO PÚBLICO/CREDENCIAMENTO DE AGRICULTORES PARA AQUISIÇÃO DE HORTIFRUTI DESTINADO AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE SALOÁ/PE.

1. IDENTIFICAÇÃO DA DEMANDA

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por finalidade demonstrar a necessidade, a viabilidade técnica, econômica e administrativa da realização de chamamento público/credenciamento de agricultores, produtores rurais, agricultores familiares, associações, cooperativas ou demais interessados aptos ao fornecimento de produtos hortifrutigranjeiros, destinados ao atendimento das necessidades do Fundo Municipal de Assistência Social de Saloá/PE.

A aquisição atenderá, especialmente, aos programas, serviços e equipamentos vinculados à política municipal de assistência social, notadamente:

- a) Cozinha Comunitária;
- b) Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos – SCFV;
- c) Centro de Convivência de Idosos – CCI;
- d) Demais ações socioassistenciais vinculadas ao Fundo Municipal de Assistência Social, quando compatíveis com o objeto.

O objeto consiste na aquisição parcelada de hortifruti, conforme demanda, incluindo frutas, verduras, legumes, raízes, tubérculos e demais gêneros alimentícios in natura, a serem utilizados na preparação de refeições, lanches e alimentação complementar ofertada aos usuários dos programas sociais.

2. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

A presente contratação será processada com fundamento na Lei Federal nº 14.133/2021, especialmente nos dispositivos relativos ao planejamento da contratação, aos procedimentos auxiliares, à seleção de fornecedores, ao credenciamento e às regras gerais de contratação pública.

Aplicam-se, no que couber:

- a) Art. 5º da Lei nº 14.133/2021, quanto aos princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, interesse público, planejamento, transparência, eficácia, segregação de funções, motivação, vinculação ao edital, julgamento objetivo, segurança jurídica, razoabilidade, competitividade, proporcionalidade, economicidade e desenvolvimento nacional sustentável;
- b) Art. 6º, inciso XX, quanto ao conceito de Estudo Técnico Preliminar;
- c) Art. 18 e §1º, quanto à obrigatoriedade de planejamento da contratação e aos elementos mínimos do ETP;
- d) Art. 23, quanto à estimativa do valor da contratação com base em parâmetros compatíveis com o mercado;
- e) Art. 40, quanto ao planejamento de compras, padronização, parcelamento e indicação adequada do objeto;
- f) Art. 74, inciso IV, quando o objeto for executado por meio de credenciamento, por inviabilidade de competição decorrente da possibilidade de contratação de todos os interessados que preencham os requisitos fixados pela Administração;
- g) Art. 78, inciso I, quanto ao credenciamento como procedimento auxiliar das licitações e contratações;



- h) Art. 79, quanto às hipóteses de utilização do credenciamento;
 - i) Art. 92 e seguintes, quanto às cláusulas necessárias dos instrumentos contratuais;
 - j) Art. 155 e seguintes, quanto às infrações e sanções administrativas.
- Deverão ser observadas, ainda, as normas municipais de contratação, regulamentos locais, normas sanitárias aplicáveis ao fornecimento de alimentos, regras de execução orçamentária e financeira, bem como demais atos normativos pertinentes ao objeto.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

O Fundo Municipal de Assistência Social de Saloá/PE desenvolve ações continuadas voltadas à proteção social básica, à segurança alimentar e nutricional, ao fortalecimento de vínculos familiares e comunitários, à convivência de crianças, adolescentes, idosos e demais usuários da política pública de assistência social.

A Cozinha Comunitária, o SCFV e o CCI demandam fornecimento regular de alimentos saudáveis, frescos e adequados ao preparo de refeições e lanches diários ou periódicos. Os produtos hortifrutigranjeiros são essenciais para garantir alimentação balanceada, diversificada e compatível com as necessidades nutricionais dos usuários atendidos.

A ausência de fornecimento regular desses produtos poderá comprometer a continuidade dos serviços socioassistenciais, a qualidade das refeições servidas, a segurança alimentar dos beneficiários e o planejamento das atividades realizadas pelas unidades vinculadas ao Fundo Municipal de Assistência Social.

Além disso, a contratação de agricultores e produtores locais ou regionais, quando observados os critérios legais e objetivos do chamamento, pode promover desenvolvimento sustentável, incentivo à economia local, valorização da produção rural, redução de intermediários, maior frescor dos alimentos e melhor adequação logística ao fornecimento parcelado.

Dessa forma, a necessidade administrativa consiste em viabilizar mecanismo regular, isonômico, transparente e eficiente para aquisição de hortifruti, com fornecimento contínuo, conforme demanda, preservando a qualidade dos alimentos e a continuidade dos programas sociais.

4. ÁREA REQUISITANTE

Órgão/Entidade: Fundo Municipal de Assistência Social de Saloá/PE.

Unidade demandante: Secretaria Municipal de Assistência Social/Fundo Municipal de Assistência Social.

Programas atendidos: Cozinha Comunitária, SCFV, CCI e demais ações socioassistenciais correlatas.

5. OBJETO DA CONTRATAÇÃO

Constitui objeto da presente demanda o chamamento público/credenciamento de agricultores, produtores rurais, agricultores familiares, associações, cooperativas e demais interessados aptos ao fornecimento de gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros, destinados ao atendimento das necessidades do Fundo Municipal de Assistência Social de Saloá/PE.

O fornecimento será realizado de forma parcelada, conforme necessidade da Administração, mediante emissão de ordem de fornecimento, requisição, autorização de compra, nota de empenho ou instrumento equivalente.

Os itens poderão compreender, entre outros:

- a) Frutas: banana, maçã, laranja, mamão, melancia, abacaxi, manga, goiaba e demais frutas da estação;
- b) Verduras e folhosos: alface, coentro, cebolinha, couve, repolho e demais hortaliças;



- c) Legumes: tomate, cenoura, chuchu, beterraba, pepino, abobrinha, pimentão, cebola e similares;
- d) Raízes e tubérculos: macaxeira, batata-doce, inhame, batata inglesa e outros;
- e) Demais produtos in natura compatíveis com a finalidade alimentar dos programas assistenciais.

A relação definitiva dos itens, quantitativos estimados, unidades de medida, especificações mínimas, locais de entrega e condições de fornecimento deverá constar no Termo de Referência e no edital de chamamento público.

6. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL E ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A contratação deverá observar o Plano de Contratações Anual do Município, caso existente, bem como a disponibilidade orçamentária do Fundo Municipal de Assistência Social de Saloá/PE.

Caso a demanda não esteja expressamente prevista no PCA, recomenda-se a juntada de justificativa administrativa demonstrando a necessidade superveniente da contratação, sua compatibilidade com as ações continuadas da assistência social e a existência de disponibilidade orçamentária.

As despesas decorrentes da contratação correrão por conta das dotações orçamentárias próprias do Fundo Municipal de Assistência Social, vinculadas aos programas, projetos e atividades correspondentes, a serem indicadas no processo administrativo pela área competente.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os interessados deverão atender, no mínimo, aos seguintes requisitos, sem prejuízo de outros que venham a ser definidos no Termo de Referência e no edital:

- a) Comprovação de regularidade jurídica, fiscal e trabalhista, conforme a natureza do participante, admitida a participação de pessoa física, produtor rural, associação, cooperativa ou pessoa jurídica, conforme regulamentação do edital;
- b) Comprovação da condição de agricultor, produtor rural, agricultor familiar, associação ou cooperativa, quando aplicável, por meio de documentação compatível, como CAF, DAP válida, inscrição de produtor rural, declaração de aptidão, inscrição estadual de produtor, comprovante de atividade rural, estatuto social ou documento equivalente;
- c) Capacidade de fornecimento dos itens indicados, conforme produção própria, aquisição de associados/cooperados ou estrutura compatível com a demanda;
- d) Atendimento às normas sanitárias, de higiene, acondicionamento, transporte e manipulação de alimentos;
- e) Entrega de produtos frescos, íntegros, próprios para consumo, livres de sujidades, danos, podridão, contaminação, excesso de maturação ou qualquer condição que comprometa o consumo;
- f) Possibilidade de fornecimento parcelado, conforme cronograma e ordens de fornecimento emitidas pela Administração;
- g) Substituição imediata de produtos recusados no recebimento, sem ônus adicional ao Município;
- h) Observância dos preços definidos pela Administração no processo de chamamento, com base em pesquisa de mercado;
- i) Aceitação das condições de fiscalização, controle de qualidade, recebimento e pagamento estabelecidas no edital;
- j) Responsabilidade integral pelas despesas de embalagem, transporte, carga, descarga,



tributos, encargos e demais custos incidentes sobre o fornecimento.

8. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para atendimento da demanda, foram consideradas as seguintes alternativas:

Alternativa 1 – Aquisição mediante licitação tradicional, com disputa entre fornecedores.

Essa alternativa pode ser utilizada para aquisição de bens comuns. Entretanto, tratando-se de hortifruti in natura, com elevada perecibilidade, sazonalidade, variação de safra e possibilidade de fornecimento por diversos pequenos produtores, a licitação tradicional pode limitar a participação de agricultores locais e dificultar o atendimento contínuo por múltiplos fornecedores.

Alternativa 2 – Aquisição exclusivamente de supermercados, atacadistas ou empresas comerciais.

Embora possível, essa solução pode aumentar a intermediação, reduzir o incentivo à produção rural local e, em alguns casos, elevar o custo final ou diminuir o frescor dos produtos entregues, especialmente quando comparada ao fornecimento direto por produtores.

Alternativa 3 – Chamamento público/credenciamento de agricultores, produtores rurais, associações e cooperativas.

Essa solução permite a habilitação de todos os interessados que preencham os requisitos objetivos estabelecidos pela Administração, viabilizando o fornecimento parcelado, a diversificação de fornecedores, a distribuição da demanda, o fortalecimento da agricultura local/regional e a continuidade do abastecimento dos programas sociais.

Diante das características do objeto, da necessidade de fornecimento contínuo e parcelado, da possibilidade de participação de diversos agricultores e da busca por produtos frescos e adequados ao consumo, conclui-se que o chamamento público/credenciamento se apresenta como solução tecnicamente adequada e administrativamente vantajosa.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na realização de chamamento público para credenciamento de agricultores, produtores rurais, agricultores familiares, associações, cooperativas ou pessoas jurídicas aptas ao fornecimento de produtos hortifrutigranjeiros.

A Administração definirá previamente:

- Itens a serem adquiridos;
- Quantitativos estimados;
- Unidades de medida;
- Preços de referência;
- Locais de entrega;
- Periodicidade do fornecimento;
- Requisitos de habilitação;
- Critérios de distribuição da demanda entre os credenciados;
- Forma de convocação para fornecimento;
- Condições de recebimento, fiscalização, pagamento e sanções.

O credenciamento deverá permanecer aberto durante o prazo definido no edital, admitindo-se o ingresso de novos interessados que atendam aos requisitos, se assim for previsto no instrumento convocatório.

A contratação dos credenciados ocorrerá conforme a necessidade do Fundo Municipal de Assistência Social, mediante emissão de ordem de fornecimento ou instrumento equivalente, respeitando-se os critérios objetivos de convocação, distribuição, capacidade de



fornecimento, sazonalidade, regularidade e economicidade.

A aquisição será realizada de forma parcelada, evitando estoques excessivos, perdas por perecibilidade e desperdício de alimentos.

10. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

ITENS	DESCRIÇÃO SIMPLIFICADA	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	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	2160
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	1500
3	BANANA	BANANA PRATA, de boa qualidade, sem ferimentos, firmes, maduras e com coloração uniforme	UND	4800
4	BATATA DOCE	BATATA DOCE, de boa qualidade, sem ferimentos, firmes e tamanho uniforme.	KG	2850
5	BETERRABA	BETERRABA, com características de primeira qualidade, firme, tenra, razoavelmente macia, de cor vermelho vivo e casca lisa.	KG	1350
6	CEBOLINHA	CEBOLINHA, maço com folhas íntegras, frescas, coloração uniforme. Maços com aproximadamente 120 g, sem as raízes.	UND	4210
7	CENOURA	CENOURA, com folhas e ramas de boa qualidade para o consumo, sem parasitas aderidos. Raízes de tamanho médio, uniforme, sem fermento, tenra, sem corpos estranhos aderidos à superfície.	KG	3840
8	COENTRO	COENTRO, maço com folhas íntegras, frescas, coloração uniforme. Maços com aproximadamente 120 g, sem as raízes.	UND	4210
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	2720
10	CHUCHU	CHUCHU, de coloração uniforme, livre de materiais terrosos e danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	KG	2730



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	720
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	490
13	FEIJÃO COMUM	FEIJÃO COMUM, 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	6650
14	FEIJÃO MACÁÇAR	FEIJÃO TIPO MACÁÇAR, 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	6650
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	1450
16	LIMÃO	LIMÃO tahiti - 1ª qualidade, peso médio de 50g, casca lisa e livre de fungod e sujidades .	UND	1540
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	4670
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	400
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	400
20	MARACUJÁ	MARACUJÁ, íntegro e firme, de 1ª qualidade, isento de sujidades , substâncias terrosos e corpos estranhos, com grau de evolução completo de tamanho e de maturação adequada ao consumo, transportado adequadamente.	KG	390



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	300
22	MELANCIA	MELANCIA, deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras.	KG	2140
23	MILHO VERDE	MILHO VERDE, de boa qualidade, grãos sem ferimentos, firmes, sem manchas e coloração uniforme, descascado.	KG	400
24	PIMENTÃO	PIMENTÃO, verde, casca lisa e brilhante, não pode estar murcho e nem melando, de 1ª qualidade.	KG	990
25	PEPINO	PEPINO, íntegros, com coloração verde-escura, firmes, isentos de sujidades ou corpos estranhos. Transportados de forma adequada.	KG	750
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	2680
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 identificação do peso.	KG	4190

Os quantitativos deverão ser definidos com base:

- No histórico de consumo dos programas assistenciais;
- No número de refeições servidas pela Cozinha Comunitária;
- No número de usuários atendidos pelo SCFV;
- No número de idosos atendidos pelo CCI;
- Na periodicidade das atividades;
- Nos cardápios planejados;
- Na sazonalidade dos produtos;
- Na disponibilidade orçamentária;
- Na estimativa de expansão ou redução dos atendimentos.

11. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor estimado da contratação deverá ser apurado mediante pesquisa de preços compatível com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021, observando-se, quando cabível:

- Contratações similares realizadas pela Administração Pública;
- Painel de preços, banco de preços públicos, PNCP ou sistemas equivalentes;
- Atas de registro de preços vigentes ou recentes;

(87) 3782-1254

Rua XV de novembro, s/n, Centro, CEP 55.350-000 - Saloá-PE

CNPJ: 15.618.001/0001-71



d) Pesquisa direta com fornecedores, produtores, cooperativas, associações e mercados locais/regionais;

e) Referências de preços de centrais de abastecimento, feiras livres, órgãos oficiais ou bases públicas, quando disponíveis;

f) Consideração da sazonalidade dos produtos hortifrutigranjeiros.

A pesquisa deverá considerar produtos com especificações equivalentes, qualidade compatível, local de entrega, custos logísticos e condições de fornecimento parcelado.

O preço a ser adotado no chamamento deverá ser previamente definido pela

Administração, com base na pesquisa de mercado, possibilitando a adesão dos interessados que concordarem com as condições estabelecidas no edital.

12. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO

O parcelamento do objeto é recomendável e tecnicamente adequado, considerando a natureza dos produtos hortifrutigranjeiros, sua perecibilidade, sazonalidade e diversidade de itens.

A aquisição por itens ou grupos de itens possibilita maior participação de agricultores, produtores rurais, associações e cooperativas, amplia a competitividade, reduz riscos de desabastecimento e permite melhor adequação da produção local às necessidades da Administração.

O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme ordens de fornecimento emitidas pelo Fundo Municipal de Assistência Social, evitando perdas, desperdícios e formação de estoques incompatíveis com a natureza dos alimentos.

13. RESULTADOS PRETENDIDOS

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

a) Garantir o fornecimento regular de hortifruti para a Cozinha Comunitária, SCFV, CCI e demais ações socioassistenciais;

b) Assegurar alimentação saudável, fresca, diversificada e adequada aos usuários dos programas sociais;

c) Reduzir riscos de interrupção dos serviços por falta de gêneros alimentícios;

d) Melhorar a qualidade nutricional das refeições e lanches ofertados;

e) Promover eficiência administrativa no planejamento e na execução das compras;

f) Possibilitar a participação de agricultores e produtores locais ou regionais, conforme regras objetivas do chamamento;

g) Estimular a economia rural e o desenvolvimento sustentável;

h) Reduzir desperdícios decorrentes de compras em grande volume;

i) Favorecer a aquisição de produtos da safra, com melhor qualidade e potencial economicidade;

j) Garantir transparência, isonomia e controle na seleção dos fornecedores.

14. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

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

a) Elaboração do Documento de Formalização da Demanda;

b) Definição dos itens e quantitativos estimados;

c) Realização de pesquisa de preços;

d) Elaboração do Termo de Referência;

e) Definição dos requisitos de habilitação;

f) Definição dos critérios de distribuição da demanda entre os credenciados;



- g) Definição dos locais, horários e frequência de entrega;
- h) Indicação dos fiscais e gestores da contratação;
- i) Verificação de disponibilidade orçamentária;
- j) Elaboração da minuta do edital de chamamento público;
- k) Submissão dos autos à análise jurídica, quando cabível;
- l) Publicação do aviso de chamamento nos meios oficiais, inclusive no sítio eletrônico do Município e no PNCP, quando aplicável.

15. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

A presente contratação poderá guardar relação com outras aquisições de gêneros alimentícios, material de limpeza, gás de cozinha, utensílios, embalagens, serviços de transporte, manutenção de equipamentos de cozinha e demais insumos necessários ao funcionamento dos programas assistenciais.

Todavia, tais contratações não impedem a realização do presente chamamento, pois o objeto aqui tratado possui natureza específica, relacionada à aquisição de produtos hortifrutigranjeiros in natura.

16. IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

A contratação apresenta potencial de impactos ambientais reduzidos, especialmente por se tratar de aquisição de alimentos in natura. Ainda assim, deverão ser adotadas medidas de mitigação, tais como:

- a) Incentivo ao fornecimento de produtos da safra, reduzindo desperdícios e custos logísticos;
- b) Preferência por acondicionamento adequado, evitando excesso de embalagens descartáveis;
- c) Entrega parcelada, conforme demanda, reduzindo perdas por perecibilidade;
- d) Reaproveitamento adequado de caixas e recipientes retornáveis, quando possível;
- e) Observância de boas práticas de transporte, higiene e armazenamento;
- f) Rejeição de produtos impróprios para consumo, deteriorados ou em desacordo com as especificações;
- g) Estímulo à produção local ou regional, quando observados os critérios legais, reduzindo deslocamentos e emissões decorrentes do transporte.

17. GERENCIAMENTO DE RISCOS

Foram identificados os seguintes riscos principais:

Risco 1 – Desabastecimento por insuficiência de fornecedores credenciados.

Medida mitigadora: ampla divulgação do chamamento, possibilidade de credenciamento contínuo e admissão de agricultores, associações, cooperativas e produtores aptos.

Risco 2 – Entrega de produtos fora do padrão de qualidade.

Medida mitigadora: definição clara das especificações, fiscalização no recebimento, rejeição dos produtos inadequados e obrigação de substituição imediata.

Risco 3 – Variação sazonal de preços e disponibilidade.

Medida mitigadora: pesquisa de preços atualizada, previsão de produtos substitutos compatíveis e planejamento de cardápio conforme sazonalidade.

Risco 4 – Atraso nas entregas.

Medida mitigadora: cronograma de fornecimento, ordens de entrega com antecedência mínima, sanções administrativas e possibilidade de convocação de outro credenciado.

Risco 5 – Perdas por perecibilidade.

Medida mitigadora: fornecimento parcelado, planejamento semanal ou quinzenal, entrega



conforme demanda e controle de estoque.

Risco 6 – Direcionamento ou restrição indevida à participação.

Medida mitigadora: edital com critérios objetivos, publicidade ampla, habilitação impessoal e tratamento isonômico dos interessados.

Risco 7 – Falha na execução contratual.

Medida mitigadora: designação formal de fiscal e gestor, registro das ocorrências, aplicação de penalidades e substituição do fornecedor, quando necessário.

18. FORMA DE EXECUÇÃO E RECEBIMENTO

O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme necessidade dos programas atendidos, mediante ordem de fornecimento emitida pela Administração.

As entregas poderão ocorrer na sede da Cozinha Comunitária, nos locais de funcionamento do SCFV, no CCI, no almoxarifado do Fundo Municipal de Assistência Social ou em outro local indicado pela Administração.

O recebimento deverá observar:

- a) Conferência da quantidade entregue;
- b) Verificação da qualidade, frescor e integridade dos produtos;
- c) Recusa de produtos deteriorados, danificados, murchos, impróprios, contaminados ou em desacordo com as especificações;
- d) Registro da entrega por servidor responsável;
- e) Substituição imediata dos itens recusados;
- f) Emissão de documento fiscal ou documento equivalente, conforme a natureza jurídica do fornecedor e a legislação aplicável.

O recebimento definitivo somente ocorrerá após conferência e aceitação dos produtos pela Administração.

19. CRITÉRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DA DEMANDA ENTRE OS CREDENCIADOS

A distribuição da demanda entre os credenciados deverá observar critérios objetivos, transparentes e previamente definidos no edital, podendo considerar:

- a) Capacidade de fornecimento declarada e comprovada;
- b) Item ou grupo de itens para os quais o interessado foi credenciado;
- c) Regularidade no cumprimento das entregas;
- d) Rodízio entre credenciados;
- e) Divisão proporcional da demanda;
- f) Disponibilidade sazonal dos produtos;
- g) Proximidade logística, desde que não represente restrição indevida à participação;
- h) Atendimento aos padrões de qualidade exigidos.

A Administração deverá evitar favorecimentos pessoais ou direcionamento, garantindo igualdade de condições aos interessados habilitados.

20. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DA CONTRATAÇÃO

A execução será acompanhada por fiscal e gestor designados pela Administração, competindo-lhes:

- a) Acompanhar o cumprimento das ordens de fornecimento;
- b) Conferir quantidade e qualidade dos produtos entregues;
- c) Registrar ocorrências;
- d) Solicitar substituição de produtos inadequados;



- e) Atestar notas fiscais ou documentos equivalentes;
- f) Comunicar descumprimentos contratuais;
- g) Recomendar aplicação de sanções, quando necessário;
- h) Controlar saldo, quantitativos e regularidade das entregas.

21. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O descumprimento das obrigações assumidas poderá ensejar a aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e no edital, assegurados o contraditório e a ampla defesa. Poderão ser aplicadas, conforme o caso:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Impedimento de licitar e contratar;
- d) Declaração de inidoneidade;
- e) Descredenciamento, quando houver descumprimento das condições estabelecidas no edital;
- f) Rescisão do instrumento contratual ou cancelamento da autorização de fornecimento.

22. VIGÊNCIA

O chamamento público/credenciamento poderá ter vigência definida no edital, recomendando-se prazo compatível com o planejamento anual do Fundo Municipal de Assistência Social.

Os instrumentos de contratação, ordens de fornecimento, notas de empenho ou instrumentos equivalentes observarão a disponibilidade orçamentária, a necessidade administrativa e as disposições da Lei nº 14.133/2021.

23. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Com base nas informações levantadas neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se pela viabilidade técnica, econômica, operacional e administrativa da realização de chamamento público/credenciamento de agricultores, produtores rurais, agricultores familiares, associações, cooperativas e demais interessados aptos ao fornecimento de hortifruti para atendimento das necessidades do Fundo Municipal de Assistência Social de Saloá/PE.

A solução proposta mostra-se adequada ao interesse público, pois possibilita a aquisição parcelada de alimentos frescos, amplia a participação de fornecedores, reduz riscos de desabastecimento, favorece o planejamento das ações socioassistenciais e contribui para a qualidade da alimentação ofertada aos usuários da Cozinha Comunitária, SCFV e CCI.

Dessa forma, recomenda-se o prosseguimento do processo administrativo, com a elaboração do Termo de Referência, pesquisa de preços, minuta do edital de chamamento público, análise jurídica e demais atos necessários à formalização da contratação.

Saloá, 06 de julho de 2026

Carlos Roberto de Melo Ouro Preto
Secretário de Assistência Social

