ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS IN NATURA (HORTIFRUTI), DESTINADOS AO SUPRIMENTO DAS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE SÃO VICENTE FÉRRER - PE.

Julho de 2026.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS IN NATURA (HORTIFRUTIGRANJEIROS)

INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar – ETP, é o documento que caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância as normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

A estrutura deste documento fundamenta-se nas orientações constantes dos procedimentos e rotinas, e, por conseguinte, encontra-se respaldado no arcabouço técnico legal acerca das contratações de bens e serviços.

O presente estudo é sobre a análise da demanda apresentada para a contratação de empresa destinada a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS IN NATURA (Hortifruti)**, destinados ao suprimento das necessidades da Secretaria de Assistência Social do Município de São Vicente Férrer - PE**.**

1. DADOS DO PROCESSO

Órgão Responsável pela Contratação:

SEC. MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE SÃO VICENTE FÉRRER - PE

Objeto:	**Aquisição parcelada de gêneros alimentícios in natura (Hortifrutigranjeiros), destinados ao suprimento das necessidades de unidades públicas de segurança alimentar e nutricional, no preparo das refeições nas Cozinhas Comunitárias do Município de São Vicente Férrer - PE**

1.1. Tipo de serviço/aquisição:

a) () Serviço Comum;
b) ( ) Serviço Técnico;
c) (**X**) Material de Consumo;
d) ( ) Material Permanente.

DIRETRIZES GERAIS PARA A ELABORAÇÃO DOS ESTUDOS PRELIMINARES

✓ **Normativo que disciplinam a aquisição**

O objeto deste estudo preliminar está disciplinado pelo seguinte normativo:

Lei n° 14.133 de 01/04/2021, que estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

2. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

O presente Estudo Preliminar tem por objeto a possível aquisição parcelada de gêneros alimentícios in natura (Hortifruti), destinados ao suprimento das necessidades da Secretaria de Assistência social do Município de São Vicente Férrer - PE, e visa levantar e analisar os elementos essenciais que subsidiarão a elaboração do Termo de Referência, de forma que melhor atenda às necessidades da Municipalidade.

A necessidade que originou estas demandas está relacionada à garantia do fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios in natura, especialmente hortifrutigranjeiros, nas unidades administrativas da Secretaria Municipal de Assistência Social. Trata-se de uma demanda essencial para assegurar condições adequadas de alimentação, em conformidade com os padrões nutricionais estabelecidos para os indivíduos atendidos pela Secretaria de Assistência Social. Esta necessidade reflete o compromisso institucional com a promoção da saúde, do bem-estar e do desenvolvimento, estando profundamente conectada ao interesse público, pois contribui diretamente para a qualidade dos serviços prestados na Secretaria Municipal de Assistência Social.

Descrição detalhada da necessidade encontrada

Durante o levantamento das necessidades, foi identificado que a Secretaria de Assistência Social requereu uma diversidade de alimentos frescos e de boa qualidade para suprir alimentação regular, cardápios especiais, ofertas de refeições em atividades ligadas à alimentação saudável. Os itens necessários abrangem um amplo grupo de frutas, verduras, legumes e outros hortifrutigranjeiros, fundamentais para o balanço nutricional das refeições fornecidas.

Itens necessários para atendimento da demanda

Categoria	Categoria	Categoria	Categoria
Frutas	**Legumes e Tubérculos**	**Verduras e Hortaliças**	**Processados derivados**
✓ Abacaxi Pérola ✓ Banana Comprida ✓ Banana Pacovam ✓ Banana Prata ✓ Goiaba vermelha ✓ Graviola ✓ Laranja Pêra ✓ Laranja Mimo ✓ Limão Taiti ✓ Maçã Gala ✓ Mamão Formosa ✓ Manga Tommy ✓ Maracujá	✓ Alho in natura ✓ Batata Doce ✓ Batata Inglesa lisa ✓ Beterraba sem folhas ✓ Cenoura de primeira ✓ Chuchu ✓ Coco seco ✓ Inhame ✓ Jerimum, Tipo leite ✓ Macaxeira ✓ Milho verde	✓ Alface Lisa - Folhas limpas ✓ Cebolinha ✓ Coentro ✓ Couve Folha	✓ Goma de tapioca fresca

✓ Melancia Redonda ✓ Melão Amarelo ✓ Pera ✓ Tangerina Ponkan ✓ Uva Verde (Itália)	✓ Pepino ✓ Pimentão Verde ✓ Quiabo ✓ Repolho Verde ✓ Tomate ✓ Vagem		

Demandas geradas a partir das necessidades identificadas

- ✓ Garantir a regularidade e qualidade da alimentação fornecida pela Secretaria Municipal de Assistência Social.
- ✓ Assegurar o atendimento das necessidades nutricionais diárias dos indivíduos beneficiados pela Secretaria de Assistência Social, promovendo saúde e desenvolvimento.
- ✓ Possibilitar a execução de cardápios diversificados, incluindo refeições especiais e atividades voltadas a hábitos alimentares saudáveis.
- ✓ Contribuir para o cumprimento de legislações e diretrizes relacionadas à oferta de alimentação de qualidade em instituições públicas.

Em suma, a necessidade está diretamente vinculada ao interesse público, pois assegura apoio à alimentação adequada dos frequentadores e funcionários das unidades administrativas ligadas à Secretaria Municipal de Assistência Social, favorecendo o desenvolvimento integral e a promoção da saúde coletiva.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para garantir o atendimento adequado à necessidade descrita — o fornecimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios in natura, com diversidade e qualidade, direcionados à alimentação de indivíduos atendidos nas unidades administrativas da Se. M de Assistência Social —, é fundamental estabelecer requisitos essenciais que assegurem regularidade, conformidade normativa, adequação nutricional, segurança, e promoção da sustentabilidade. A seguir, estão detalhados os requisitos necessários, os principais normativos aplicáveis e os pilares de sustentabilidade, sempre com foco em não restringir indevidamente a competição e visando o interesse público.

Requisitos Essenciais para Atendimento da Necessidade Especificada

- ✓ **Qualidade e Segurança**: Os gêneros alimentícios in natura, especialmente hortifrutigranjeiros, devem estar em condições próprias para consumo, limpos, livres de sujidades, agroquímicos em níveis permitidos, parasitas ou partes de animais, odores ou sabores estranhos, e dentro do prazo de validade.
- ✓ **Regularidade do Fornecimento**: O atendimento deve compreender a entrega regular e contínua de produtos, em quantidades e periodicidade que garantam o suprimento das demandas das diferentes unidades administrativas, prevenindo faltas que comprometam a alimentação dos atendidos.
- ✓ **Diversidade e Adequação à Demanda**: Fornecimento de variedade de itens conforme listado na necessidade (frutas, legumes, verduras, hortaliças), compatíveis com os

cardápios nutricionais recomendados e atendendo a necessidades especiais ou de dietas diferenciadas.

- ✓ **Condições Nutricionais**: Os itens devem atender às recomendações nutricionais vigentes para os indivíduos atendidos pala Secretaria, sem restrições indevidas na apresentação ou variedade inerente à categoria.
- ✓ **Rastreabilidade e Procedência**: Os itens devem apresentar origem e procedência reconhecidas, com nota fiscal e/ou documentação legal que garanta a conformidade sanitária e fiscal, conforme normas nacionais.
- ✓ **Higiene e Manipulação**: Processos de manuseio, embalagem e transporte devem garantir boas práticas de higiene, conforme regulamentos sanitários, minimizando riscos de contaminação e dano aos produtos.
- ✓ **Embalagem Adequada**: As embalagens devem ser apropriadas para cada tipo de alimento, conservando as características dos produtos e preservando a sua integridade até o uso nas unidades administrativas.
- ✓ **Acessibilidade da Comunicação**: Toda a comunicação referente à rotulagem, validade, peso e acondicionamento dos alimentos deve estar claramente disponível e ser facilmente compreendida por todos os envolvidos nas unidades administrativas.
- ✓ **Logística Compatível**: Devem ser atendidas as necessidades de cada unidade quanto aos horários e condições adequadas de recebimento, controle e armazenamento dos alimentos, para evitar perdas e desperdícios.

Práticas de Sustentabilidade nas Dimensões Ambiental, Social e Econômica

Ambiental:

- ✓ Priorizar a oferta de produtos oriundos de sistemas agrícolas sustentáveis e de baixa emissão de insumos químicos/poluentes.
- ✓ Estimular, quando possível, a redução de embalagens plásticas descartáveis e o uso de materiais recicláveis ou biodegradáveis.
- ✓ Preferência para produtos de produção local/regional a fim de reduzir emissões de transporte, minimizando pegada de carbono.

Social:

- ✓ Valorização de fornecedores locais e agricultura familiar, em alinhamento com as diretrizes administrativas de aquisição institucional.
- ✓ Fomento à geração de emprego e renda na comunidade, promovendo inclusão social e oportunidades para pequenos produtores.
- ✓ Contribuição para a segurança alimentar e combate à fome, promovendo acesso universal a alimentos de qualidade.

Econômica:

- ✓ Adoção de práticas que visem o uso racional de recursos, evitando desperdícios no fornecimento, armazenamento e consumo dos gêneros alimentícios.
- ✓ Promoção da transparência, competitividade e eficiência no processo, sem adotar restrições injustificadas que possam acarretar custos elevados ou prejudicar a ampla participação de interessados.
- ✓ Estímulo à educação alimentar, ao consumo consciente e responsável, agregando valor à destinação dos recursos públicos investidos.

Resumo dos Requisitos Essenciais

Os requisitos necessários para garantir o atendimento adequado da necessidade consistem na observância à qualidade, regularidade, diversidade, conformidade nutricional e sanitária dos produtos, sem restrições indevidas, junto ao cumprimento dos normativos vigentes e à promoção de práticas de sustentabilidade. Tais diretrizes asseguram não só a adequada alimentação dos usuários das unidades administrativas, mas também a conformidade legal, a promoção da saúde e o desenvolvimento sustentável do interesse público envolvido.

4. NATUREZA DA CONTRATAÇÃO

A empresa a ser contratada, será responsável pela observância das leis, decretos, regulamento, portarias e normas federais, estaduais e municipais direta e indiretamente aplicáveis ao objeto descrito neste Estudo Preliminar, e caberá ainda a empresa a ser contratada:

a) Levantar e quantificar todos os meios necessários para garantir as boas condições de fornecimento dos itens solicitados, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas no Termo de Referência.

b) Efetuar o pagamento de todos os impostos, taxas e demais obrigações fiscais incidentes ou que vierem a incidir sobre o objeto do contrato, até o recebimento definitivo dos itens. A inadimplência da CONTRATADA para com estes encargos, não transfere para a CONTRATANTE a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do Contrato.

c) Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações, despesas diretas e indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues, sem qualquer ônus a CONTRATANTE.

d) Fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

e) Ser a única responsável por danos e prejuízos, de qualquer natureza, causado diretamente a CONTRATANTE quando da execução do objeto, isentando o CONTRATANTE de todas as reclamações que porventura possam surgir, ainda que tais reclamações sejam resultantes de atos dos seus prepostos ou de quaisquer pessoas físicas ou jurídicas, empregadas ou ajustadas no fornecimento do objeto;

f) Respeitar as normas e procedimentos de controle a acesso as dependências da CONTRATANTE.

g) Manter durante a validade do contrato a regularidade fiscal junto aos órgãos de controle e fiscalização, de acordo com as determinações da Lei Federal nº 14.133/21.

5. DURAÇÃO INICIAL DO CONTRATO

O fornecimento, pelas suas características de disponibilidade plena em todo exercício financeiro e além dele, não podendo ser interrompido pela sua importância, tem-se então que é contínuo, sendo o contrato com prazo inicial de duração de 12 (doze) meses, conforme determinação e condições legais, podendo ser prorrogado por interesse das partes, na forma do Art. 107 da Lei 14.133/2021, desde que comprovado o preço vantajoso para a administração e haja autorização formal da autoridade competente.

6. RELEVÂNCIA DOS REQUISITOS ESTIPULADOS

Foi realizada pesquisa de preços no Banco de Preços (https://www.bancodeprecos.com.br), onde os preços servirão como base para a contratação, o licitante deverá encaminhar proposta de preços com a descrição do objeto e do preço, apresentando o valor unitário e global de cada item conforme determinado no Termo de Referência.

Deve estar ainda expresso na proposta que o preço ofertado está incluindo tributos, fretes, tarifas e todas as despesas decorrentes da execução contratual ou nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos produtos.

Não deverão ser aceitas ofertas de objeto com especificações diferentes do Termo de Referência, bem como as propostas devem conter prazo de validade, que vinculam o proponente, pelo período de duração.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E DOS PREÇOS OU PREÇOS REFERENCIAIS

Foi realizado levantamento da necessidade, devendo o fornecimento acontecer semanalmente de acordo com as necessidades da demandante, nas quantidades solicitadas, podendo haver alterações conforme o caso (Feriados Nacional, estadual ou municipal).

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UNID.	QUANT	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	**Alho in - natura**, sem réstia, bulbo inteiro, nacional, de boa qualidade, compactos, aparência fresca e sã, firme e intacto, do tipo especial, classe 6, isentos de danos e defeitos de natureza física ou mecânica, terra aderente, lesões, perfurações e cortes, sujidades, parasitos ou larvas e resíduos de defensivos agrícolas, com	Kg	65	35,54	2.310,10

	tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidos, estarem fisiologicamente sadios e sem substancias nocivas a saúde. Respeitando a Portaria nº 242 de 17/09/92 e Portaria nº 127 de 04/10/91 do Ministério da Agricultura e Reforma Agrária.				
2	**Abacaxi**, pérola, de 1ª qualidade, frutos maduros, com coroa, peso mínimo por unidade de 1Kg	Unid.	310	6,27	1.943,70
3	**Alface** Folhas limpas, brilhantes e sem picadas de insetos. Não poderá apresentar folhas murchas, despencando e descoloridas.	Unid.	40	3,21	128,40
4	**Banana** - comprida, em unidade, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem apropriada, por unidade.	Unid.	860	1,54	1.324,40
5	**Banana pacovam** selecionada, de primeira qualidade, tamanho médio, em processo de amadurecimento, sem danos mecânicos e físicos.	Unid.	750	0,94	705,00
6	**Banana prata** selecionada, de primeira qualidade, tamanho médio, em processo de amadurecimento, sem danos mecânicos e físicos.	Unid.	750	0,74	555,00
7	**Batata Doce**, Produto fresco de boa qualidade, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucados, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, com grau de maturação intermediário compacto, deverão apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentando perfurações, isenta de enfermidades. Livre da maior parte possível de terra aderente a casca e de resíduos de terra aderente a casca e de resíduos de	kg	220	6,04	1.328,80

	fertilizantes. Isento de umidade externo anormal.				
8	**Batata Inglesa lisa**, de primeira, com polpa intacta e limpa, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de sujidades aderentes as cascas, isentas de umidade externa, odor e sabor estranho, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucados, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, devendo ser graúda. Livre da maior parte possível de terra aderente a casca. De conformidade com a Portaria M.A 69 de 21/02/95 e Portaria M.A 523 de 28/08/96. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formada, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológica, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. De acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	kg	150	7,10	1.065,00
9	**Beterraba sem folhas**, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra aderente a casca e de resíduos de fertilizantes. Isenta de umidade externa anormal. De conformidade com a Portaria M.A nº 529 de 18/03/97. De acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	20	12,07	241,40
10	**Cebola classe médio tipo especial**, de primeira, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras,	kg	180	7,17	1.290,60

	perfurações, cortes, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidade, livre da maior parte possível de terra aderente a casca e de resíduos de fertilizantes, isenta de umidade externa anormal, parasita e larvas, de conformidade com a Portaria M.A nº 529 de 18/03/97. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. De acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.				
11	**Cebolinha** - bem formada e crescida, limpa e fresca, sem danos mecânicos, embaladas individualmente	molho	40	4,01	160,40
12	**Cenoura** de primeira, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, apresentando grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo, sem rama, fresca. Livre da maior parte possível de terra aderente a casca e de resíduos de fertilizantes, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica. Isenta de umidade externa anormal, parasitas e larvas. De acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	140	8,01	1.121,40
13	**Chuchu** classe média tipo especial, de primeira, apresentando grau de maturação intermediaria tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo, com odor agradável e consistência	Kg	35	7,14	249,90

	firme, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, bolores ou outros defeitos que possam alterar a sua aparência e qualidade, pesando entre 300 e 400 gramas a unidade, de acordo com a Portaria M.A. 412 de 07/10/86. Livre da maior parte possível de terra aderente a casca e de resíduos de fertilizantes, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica. Isenta de umidade externa anormal, parasitas e larvas. Deve apresentar características do cultivar bem definidos, esta fisiologicamente desenvolvidas, não lenhoso, bem formados, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação.				
14	**Coco seco**, do tipo anão, destinados ao consumo in natura da polpa. Com ausência de sujidades e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.	Unid.	120	5,09	610,80
15	**Coentro**, Coloração uniforme, fresca, firme, intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. Extra, molhos pequenos.	molho	170	3,18	540,60
16	**Couve Folha**, 1ª qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades parasitas e larvas. Acondicionadas em caixas próprias.	molho	600	3,08	1.848,00
17	**Goiaba vermelha**, de primeira, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos ou mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	Kg	120	5,01	601,20
18	**Goma de Tapioca** fresca de Primeira qualidade, fresca, em pedaços, lavada	kg	120	9,06	1.087,20

	e peneirada, livre de impurezas, embalagem de 1kg				
19	**Graviola de 1ª qualidade** com maturação adequada ao consumo, com aspecto, cor e cheiro e sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, de colheita recente, livre de resíduos de fertilizantes, devendo ser transportadas de forma adequada	kg	100	11,81	1.181,00
20	**Inhame**, Raiz, rica em amido, comestível e saboroso apresentando casca grossa sem apodrecimento e polpa branca.	kg	160	7,20	1.152,00
21	**Jerimum**, Tipo leite, de 1ª qualidade tamanho e coloração uniformes, material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, de colheita recente.	Kg	30	6,07	182,10
22	**Laranja Mimo**, In - natura	Kg	200	4,97	994,00
23	**Laranja Pera**, de primeira qualidade, casca íntegra, consistência firme. Devem estar frescas, íntegras, sem traço de descoloração ou manchas. Deverá ser transportada em carros higienizados.	Kg	670	5,09	3.410,30
24	**Limão**, De ótima qualidade, fresco, compacto e firme, isento de sujidades, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido.	Kg	160	9,00	1.440,00
25	**Maçã** em grau de maturação intermediária que permita suportar a manipulação e o transporte, compacto e firme com coloração e tamanhos típicos da variedade.	Kg	550	12,11	6.660,50
26	**Macaxeira**, Tipo branca ou amarela, fresca e com casca inteira, não fibrosa, isenta de umidade, raízes medianas, firme e compacta, sabor e cor próprios de espécie, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e	Kg	500	5,05	2.525,00

	mecânicos, oriundos do manuseio e transporte, colheita recente.				
27	**Mamão Formosa** produto fresco e com grau de maturação intermediaria tal que lhes permita suportar manipulação e conservação adequada para o consumo mediato e imediato, de ótima qualidade, cheiro, sabor próprio, tamanho e coloração uniforme, apresentando cor em conformidade, sem manchas, machucados, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, sendo bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta, apresentando odor agradável, sem danos físicos e mecânicos, sem apresentar sujidades, perfurações, machucados, coloração não característica, mofo sinais de apodrecimento.	Kg	300	6,06	1.818,00
28	**Manga Tommy** de 1ª qualidade, grau de maturação médio.	KG	350	7,10	2.485,00
29	**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	180	10,15	1.827,00
30	**Melancia** em grau de maturação intermediária que permita suportar a manipulação e o transporte, compacto e firme com coloração e tamanhos típicos da variedade.	Kg	850	3,05	2.592,50
31	**Melão** em grau de maturação intermediária que permita suportar a manipulação e o transporte, compacto e firme com coloração e tamanhos típicos da variedade.	Kg	800	5,04	4.032,00
32	**Milho verde** de 1ª qualidade, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o	Unid.	700	1,57	1.099,00

	consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas.				
33	**Pepino**, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde, tamanho entre 12 e 13 cm de comprimento e 4 cm de diâmetro aproximadamente. Não poderão se apresentar amolecidos, brocados, com manchas amarelas na parte superior.	Kg	20	7,16	143,20
34	**Pêra**, Produto fresco de boa qualidade com grau de maturação intermediaria, tal que permita suportar a manipulação e o transporte, compacto e firme com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, aroma, cor e sabor típicos da espécie em perfeito estado de desenvolvimento, apresentando também odor agradável, sem apresentar manchas, bolores, sujidades, perfurações, machucados, ferrugens ou outros defeitos que possam alterar a aparência e a qualidade do produto, necessitando estar insetos, parasitas e larvas.	Kg	150	15,19	2.278,50
35	**Pimentão verde,** fresco de primeira qualidade, com grau de maturação intermediaria, tal que permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade. Com ausência de sujidades, parasitas, larvas, machucados, manchas que possam alterar a aparência e qualidade e isento de qualquer produto tóxico. De acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.	Kg	200	7,00	1.400,00
36	**Quiabo In - natura**	Kg	100	10,10	1.010,00
37	**Repolho Verde**, De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagem própria	kg	130	7,95	1.033,50

38	**Tangerina Poncã**: fresca, de primeira, livre de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura.	KG	200	6,07	1.214,00
39	**Tomate** salada, produto fresco de boa qualidade com grau de maturação intermediaria, tal que permita suportar a manipulação e o transporte, compacto e firme com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, aroma, cor e sabor típicos da espécie em perfeito estado de desenvolvimento, apresentando também odor agradável, sem apresentar manchas, bolores, sujidades, perfurações, machucados, ferrugens ou outros defeitos que possam alterar a aparência e a qualidade do produto, necessitando estar insetos, parasitas e larvas. De conformidade com a Portaria M.A. nº 533 de 30/08/95. Deve apresentar característica do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. De acordo com a Resolução 12/78da CNNPA.	Kg	415	6,99	2.900,85
40	**Uva Verde**, Produto fresco de boa qualidade com grau de maturação intermediaria, tal que permita suportar a manipulação e o transporte, compacto e firme com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, aroma, cor e sabor típicos da espécie em perfeito estado de desenvolvimento, apresentando também odor agradável, sem apresentar manchas, bolores, sujidades, perfurações, machucados, ferrugens ou outros defeitos que possam alterar a aparência e a qualidade do produto, necessitando estar insetos, parasitas e larvas.	Kg	400	15,15	6.060,00

41	**Vagem**, boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, livre de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	30	15,02	450,60
				VALOR GLOBAL ESTIMADO	**65.000,95**

O valor total máximo admitido para a aquisição dos produtos e execução do contrato é de **R$ 65.000,95 (sessenta e cinco mil e noventa e cinco centavos).**

Nos valores acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, bem outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

Os valores acima são meramente estimativos, de acordo com a pesquisa de preços realizada no Banco de Preços Públicos (https://www.bancodeprecos.com.br), em conformidade com a Instrução Normativa Nº 65 de 07 de julho de 2021 (Lei nº 14.133), de forma que os pagamentos devidos à Contratada dependerão dos produtos efetivamente

8. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

1 - Contratação direta de fornecedores locais de hortifrutigranjeiros, via licitação pública (Pregão Eletrônico)

Consiste na realização de processo licitatório aberto para contratação de empresas locais ou regionais especializadas no fornecimento de gêneros alimentícios in natura, utilizando o Pregão (preferencialmente eletrônico) como modalidade, em consonância com a Lei nº 14.133/2021. Permite ampla concorrência e transparência, prioriza fornecedores com regularidade fiscal e capacidade técnica comprovada, além de estimular a economia local. O edital pode incorporar critérios de sustentabilidade, rastreabilidade e conformidade com boas práticas agrícolas e sanitárias, aderindo à legislação vigente. Os contratos resultantes favorecem o planejamento logístico, a regularidade das entregas e a aquisição de produtos adequados às especificações nutricionais e de qualidade estabelecidas, garantindo controle e monitoramento contínuo sobre o atendimento dos requisitos da instituição.

Pontos Positivos:

- ✓ Amplia a concorrência e transparência nos processos de contratação
- ✓ Estimula a economia local ao priorizar fornecedores regionais
- ✓ Permite incorporar critérios de sustentabilidade e rastreabilidade
- ✓ Facilita o controle e monitoramento dos requisitos contratuais
- ✓ Favorece o planejamento logístico e a regularidade das entregas

Pontos Negativos:

- ✓ Processo licitatório pode ser burocrático e demorado
- ✓ Exigências de regularidade fiscal e técnica podem limitar a participação de pequenos produtores
- ✓ Possibilidade de recursos e impugnações atrasando a contratação
- ✓ Necessidade de conhecimento técnico para elaboração e acompanhamento do edital
- ✓ Risco de desclassificação de propostas por falhas documentais

2 - Utilização de contratos de registro de preços para fornecimento parcelado de gêneros alimentícios

A instituição realiza um certame para registro de preços, possibilitando a adesão de diferentes unidades administrativas e educacionais ao mesmo instrumento. O sistema permite flexibilidade nas aquisições de acordo com a demanda de cada unidade, evitando desperdício e possibilitando resposta ágil a variações nas necessidades. Amplia a competitividade ao permitir que múltiplos fornecedores possam se habilitar, garantindo melhores condições comerciais e logísticas através de compras planejadas e entregas programadas. O modelo reduz riscos de desabastecimento e perdas por superdimensionamento, além de assegurar o atendimento integral aos requisitos de qualidade e conformidade legal ao longo da vigência da ata de registro.

Pontos Positivos:

- ✓ Flexibiliza as aquisições conforme a demanda de cada unidade
- ✓ Evita desperdícios e perdas por superdimensionamento de estoques
- ✓ Permite resposta ágil a variações nas necessidades das unidades
- ✓ Amplia a competitividade ao possibilitar a participação de múltiplos fornecedores
- ✓ Reduz riscos de desabastecimento durante a vigência da ata

Pontos Negativos:

- ✓ Exige planejamento rigoroso para evitar aquisições insuficientes ou excessivas
- ✓ Necessita acompanhamento constante das unidades para atualização das demandas
- ✓ Pode gerar dificuldades logísticas em entregas para múltiplas localidades
- ✓ Risco de adesão tardia de unidades, prejudicando o planejamento inicial
- ✓ Possibilidade de oscilações nos preços ao longo do período da ata

3 – Aquisição direta junto a produtores locais, cooperativas de agricultura familiar e feiras regionais.

Esta alternativa visa a compra direta dos gêneros alimentícios, priorizando produtores locais, cooperativas e associações de agricultura familiar. A aquisição pode ser feita via chamada pública (conforme Lei nº 14.133/2021 e legislação específica sobre agricultura familiar), promovendo sustentabilidade social, econômica e ambiental. Favorece a valorização de cadeias locais e menor deslocamento dos produtos, garantindo frescor. Contudo, pode apresentar limitações quanto à regularidade de oferta, sazonalidade, capacidade de atendimento aos volumes necessários e necessidade de acompanhamento mais próximo pela instituição em relação à qualidade e condições higiênico-sanitárias. Para itens não atendidos por esse segmento, pode ser necessária a combinação com outras formas de compra.

Pontos Positivos:

- ✓ Fomento da economia local e valorização de pequenos produtores
- ✓ Promoção da sustentabilidade social, econômica e ambiental
- ✓ Garantia de produtos mais frescos devido ao menor deslocamento
- ✓ Contribuição para o desenvolvimento das cadeias produtivas regionais
- ✓ Apoio à agricultura familiar e geração de renda local

Pontos Negativos:

- ✓ Possibilidade de irregularidade na oferta dos produtos
- ✓ Limitações ligadas à sazonalidade de determinados gêneros
- ✓ Dificuldade em atender grandes volumes ou demandas específicas
- ✓ Necessidade de acompanhamento mais intensivo da qualidade e higiene
- ✓ Exigência de combinação com outros meios de aquisição para suprir itens não fornecidos

Alternativa Escolhida

Contratação direta de fornecedores locais de hortifrutigranjeiros, via licitação pública (Pregão Eletrônico)

Justificativa

A contratação de empresa de fornecedores locais por licitação pública (Pregão Eletrônico) se mostra a melhor alternativa, pois permite ampla concorrência e transparência, prioriza fornecedores com regularidade fiscal e capacidade técnica comprovada, garante atendimento pleno das demandas quantitativas, qualitativas e de regularidade estabelecidas, permitir ainda a ampla competitividade, controle contratual, rastreabilidade e exigência de conformidade higiênico-sanitária rigorosa, além de estimular a economia local favorecendo o planejamento logístico, a regularidade das entregas e a aquisição de produtos adequados às especificações nutricionais e de qualidade estabelecidas, garantindo controle e monitoramento contínuo sobre o atendimento dos requisitos da instituição.

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução escolhida para o atendimento da demanda por gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros é a contratação de empresa de fornecedores locais ou regionais por licitação pública, preferencialmente por meio de Pregão Eletrônico, em consonância com a Lei nº 14.133/2021 e alinhamento as diretrizes legais vigentes. Esta alternativa foi selecionada por proporcionar ampla concorrência e transparência, o melhor equilíbrio entre o atendimento das necessidades, a promoção do interesse público e o fortalecimento do desenvolvimento socioeconômico local, ao mesmo tempo que observa critérios de sustentabilidade, economicidade e segurança alimentar conforme requerido.

Descrição da Solução Escolhida

A contratação será estruturada para priorizar a aquisição direta de gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros in natura junto a fornecedores locais ou regionais. A operacionalização se dará, preferencialmente, por meio de Pregão Eletrônico, nos termos do arcabouço legal federal que trata das compras públicas sustentáveis e inclusivas (Lei n° 14.133/2021 e regulamentos correlatos).

O processo de seleção e contratação envolverá a definição clara dos requisitos técnicos, padrões de qualidade e especificações de apresentação dos produtos, sempre observando os critérios legais e institucionais para alimentação saudável, segurança alimentar, regularidade e rastreabilidade. Os fornecedores deverão comprovar a origem dos produtos e cumprir as exigências sanitárias, nutricionais e ambientais estabelecidas para o atendimento da demanda institucional.

Como a Solução Atende Melhor as Necessidades Identificadas

- ✓ **Atendimento à Qualidade e Segurança Alimentar**: A solução garante que todos os produtos recebidos cumpram os padrões oficiais exigidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e pela Anvisa, com rigoroso controle de frescor, validade, rastreabilidade da origem e integridade dos itens. Os alimentos entregues estarão dentro dos parâmetros nutricionais e de salubridade necessários para manutenção de dietas balanceadas.

- ✓ **Regularidade e Continuidade no Abastecimento**: Ao firmar contratos com fornecedores locais ou regionais, a instituição assegura um fluxo contínuo de abastecimento, reduzindo riscos de desabastecimento, pois amplia a articulação e o comprometimento dos fornecedores.

- ✓ **Sustentabilidade Social, Econômica e Ambiental**:

a) **Social**: Incentiva e valoriza a agricultura familiar, aumentando a renda local, promovendo a inclusão socioeconômica, gerando emprego e fortalecendo a economia regional.
b) **Econômica**: A solução reduz custos logísticos e incentiva cadeias produtivas locais, promovendo melhor relação custo-benefício e economicidade nos processos de aquisição pública.
c) **Ambiental**: Ao priorizar fornecedores regionais, diminui a pegada de carbono do transporte, fomenta práticas agroecológicas e promove o uso de embalagens sustentáveis quando possível.

- ✓ **Rastreabilidade e Transparência:** Possibilita maior controle da origem dos produtos, facilita o acompanhamento de condições armazenamento e transporte, e assegura conformidade com as normas sanitárias e ambientais, permitindo pronta intervenção sempre que necessário.

- ✓ **Alinhamento às Políticas Públicas e ao Interesse Público:** A estratégia reforça o compromisso institucional com as diretrizes nacionais de alimentação e de saúde pública, viabilizando refeições nutritivas, equilibradas e seguras, em conformidade com o Guia Alimentar para a População Brasileira.

- ✓ **Capacidade de Atendimento à Diversidade Nutricional:** A diversidade de itens adquiridos diretamente de fornecedores locais ou regionais regional, habilita a instituição a fornecer cardápios variados, atualizados conforme sazonalidade e disponibilidade, garantindo o cumprimento das metas de saúde e nutrição.

Resumo dos Diferenciais da Solução

- ✓ **Promoção do interesse público** ao garantir alimentação adequada, saudável e segura para todos os usuários das unidades administrativas da Secretaria M. de Assistência Social, conforme a legislação e os objetivos institucionais.
- ✓ Fortalecimento da produção local e da economia regional, por meio da inclusão efetiva de produtores familiares e cooperativas.
- ✓ Compromisso com a sustentabilidade, integrando dimensões ambientais, sociais e econômicas na aquisição pública.
- ✓ Maior rastreabilidade e transparência em todas as etapas do fornecimento, propiciando agilidade e segurança no controle de qualidade e na prestação de contas pública.
- ✓ Viabilização de parcerias institucionais e integração comunitária, com impacto direto no desenvolvimento regional e no cumprimento das políticas públicas.

Em síntese, a contratação preferencial junto à fornecedores locais ou regionais atende de modo estruturado, transparente e sustentável as necessidades institucionais, potencializando não apenas a qualidade e a regularidade do abastecimento, mas também a promoção do desenvolvimento humano e social do território atendido, em plena consonância com o arcabouço legal e as melhores práticas de gestão pública.

10. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Considerando a contratação de gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros in natura para atendimento às necessidades institucionais, observa-se a necessidade de análise sobre a possibilidade de parcelamento do objeto, à luz do inciso VIII do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021 e do inciso IV do art. 7º da IN nº 40/2020. A seguir, apresenta-se resposta clara e fundamentada sobre essa possibilidade, bem como a forma adequada de divisão do objeto, baseando-se nas características técnicas, peculiaridades de comercialização e melhores práticas para garantir a competitividade e eficiência do processo de contratação.

Análise da Possibilidade de Parcelamento do Objeto

O parcelamento do objeto em contratações públicas visa ampliar a competitividade, promover a participação de um maior número de fornecedores e evitar restrições injustificadas à participação na licitação. De acordo com o inciso VIII do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021, a Administração deve analisar se o parcelamento é viável, levando em conta as características do objeto, a viabilidade econômica, os ganhos de escala e a efetividade na prestação dos serviços ou no fornecimento dos bens.

No caso em questão, o objeto é constituído por diversos gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros, de naturezas e espécies distintas, com características técnicas próprias,

apresentando variabilidade quanto à sazonalidade, origem, condições de produção, oferta e formas de comercialização. Esses itens são, em sua maioria, **itens divisíveis**, pois não dependem de fornecimento conjunto, podendo ser adquiridos separadamente de diferentes fornecedores, especialmente quando se prioriza a agricultura familiar ou fornecedores regionais.

- ✓ **Exemplo de Itens Divisíveis:** Tomate, batata inglesa, mamão, cebolinha, alho, laranja, entre outros, podem ser objeto de fornecimento por fornecedores diferentes, devido às suas diferenças de produção e comercialização.
- ✓ **Peculiaridade do Setor:** No mercado de hortifrutigranjeiros, é comum que diferentes agricultores e fornecedores se especializem em algumas culturas específicas, não sendo prática do setor exigir fornecimento global de todo o conjunto de itens por um único fornecedor.

Justificativa para o Parcelamento

O parcelamento da contratação é **recomendável e possível** diante das peculiaridades técnicas e mercadológicas dos gêneros hortifrutigranjeiros. Tais mercadorias:

- ✓ Possuem fornecedores distintos (produtores especializados em frutas, em legumes, em tubérculos etc.).
- ✓ Apresentam oferta variável conforme a sazonalidade e condições climáticas, tornando mais eficiente e seguro adquirir cada produto, ou grupo de produtos afins, separadamente.
- ✓ O parcelamento amplia as oportunidades para participação de múltiplos fornecedores locais, agricultores familiares e diferentes cooperativas, promovendo a inclusão socioeconômica, fortalecimento das cadeias produtivas regionais e fomento ao desenvolvimento local sustentável, além de oferecer maior flexibilidade institucional para enfrentar eventuais problemas pontuais de abastecimento.
- ✓ Evita concentração em único fornecedor, reduzindo riscos operacionais, promovendo maior controle de qualidade e rastreabilidade, além de permitir ajustar a demanda em razão de variações de consumo ou fatores sazonais.

Estas diretrizes estão alinhadas à Lei nº 14.133/2021, cuja orientação é de que o parcelamento do objeto deve ser adotado sempre que tecnicamente possível, salvo comprovada inviabilidade ou prejuízo para a economicidade e para o interesse público.

Forma de Divisão do Objeto da Contratação

Diante do exposto, recomenda-se que o parcelamento se dê, prioritariamente, por item, permitindo que diferentes fornecedores concorram para cada item individualmente. Alternativamente, é possível o agrupamento por grupos afins para produtos que tenham características de produção, logística ou comercialização semelhantes (ex: grupo de frutas, grupo de raízes/tubérculos, grupo de verduras/folhosas), porém a **divisão por item** é a que melhor favorece a competição e inclusão de pequenas organizações.

Forma de Parcelamento	Descrição	Vantagens

Por Item	Cada gênero alimentício é licitado separadamente, possibilitando participação de fornecedores especializados em cada produto.	✓ Maximiza a participação de pequenos produtores e fornecedores ✓ Permite contratação de fornecedores distintos para cada item ✓ Melhora o controle de qualidade e a rastreabilidade ✓ Facilita o ajuste à oferta e à sazonalidade local
Por Grupos	Itens semelhantes são agrupados (frutas, verduras, tubérculos, etc.). Cada grupo forma um lote na licitação.	✓ Reduz número de contratos para a Administração ✓ Viabiliza participação de fornecedores que oferecem uma linha variada
Global (**não recomendado**)	Contratação de todos os itens em um único lote, de um único fornecedor.	✓ Centralização da gestão (mas restringe severamente a competitividade e exclui pequenos fornecedores)

Conclusão

O **objeto da contratação pode – e deve – ser parcelado, preferencialmente por item**, considerando as características dos gêneros hortifrutigranjeiros, as práticas de mercado, a promoção da competitividade, o incentivo à participação da agricultura familiar e o fortalecimento do interesse público. O parcelamento possibilita maior aderência à estratégia sustentável escolhida, aumentando a eficiência, transparência e efetividade da contratação, conforme exige o arcabouço legal atual.

11. RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

A seguir, apresentam-se os resultados pretendidos para a contratação de gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros in natura, conforme o Estudo Técnico Preliminar (ETP), considerando os princípios de economicidade, eficiência e sustentabilidade, em atendimento ao inciso IX do § 1° do artigo 18 da Lei nº 14.133/2021. Estes resultados servirão de referência para a formulação dos indicadores de desempenho que acompanharão a execução contratual, propiciando o monitoramento e a mensuração da qualidade, eficiência e da efetividade do objeto contratado.

Resultados Pretendidos em Termos de Economicidade

- ✓ **Otimização dos recursos públicos**: Alcançar a melhor relação custo-benefício na aquisição dos gêneros alimentícios, assegurando preços compatíveis com o mercado regional e alinhados ao orçamento institucional, sem prejuízo da qualidade e regularidade do fornecimento.
- ✓ **Redução de custos logísticos**: Diminuir despesas relacionadas ao transporte e distribuição, priorizando fornecedores locais e regionais, o que impacta positivamente o valor final dos produtos e viabiliza entregas mais frequentes e fracionadas conforme o consumo real das unidades.

- ✓ **Minimização de perdas**: Reduzir desperdícios decorrentes de recebimento de produtos inadequados, deteriorados ou fora da especificação, por meio de maior rastreabilidade, melhor controle de estoque e recebimento, e entregas alinhadas à demanda.

Resultados Pretendidos em Termos de Eficiência

- ✓ **Regularidade e continuidade do abastecimento**: Garantir entregas dentro do prazo estabelecido, com frequência adequada às necessidades das unidades e sem ocorrência de desabastecimento.
- ✓ **Qualidade padronizada e garantida**: Recebimento integral de produtos dentro dos padrões oficiais de classificação, frescor, integridade e validade, conforme normas do MAPA, Anvisa e demais regulamentações aplicáveis.
- ✓ **Agilidade e transparência no processo**: Promover a adoção de processos licitatórios céleres, transparentes e amplamente competitivos, com prestação eficiente de contas e acompanhamento sistemático dos indicadores.
- ✓ **Redução do tempo e esforço de gestão interna**: Minimizar a carga operacional das equipes da instituição, por meio de processos de controle, gestão de contratos e procedimentos de recebimento mais objetivos, aproveitando a maior organização e capacidade das cooperativas ou associações locais.
- ✓ **Adaptabilidade às necessidades**: Permitir ajustes e adaptações no volume, variedade e periodicidade dos itens fornecidos, conforme a demanda real das unidades atendidas.

Resultados Pretendidos em Termos de Sustentabilidade

- ✓ **Promoção da agricultura familiar e do desenvolvimento regional**: Fomentar a geração de renda e o fortalecimento das cadeias produtivas locais, promovendo inclusão socioeconômica de pequenos produtores e fornecedores local/regional, em conformidade com as políticas públicas de compras sustentáveis.
- ✓ **Estímulo a práticas produtivas ambientalmente responsáveis**: Induzir a oferta de produtos oriundos de sistemas agrícolas sustentáveis, com menor uso de insumos químicos, manejo adequado de recursos naturais, incentivo à agroecologia e acondicionamento em embalagens sustentáveis sempre que possível.
- ✓ **Redução da pegada ambiental da aquisição**: Diminuir o impacto ambiental das aquisições públicas, especialmente no que se refere à emissão de poluentes provenientes do transporte e à geração de resíduos sólidos.
- ✓ **Respeito às normas e direitos trabalhistas**: Assegurar que os produtos adquiridos sejam provenientes de fornecedores que respeitem a legislação ambiental e de proteção aos direitos dos trabalhadores rurais.

Resumo dos Impactos Esperados

- ✓ Garantia do direito fundamental à alimentação adequada e saudável aos usuários das unidades institucionais.
- ✓ Redução de eventuais falhas no abastecimento, potencializando o desempenho das atividades institucionais.
- ✓ Fortalecimento da economia regional, geração de emprego e renda local, e valorização dos produtores familiares e fornecedores local/regional.

- ✓ Efetivação de critérios de sustentabilidade conforme a legislação vigente e as políticas públicas aplicáveis.
- ✓ Aprimoramento da eficiência e da transparência na gestão dos contratos e nas etapas de aquisição pública.

Dessa forma, os resultados esperados fundamentam a adoção de indicadores de monitoramento que amparam as etapas subsequentes do ciclo de contratação pública, promovendo a melhoria contínua, a responsabilidade socioambiental e o atendimento do interesse público pela Administração.

12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS DO CONTRATO

De acordo com as exigências da Lei nº 14.133/2021 e considerando as particularidades do fornecimento de gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros para atendimento institucional, diversas providências e preparativos devem ser realizados pela Administração antes da formalização do futuro contrato. Tais ações são fundamentais para viabilizar não apenas o correto procedimento licitatório, mas sobretudo a consecução eficiente e regular da execução contratual, garantindo a qualidade, a rastreabilidade, a regularidade do abastecimento e a conformidade com os normativos legais e institucionais.

Principais Providências Prévias para Garantia da Execução Contratual

Elaboração e Validação do Termo de Referência/Projeto Básico:

- ✓ Redigir com clareza o termo de referência, contemplando detalhadamente os requisitos de qualidade, apresentação dos itens, critérios de sustentabilidade, condições de recebimento e de fiscalização, bem como os mecanismos de controle para rastreabilidade e segurança alimentar.
- ✓ Submeter o termo de referência à validação técnica (setor de nutrição, segurança alimentar, setor jurídico e controle interno).

Ajustes Físicos e Infraestrutura nas Unidades Consumidoras:

- ✓ Verificar e adequar os espaços de armazenamento para os produtos hortifrutigranjeiros, garantindo condições físicas adequadas de conservação, ventilação, limpeza e proteção contra infestação de pragas.
- ✓ Providenciar equipamentos essenciais (balanças calibradas, armários, refrigeradores, caixas plásticas, embalagens secundárias reutilizáveis, paletes, etc.) para a guarda e manuseio seguro dos gêneros alimentícios.

Capacitação de Servidores Envolvidos:

- ✓ Capacitar as equipes responsáveis pelo recebimento e armazenamento dos produtos quanto aos parâmetros de qualidade, métodos de inspeção/sensoriais, rastreabilidade, preenchimento de registros e rejeição de produtos não conformes.
- ✓ Orientar sobre práticas de controle de estoque, higienização, acondicionamento e resíduos, conforme manuais sanitários e exigências da Anvisa.

Definição de Rotinas e Procedimentos Internos:

- ✓ Estruturar fluxos claros para conferência, recebimento, registro, armazenamento e liberação dos itens, designando responsáveis e escalas de recebimento.
- ✓ Padronizar os formulários e instrumentos de controle de recebimento, rejeição e devolução.

Adequação e Integração dos Sistemas de Informação:

- ✓ Ajustar sistemas de controle de estoque e registro de entrada de alimentos para contemplar rastreabilidade, lote, validade e movimentação dos produtos, garantindo integração com as áreas de compras, almoxarifado e nutrição.
- ✓ Garantir meios para monitoramento dos indicadores de desempenho previstos no ETP, inclusive geração de relatórios para prestação de contas e transparência.

Atualização e Verificação das Documentações Obrigatórias:

- ✓ Definir claramente no edital as exigências documentais para habilitação de fornecedores (ex: certidões, atestados sanitários, etc.) e conferir capacidade de atendimento dos potenciais fornecedores regionais.
- ✓ Atualizar os bancos de fornecedores e realizar reuniões ou audiências prévias para promover alinhamento de expectativas junto às cooperativas/agricultores participantes.

Planejamento de Ações de Divulgação e Alinhamento:

- ✓ Realizar ações de orientação, como oficinas ou reuniões abertas, para esclarecimento do edital e das exigências legais e técnicas aos potenciais fornecedores locais.
- ✓ Instituir canais de comunicação dedicados para esclarecimento de dúvidas e recebimento de manifestações dos interessados.

Previsão de Plano de Contingência:

- ✓ Elaborar orientações preventivas para casos de eventual desabastecimento, interrupção de entregas ou inadimplência, possibilitando pronta adoção de medidas alternativas, sem prejuízo às atividades institucionais.

Avaliação das Possibilidades de Parcelamento/Lotes:

- ✓ Examinar a melhor forma de divisão dos itens em lotes ou parcelas, de modo a viabilizar a participação de pequenos fornecedores e garantir competitividade e eficiência.

Articulação Institucional e Formalização de Comitês:

- ✓ Constituir comissões ou grupos de trabalho intersetoriais para acompanhamento da contratação, recebimento e fiscalização, garantindo uma abordagem multidisciplinar na execução e controle do contrato.

Observações Finais

Essas providências prévias, no conjunto, criam o ambiente institucional, logístico e operacional necessário para o pleno êxito da futura contratação, alinhando a atuação da Administração ao princípio da eficiência, prevenindo riscos e evitando prejuízos ao interesse público. Dessa forma, antes da assinatura do contrato, é essencial que nenhuma etapa seja negligenciada, garantindo eficiência, rastreabilidade, sustentabilidade e conformidade legal, permitindo que o fornecimento se efetive sem comprometimento da qualidade e regularidade exigidas pelo objeto contratual.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS SOCIAIS

A contratação para o fornecimento de gêneros alimentícios hortifrutigranjeiros, priorizando fornecedores local/regionais, visa promover benefícios sociais, econômicos e ambientais, conforme diretrizes de sustentabilidade da Lei nº 14.133/2021. Entretanto, como toda cadeia produtiva e logística de alimentos, esta contratação possui potenciais impactos ambientais que devem ser cuidadosamente analisados e mitigados, de modo a compatibilizar o atendimento da demanda institucional com o dever constitucional de proteção ao meio ambiente. A seguir, são detalhados os principais impactos ambientais esperados e as medidas mitigadoras recomendadas para cada um deles.

Principais Impactos Ambientais Esperados e Medidas Mitigadoras

Impacto Ambiental Potencial	Descrição e Causas	Medidas Mitigadoras e Preventivas
Uso Excessivo de Insumos Químicos (agrotóxicos e fertilizantes)	A utilização indiscriminada de defensivos agrícolas, fertilizantes sintéticos e outros insumos químicos pode causar a contaminação do solo, da água e impactar negativamente a biodiversidade local.	✓ Priorizar a aquisição de gêneros produzidos em sistemas agroecológicos ou com manejo integrado de pragas. ✓ Exigir comprovação de boas práticas agrícolas e uso racional de insumos pelos fornecedores. ✓ Incluir critérios de sustentabilidade no edital, incentivando práticas de proteção do solo e não contaminação de corpos d'água. ✓ Prever treinamentos e capacitações aos produtores contratados sobre manejo sustentável e redução de insumos.
Geração de Resíduos Sólidos (embalagens e restos orgânicos)	O fornecimento e consumo dos gêneros alimentícios produzem resíduos de embalagens, bem como restos orgânicos que, se não destinados adequadamente, podem causar poluição e proliferação de vetores.	✓ Exigir, sempre que viável, o uso de embalagens recicláveis, biodegradáveis ou reutilizáveis. ✓ Promover a coleta seletiva e logística reversa para embalagens. ✓ Implantar ou fortalecer programas de compostagem institucional para resíduos orgânicos. ✓ Descrever procedimentos obrigatórios de segregação e destinação dos resíduos sólidos nas unidades consumidoras.

Emissão de Gases de Efeito Estufa (transporte e logística)	O transporte rodoviário dos gêneros alimentícios pode contribuir para o aumento da pegada de carbono, resultante da queima de combustíveis fósseis pelos veículos de entrega.	✓ Privilegiar fornecedores local ou regionais para minimizar as distâncias de transporte. ✓ Planejar rotas otimizadas, promovendo entregas agrupadas e frequências adequadas. ✓ Orientar fornecedores sobre a utilização de veículos adequados e, preferencialmente, mais eficientes ou menos poluentes. ✓ Monitorar e controlar as emissões relacionadas ao transporte, estabelecendo, quando possível, metas de redução.
Consumo Desnecessário de Recursos Naturais (água e energia)	Práticas inadequadas no cultivo (irrigação excessiva, uso ineficiente de energia na cadeia de frio) podem causar desperdício de recursos essenciais e agravamento de impactos ambientais locais.	✓ Instituir critérios de eficiência no uso da água, estimulando adoção de tecnologias como irrigação por gotejamento. ✓ Incentivar a utilização de fontes renováveis de energia (exemplo: energia solar) nas operações de armazenamento e refrigeração. ✓ Prever, nos editais, incentivos para práticas conservacionistas e certificações reconhecidas.
Alteração e Degradação de Ecossistemas Locais	A expansão de áreas agrícolas sem planejamento pode resultar em desmatamento, supressão de vegetação nativa ou uso inadequado das áreas de entorno, afetando a fauna, a flora e o equilíbrio do ecossistema.	✓ Exigir respeito às normas ambientais relativas à Reserva Legal e Área de Preservação Permanente (APP). ✓ Solicitar dos fornecedores declarações/certidões de regularidade ambiental e de não envolvimento em desmatamento ilegal. ✓ Dar preferência a fornecedores que comprovem boas práticas de manejo do solo e conservação de áreas naturais. ✓ Acompanhar e fiscalizar a origem dos produtos, fortalecendo a rastreabilidade ambiental dos gêneros adquiridos.
Contaminação do Solo e dos Recursos Hídricos	Fertilizantes, defensivos e más práticas de manejo podem contaminar solos e águas superficiais/subterrâneas, afetando a saúde humana e ambiental.	✓ Exigir laudos e atestados de conformidade ambiental e análises de resíduos dos fornecedores. ✓ Orientar e capacitar produtores para adoção de práticas de manejo sustentável, cobertura vegetal e controle de erosão. ✓ Promover a educação ambiental junto aos produtores e prestadores de serviço.
Biodiversidade: Risco de Diminuição (monoculturas e manejo inadequado)	O incentivo à produção de poucos itens em larga escala pode reduzir a diversidade de espécies cultivadas e ameaçar a diversidade agrícola regional.	✓ Incluir, como critério, a diversidade de itens e variedades fornecidas, promovendo rotações de cultura e sistemas consorciados. ✓ Valorizar iniciativas e fornecedores que adotem práticas de manutenção e recuperação da biodiversidade local.

Risco de Introdução de Espécies Invasoras e Pragas	Falta de controle na origem dos produtos pode propiciar o transporte e dispersão de pragas e espécies não nativas no ambiente local.	✓ Estabelecer critérios de fiscalização sanitária rígida e validação da regularidade dos fornecedores. ✓ Promover controle fitossanitário durante todas as etapas, incluindo inspeção visual no recebimento. ✓ Capacitar equipes e produtores sobre identificação e prevenção de pragas e espécies invasoras.

Medidas Gerais de Contingência e Prevenção Adicionais

- ✓ **Planos de Contingência Ambiental**: Elaborar orientações específicas para resposta a incidentes, como vazamento de insumos, contaminação de água ou acidentes no transporte, garantindo acionamento imediato das autoridades e mitigação dos danos ambientais.
- ✓ **Monitoramento e Indicadores Ambientais**: Implantar indicadores ambientais para monitorar práticas de produção e logística adotadas pelos fornecedores e exigir relatórios periódicos que permitam o acompanhamento contínuo dos impactos e das medidas de prevenção/adaptação.
- ✓ **Fiscalização e Auditorias Regulares**: Realizar inspeções periódicas nas propriedades fornecedoras e unidades consumidoras para verificar o cumprimento das práticas ambientais, com auditorias independentes quando necessário.
- ✓ **Educação Ambiental e Engajamento**: Promover ações educativas e informativas junto aos agricultores familiares, cooperativas e equipes internas, garantindo conhecimento atualizado sobre sustentabilidade e boas práticas ambientais.

Resumo da Gestão dos Impactos Ambientais e Medidas Mitigadoras

O sucesso da contratação sustentável de gêneros hortifrutigranjeiros depende não apenas da definição criteriosa de requisitos no edital, mas da integração efetiva de ações preventivas, corretivas e educativas durante todo o ciclo da contratação. Dessa forma, cada impacto ambiental identificado pode ser evitado, reduzido ou compensado com medidas concretas, alinhadas à legislação vigente e aos princípios de responsabilidade socioambiental. A gestão ambiental da contratação deve ser contínua, transparente e participativa, assegurando que o fornecimento dos alimentos atenda tanto ao interesse público quanto à proteção do meio ambiente e ao desenvolvimento sustentável regional.

14. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral do Município, na dotação abaixo discriminada:

Órgão: 02-Poder Executivo
Unidade: 0303 – Fundo Municipal de Assistência Social - FMAS
Programa: 08.244.0003.2001 – Gestão e Modernização Administrativa da Unidade
Elemento: 33.90.30 – Material de Consumo

15. DO ACESSO ÀS INFORMAÇÕES CONTIDAS NO PRESENTE ESTUDO PRELIMINARE

Nos termos da legislação, a Prefeitura Municipal de São Vicente Férrer entende que as informações contidas no presente Estudo Preliminar-ETP, **deverão estar disponíveis** para qualquer interessado, pois não se caracterizam como sigilosas.

16. DECLARAÇAO DA VIABILIDADE OU NAO DA CONTRATAÇAO

O presente planejamento está de acordo com as necessidades técnicas, operacionais e estratégicas da Secretaria de Assistência Social da Prefeitura de São Vicente Férrer, é considerado viável e razoável, conforme as justificativas a seguir que se fundamentam na Lei 14.133/2021:

a) A contratação está alinhada com os princípios de legalidade, eficiência, economicidade, publicidade e interesse público, tal como orienta o Art. 5º da Lei 14.133, representando a melhor alternativa para gerar o resultado mais vantajoso para o município de São Vicente Férrer – PE;
b) Está assegurada a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública, em conformidade com o Art. 11 da Lei 14.133;
c) O levantamento de mercado realizado, conforme o Art. 23, evidenciou que os preços estimados são compatíveis com os valores praticados pelo mercado, proporcionando uma contratação economicamente viável;
d) O planejamento da contratação contempla um estudo técnico preliminar detalhado, que demonstra a justificativa para a contratação dos serviços e o interesse público envolvido;
e) A descrição da necessidade da contratação é fundamentada de modo a apresentar a solução mais adequada em termos técnicos e econômicos, observando-se integralmente as condições estabelecidas pelo Art. 18, inciso I da Lei 14.133/2021;

Em conclusão, todos os aspectos técnicos, mercadológicos e de gestão que possam interferir positivamente na contratação foram considerados, o processo está fundamentado na jurisprudência da Lei 14.133/2021 e atende adequadamente às demandas formuladas, os benefícios pretendidos são adequados, os custos previstos são compatíveis, os riscos envolvidos são administráveis e a área responsável priorizará todos os elementos aqui relacionados necessários à consecução dos benefícios pretendidos, pelo que conclui-se pela total viabilidade da contratação pretendida.

São Vicente Férrer, 10 de setembro de 2026.

Adilson Carlos Vasconcelos Ferraz
Secretário Municipal de Assistência Social