



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 0000820240321000444

1. Descrição da Necessidade da Contratação

A Secretaria de Saúde do Município de Tabuleiro do Norte/CE enfrenta o desafio de garantir a oferta contínua e adequada de gêneros alimentícios para atender às diversas necessidades nutricionais de pacientes, funcionários e para atividades diversas nas suas instalações de saúde. Essa necessidade abrange desde a alimentação diária até dietas especiais restritivas impostas por condições de saúde específicas dos pacientes. O fornecimento de uma alimentação balanceada e adequada é crucial para a recuperação e manutenção da saúde dos pacientes, bem como para o bem-estar e eficiência dos funcionários que atuam na Secretaria.

Considerando o escopo variado e complexo dessa necessidade, inclui-se a aquisição de frutas, legumes, verduras frescas, carnes de diferentes tipos, laticínios, produtos integrais e sem glúten, suplementos alimentares, dietas enterais e itens para lanches rápidos, que viabilizam dietas regulares e também especializadas. Além da demanda por uma variedade abrangente de produtos, há a exigência de cumprimento de normativas sanitárias rigorosas, garantindo a segurança alimentar dos consumidores finais. Estes produtos devem ser fornecidos de maneira consistente e regular, evitando qualquer interrupção que possa comprometer a continuidade dos cuidados de saúde prestados pela Secretaria.

Esta necessidade é ampliada pela crescente demanda dos serviços de saúde do município, que requer um planejamento eficaz e uma execução cuidadosa para assegurar o abastecimento contínuo e adequado destes itens essenciais. A contratação, portanto, visa não apenas suprir as exigências nutricionais atuais, mas também antever e adaptar-se a requisitos futuros conforme o desenvolvimento dos serviços de saúde e as mudanças na demografia da população atendida.

É imperativo que este processo de contratação seja cuidadosamente planejado e gerenciado para garantir que todos os aspectos da demanda de gêneros alimentícios - desde a qualidade até a logística de entrega - sejam atendidos de forma eficaz, assegurando assim o melhor cuidado possível à comunidade servida pela Secretaria de Saúde do Município de Tabuleiro do Norte/CE.

2. Área requisitante



Área requisitante	Responsável
Fundo Municipal de Saude	Ruth Edwiges de Lima

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para assegurar uma escolha eficaz e eficiente da solução que atenderá às necessidades da Secretaria de Saúde do Município de Tabuleiro do Norte/CE, é fundamental estabelecer requisitos contratuais claros, objetivos e suficientes, considerando critérios e práticas de sustentabilidade. Estes requisitos devem estar em conformidade com legislações e regulamentações específicas, abrangendo padrões mínimos de qualidade e desempenho, garantindo assim a viabilidade técnica e econômica, além da promoção do desenvolvimento sustentável, conforme preconizado pela Lei nº 14.133/2021.

Requisitos Gerais

- Os produtos fornecidos devem ser de primeira qualidade, garantindo a segurança alimentar e nutricional dos usuários do serviço de saúde.
- A contratação deve prever a entrega dos gêneros alimentícios em locais indicados pela Secretaria de Saúde, com a frequência necessária para evitar desabastecimento ou excesso de estoque.

Requisitos Legais

- Os fornecedores devem cumprir todas as normativas sanitárias vigentes aplicáveis m produção, armazenamento, transporte e entrega dos gêneros alimentícios.
- É mandatório que os produtos, especialmente os perecíveis, sejam transportados e entregues em condições que garantam sua integridade, frescor e qualidade, respeitando a cadeia de frio quando necessário.
- Deve ser observada a legislação trabalhista, especialmente no que tange m proibição do trabalho infantil e m garantia das condições dignas de trabalho.

Requisitos de Sustentabilidade

- Priorizar a aquisição de produtos oriundos de práticas de agricultura sustentável e de produtores locais, visando à redução da pegada de carbono relacionada ao transporte e ao suporte m economia local.
- Incentivo à escolha de produtos com embalagens recicláveis, biodegradáveis ou retornáveis, contribuindo para a diminuição do impacto ambiental.
- Adoção de critérios para seleção de fornecedores que comprovem a utilização de práticas sustentáveis em seus processos produtivos e logísticos.

Requisitos da Contratação

- Apresentação, pelos proponentes, de certificações que atestem a qualidade e a procedência dos produtos, bem como a adoção de práticas sustentáveis.
- Flexibilidade na operacionalização das entregas, para ajuste às necessidades específicas de consumo da Secretaria de Saúde, incluindo a possibilidade de ajustes periódicos das quantidades entregues.

===== *Governo Municipal – Trabalhando todo Dia* =====



- Estabelecimento de mecanismos de controle de qualidade e de aceitação dos produtos no ato da entrega, garantindo que apenas produtos que estejam em conformidade com os requisitos contratuais sejam recebidos.

Em síntese, os requisitos essenciais à contratação visam assegurar que a aquisição de gêneros alimentícios contribuirá para o atendimento eficiente e eficaz das necessidades nutricionais dos usuários do serviço de saúde do Município de Tabuleiro do Norte/CE, promovendo práticas sustentáveis e garantindo a qualidade e segurança dos alimentos fornecidos. Tais requisitos são fundamentais para uma contratação responsável e alinhada com os princípios de desenvolvimento sustentável, competitividade justa e uso eficiente dos recursos públicos, evitando-se especificações desnecessariamente restritivas que poderiam limitar o caráter competitivo do processo licitatório.

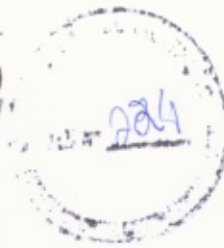
4. Levantamento de mercado

O levantamento de mercado para a aquisição de gêneros alimentícios para atender às necessidades da Secretaria de Saúde do Município de Tabuleiro do Norte/CE contemplou as seguintes principais soluções de contratação do objeto entre os fornecedores e os órgãos públicos:

- **Contratação Direta com o Fornecedor:** Esta modalidade envolve a compra direta de gêneros alimentícios de produtores ou distribuidores locais, visando agilidade no fornecimento e potencial benefício econômico pela eliminação de intermediários.
- **Contratação através de Terceirização:** Refere-se à contratação de empresas especializadas em fornecimento de gêneros alimentícios, que assumam a responsabilidade total sobre a logística, qualidade dos produtos, e conformidade com as normativas sanitárias.
- **Formas Alternativas de Contratação:** Incluem modalidades como o sistema de registro de preços, que permite a adesão de várias entidades públicas a uma mesma ata de registro, garantindo preços mais vantajosos por maior escala de aquisição.

Após análise das soluções disponíveis e considerando as especificidades da demanda da Secretaria de Saúde de Tabuleiro do Norte/CE, avaliou-se como solução mais adequada a contratação direta com o fornecedor para os itens de gêneros alimentícios produzidos localmente, como frutas, legumes e verduras, por proporcionar frescor e apoio à economia local. Para produtos que demandam maior complexidade logística ou que não estejam disponíveis localmente, a contratação através de terceirização com empresas especializadas apresenta-se como a solução mais eficiente e segura, garantindo o cumprimento das normas sanitárias e a disponibilidade constante dos produtos necessários. Para garantir a eficiência e economicidade em longo prazo, recomenda-se a investigação e potencial adoção do sistema de registro de preços para itens de consumo regular e alto volume, visando beneficiar-se de preços mais competitivos e flexibilidade na gestão dos contratos.

5. Descrição da solução como um todo



A solução proposta para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à Secretaria de Saúde do Município de Tabuleiro do Norte/CE é fundamentada na análise abrangente das necessidades nutricionais dos pacientes, funcionários e atividades desenvolvidas, bem como nas diretrizes estabelecidas pela Lei 14.133/2021. A escolha deste objeto como solução para o problema apresentado leva em consideração um conjunto de fatores que vai além das necessidades imediatas de alimentação, englobando aspectos de sustentabilidade, desenvolvimento local, e a promoção da saúde e bem-estar da população atendida.

Conforme o princípio do desenvolvimento nacional sustentável, preconizado pelo art. 5º da Lei 14.133/2021, esta solução busca integrar a aquisição de gêneros alimentícios com a valorização da produção local, a promoção de práticas sustentáveis e a garantia de qualidade nutricional dos alimentos fornecidos. A opção por esta solução evidencia não apenas a busca pela satisfação das necessidades imediatas da Secretaria de Saúde, mas também promove o desenvolvimento econômico e social do município de Tabuleiro do Norte/CE.

Os itens que compõem a solução, detalhadamente escolhidos e especificados, atestam a adequação às normas sanitárias vigentes e às diretrizes nutricionais contemporâneas, garantindo uma alimentação saudável e adequada ms diferentes necessidades dietéticas dos indivíduos atendidos. Tal aspecto alinha-se ao princípio da eficiência e ao objetivo da licitação de assegurar a obtenção de resultado mais vantajoso para a administração pública, conforme indicado no art. 11, inciso I, da Lei 14.133/2021.

A escolha por fornecedores capazes de oferecer produtos frescos e de qualidade, com especial consideração para aqueles inseridos na economia local, justifica-se não apenas sob a ótica da promoção da saúde, mas também como forma de estimular a economia local, em consonância com o art. 40, inciso I, da Lei 14.133/2021, que orienta considerações similares às do setor privado quanto às condições de pagamento e aquisição. Além disso, o enfoque na sustentabilidade e no desenvolvimento local é uma resposta direta às diretrizes de desenvolvimento nacional sustentável e inovação, promovendo uma cadeia produtiva mais resiliente e adaptada ms peculiaridades regionais.

Por fim, é imperativo destacar que a solução proposta se apresenta como a mais adequada existente no mercado, tendo em vista a sua capacidade de atender de maneira eficaz e eficiente às várias dimensões das necessidades identificadas. A análise de mercado realizada, conforme determina o inciso V do §1º do art. 18 da Lei 14.133/2021, solidifica a viabilidade da solução escolhida, comprovando que não apenas atende aos requisitos nutricionais e sanitários exigidos, mas também se alinha aos objetivos de promoção de um desenvolvimento econômico e social sustentável. Assim, conclui-se ser esta solução a mais equânime e benéfica para o município de Tabuleiro do Norte/CE, seus cidadãos e o ambiente.

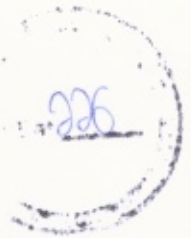
6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	ARROZ BRANCO TIPO 1	1.000,000	Quilograma



225

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	Especi. cação: ARROZ BRANCO TIPO 1 - LONGO, GRÃOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MAXIM A DE 15%, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO, CONTENDO 1 QUILO. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.		
2	ARROZ PARBORIZADO	500,000	Quilograma
	Especi. cação: ARROZ PARBORIZADO - LONGO, GRAOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MAXIM A DE 15%, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM SACO PLASTICO, CONTENDO 1 QUILO. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.		
3	AÇÚCAR CRISTAL	4.000,000	Quilograma
	Especi. cação: AÇÚCAR CRISTAL - Tipo cristal, de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de açúcar. Aspecto sólido com cristais bem de.nidos, cor branca, odor e sabor próprio do produto. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Embalagem de polietileno transparente intacto e hermeticamente vedado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identi. cação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data da validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega		
4	BALA TIPO GOMA	200,000	Pacote
	Especi. cação: BALA - TIPO GOMA - JUJUBA - EMBALAGEM - PACOTE 1 KG CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE.		
5	BALAS MACIAS	200,000	Pacote
	Especi. cação: BALAS MACIAS - PRODUTO PREPARADO A BASE DE AÇÚCARES FUNDIDOS E ADICIONADO DE SUBSTANCIAS QUE CARACTERIZAM O PRODUTO, COMO SUCO DE FRUTAS, ÓLEOS ESSENCIAIS E ADICIONADOS DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; A PRINCIPAL CARACTERÍSTICA DO PRODUTO É O DE APRESENTAR-SE MACIO, SUBMETIDO A AMASSAMENTO MECÂNICO ATÉ OBTENÇÃO DA CONSISTÊNCIA DESEJADA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM 100 UNIDADES. DIVERSOS SABORES: TUTTI-FRUTTI, MORANGO, UVA, ABACAXI, BANANA.		
6	BISCOITO FOFITOS DE LEITE	2.000,000	Pacote
	Especi. cação: BISCOITO FOFITOS DE LEITE - DE BOA QUALIDADE, INTEIROS, CONSTANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO: MARCA, FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. EMBALADO EM PACOTE RESISTENTE DE PLÁSTICO DE 400G, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.		
7	BISCOITO ROSQUINHA DE COCO	300,000	Pacote
	Especi. cação: BISCOITO ROSQUINHA DE COCO - DE BOA QUALIDADE, INTEIROS, CONSTANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO: MARCA, FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. EMBALADO EM PACOTE RESISTENTE DE PLÁSTICO DE 800G, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.		
8	BISCOITO SORTIDOS DOCE	300,000	Pacote
	Especi. cação: BISCOITO SORTIDOS DOCE - DE BOA QUALIDADE, INTEIROS, CONSTANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO: MARCA, FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. EMBALADO EM PACOTE RESISTENTE DE PLÁSTICO DE 400G, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA		
9	BISCOITO AMANTEIGADO	300,000	Pacote
	Especi. cação: BISCOITO AMANTEIGADO - SABOR MANTEIGA EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 330 G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS - CNNPA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA		
10	BISCOITO SALGADO MINI CRACKER 400G	2.000,000	Pacote
	Especi. cação: BISCOITO SALGADO MINI CRACKER 400G - EMBALAGEM DUPLA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS - CNNPA. PACOTES DE 400 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA		
11	BOMBOM DE CHOCOLATE TIPO OURO BRANCO	50,000	Pacote
	Especi. cação: BOMBOM DE CHOCOLATE TIPO OURO BRANCO - CONTENDO Açúcar, gordura vegetal hidrogenada, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa de cacau, gordura vegetal, amendoim, soro de leite em pó, farinha de soja, gordura de manteiga desidratada, sal, óleo vegetal, cacau, castanha de caju, emulsi. cantes: lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA Contendo aproximadamente 47 bombons de 21,5g		
12	CAFÉ TORRADO E MOIDO 250g	4.000,000	Unidade



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	Especi.cação: CAFÉ TORRADO E MOIDO 250g - Embalagem a vácuo de 250 gramas, de primeira qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde e a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. Embalagem contendo data de fabricação e prazo de validade. Caixa de papelão contendo 20 unidades de 250g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.		
13	CALDO DE CARNE	70,000	Unidade
	Especi.cação: CALDO DE CARNE - EMBALAGEM DE 114 G CONTENDO 12 CUBOS. Especi.cação: Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega		
14	CALDO DE GALINHA	70,000	Unidade
	Especi.cação: CALDO DE GALINHA - EMBALAGEM DE 114 G CONTENDO 12 TABLETES CADA. Especi.cação: Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega		
15	ERVA DOCE EM GRÃOS PCT 1 KG	70,000	Pacote
	Especificação: ERVA DOCE EM GRÃOS PCT 1 KG		
16	EXTRATO DE ALHO - 500ML	320,000	Unidade
	Especi.cação: EXTRATO DE ALHO - 500ML - PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA		
17	EXTRATO DE TOMATE	270,000	Unidade
	Especi.cação: EXTRATO DE TOMATE - deve estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. As latas não devem estar amassadas; enferrujadas e estufadas; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas claras ou escuras e ferrugem, na parte interna. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.		
18	FARINHA DE MANDIOCA	60,000	Unidade
	Especi.cação: FARINHA DE MANDIOCA - In natura de 1ª qualidade apta para consumo. Não poderão estar úmidas ou rançosas; não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Embalagem de polietileno transparente intacto e hermeticamente vedado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identi.cação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data da validade, quantidade do produto. Pacote comum de 1 kg, em saco de polietileno transparente. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega		
19	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	30,000	Unidade
	Especi.cação: FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO - EMBALAGEM COM 1KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA		
20	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	30,000	Unidade
	Especi.cação: FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - FARINHA DE TRIGO COMUM TRADICIONAL INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO DEVE CONTER AINDA DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE LOTE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR. EMBALAGEM CONTENDO 1KG.		
21	FARINHA LÁCTEA	320,000	Unidade
	Especi.cação: FARINHA LÁCTEA - sabor natural, ingrediente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes, contendo glúten. Valor nutricional em 35g - mínimo 24g de carboidratos, 4g de proteína e 2,5g de lipídio - embalagem 400g.		
22	FEIJÃO CARIOQUINHA - TIPO I. Pacote com 01 quilo	330,000	Quilograma
	Especificação: FEIJÃO CARIOQUINHA - TIPO I. Pacote com 01 quilo		
23	FEIJÃO DE CORDA - TIPO I. Pacote com 01 quilo	1.000,000	Quilograma
	Especificação: FEIJÃO DE CORDA - TIPO I. Pacote com 01 quilo		
24	FLOCÃO DE MILHO PACOTE DE 500G	2.000,000	Pacote
	Especificação: FLOCÃO DE MILHO PACOTE DE 500G		
25	LEITE EM PO SEM LACTOSE 380g	400,000	Unidade
	Especificação: LEITE EM PO SEM LACTOSE 380g		
26	LEITE EM PÓ DE SOJA 300G	200,000	Unidade
	Especificação: LEITE EM PÓ DE SOJA 300G		

————— *Governo Municipal – Trabalhando todo Dia* —————



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
27	LEITE INTEGRAL EM PÓ 400G	100,000	Unidade
Especi. cação: LEITE INTEGRAL EM PÓ 400G - ORGANOLÉPTICAS ASPECTO - PO UNIFORME SEM GRANULOS COR - BRANCO AMARELADA ODOR E SABOR, SEMELHANTE AO LEITE FLUÍDO. VALIDADE - 12 MESES EMBALAGEM: SACO DE POLIESTER ALUMINIZADO, ROTULADO, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM, CONTENCO 400G DO PRODUTO . O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO			
28	LEITE LIQUIDO EM CAIXA 1L	300,000	Unidade
Especi. cação: LEITE LIQUIDO EM CAIXA 1L - ESTERILIZADO, EM EMBALAGEM TETRA-PACK DE 01 LITRO, VALOR ENERGÉTICO 550 KCAL; CARBOIDRATOS 40G; PROTEÍNAS 30G; LIPÍDIOS 30G. A MBALAGEM DEVE CONTER O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE, O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO (VALIDADE). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA.			
29	MACARRÃO ESPAGUETE SEMOLA	2.000,000	Unidade
Especi. cação: MACARRÃO ESPAGUETE SEMOLA - Macarrão Espaguete, m base de farinha com ovos, Isentos sujidades, parasitas, impurezas e materiais estranhos, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. . A embalagem deverá conter externamente os dados de identi. cação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega			
30	MAIONESE TRADICIONAL 500G	80,000	Unidade
Especi. cação: MAIONESE TRADICIONAL 500G - Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modi. cado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidantes ácido cítrico, BHT e BHA. Contém Ômega 3 e não tem gorduras trans e glúten. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.			
31	COLORIFICO 100G	300,000	Pacote
Especi. cação: COLORIFICO 100G - EM PÓ, EMBALAGEM FECHADA, INDICANDO PRAZO DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE MINIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA			
32	MARGARINA VEGETAL 500G	2.000,000	Unidade
Especi. cação: MARGARINA VEGETAL 500g - Margarina vegetal, lipídio 65%, com sal, embalagem de 500 grama, contendo a identi. cação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.			
33	MINGAU DE ARROZ 400G	150,000	Unidade
Especificação: MINGAU DE ARROZ 400G			
34	CREME DE LEITE	120,000	Unidade
Especi. cação: CREME DE LEITE - UHT HOMOGENIZADO, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO EMBALAGEM TETRAPAK DE 200G. PRAZO DE VALIDADE DE 6 MESES			
35	POLPA DE FRUTA ACEROLA 500G	320,000	Unidade
Especificação: POLPA DE FRUTA ACEROLA 500G			
36	POLPA DE FRUTA GOIABA 500G	320,000	Unidade
Especificação: POLPA DE FRUTA GOIABA 500G			
37	POLPA DE FRUTA MANGA 500G	320,000	Unidade
Especificação: POLPA DE FRUTA MANGA 500G			
38	POLPA DE FRUTA MARACUJÁ 500G	320,000	Unidade
Especificação: POLPA DE FRUTA MARACUJÁ 500G			
39	PRESUNTO PRÉ-COZIDO	100,000	Quilograma
Especi. cação: PRESUNTO PRÉ-COZIDO - A CARNE DEVE SER FIRME E ÚMIDA, MAS NÃO MOLHADA. A GORDURA DEVE SER BRANCA A CASTANHO-CLARA, SEM MANCHAS AMARELAS OU VERDES. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO E VALIDADE ESTAMPADA NO RÓTULO			
40	PÃO DE FORMA	180,000	Pacote



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especi. cação: PÃO DE FORMA - PÃO A BASE DE FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, SAL, EMUSIFICANTES E CONSERVANTES. OBSERVAÇÃO LIVRE DE GORDURAS TRANS. EMBALAGEM DE 500G, CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, DATA E LOTE DE FABRICAÇÃO, SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR.			
41	PÃO DE LEITE TIPO HOT DOG PCT 500G C/ 10 UN	400,000	Pacote
Especificação: PÃO DE LEITE TIPO HOT DOG PCT 500G C/ 10 UN			
42	QUEIJO MUSSARELA	100,000	Quilograma
Especi. cação: QUEIJO MUSSARELA - PRODUTO DEVE CONTER CHEIRO E SABOR DE LEITE, PORÉM LIGEIRAMENTE ÁCIDOS, TEXTURA FIRME E SEM BURACOS. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE TER O SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (S.I.F.), CONTER REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO E VALIDADE ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM.			
43	REFRIGERANTE 2LT SABOR COLA	350,000	Unidade
Especificação: REFRIGERANTE 2LT SABOR COLA			
44	REFRIGERANTE 2LT SABOR GUARANÁ	350,000	Unidade
Especificação: REFRIGERANTE 2LT SABOR GUARANÁ			
45	REFRIGERANTE 2LT SABOR LARANJA	350,000	Unidade
Especificação: REFRIGERANTE 2LT SABOR LARANJA			
46	SAL - REFINADO PACOTE CONTENDO 1 KG	200,000	Quilograma
Especificação: SAL - REFINADO PACOTE CONTENDO 1 KG			
47	SARDINHA EM LATA	300,000	Unidade
Especi. cação: SARDINHA EM LATA - SARDINHA PRÉ-COZIDA EM CONSERVA, ELABORADA COM PRODUTO EViscerado, LIVRE DE CAUDA E CABEÇA. POSSUI ÓLEO DE SOJA COMO LÍQUIDO DE COBERTURA. O PRODUTO É ELABORADO COM MATÉRIA-PRIMA EM PERFEITAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS, SUBMETIDO A PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS E ESTERILIZADO COMERCIALMENTE. EMBALAGEM COM 125G			
48	SUCO IND. DE CAJU 500ML	240,000	Unidade
Especificação: SUCO IND. DE CAJU 500ML			
49	SUCO IND. DE MARACUJA 500ML	240,000	Unidade
Especificação: SUCO IND. DE MARACUJA 500ML			
50	SUCO IND. DE UVA 500ML	360,000	Unidade
Especificação: SUCO IND. DE UVA 500ML			
51	Tempero Amaciante de Carnes	50,000	Unidade
Especi. cação: Tempero Amaciante de Carnes - - Sal, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal de palma, papaína, pimenta-do-reino, salsa, cebola, alho, realçador de sabor glutamato monossódico, antiemecante dióxido de silício, acidulante ácido cítrico, corante natural cúrcuma e aromatizantes. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER OVO, LEITE, SOJA, CEVADA, TRIGO, APO E MOSTARDA. CONTENDO 120 GRAMAS			
52	TEMPERO COMPLETO LIQUIDO TRADICIONA	150,000	Unidade
Especi. cação: TEMPERO COMPLETO LIQUIDO TRADICIONAL - - TEMPERO COMPLETO LIQUIDO TRADICIONAL. Constituído pela mistura de sal re.nado, podendo ser acrescentado de alho, cebola, salsa em %ocos e outros condimentos. Embalagem contendo no mínimo 500 ml, com identi. cação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega			
53	TEMPERO COMPLETO TRADICIONAL EM PÓ	150,000	Unidade
Especi. cação: TEMPERO COMPLETO TRADICIONAL EM PÓ - TEMPERO COMPLETO TRADICIONAL EM PÓ. Constituído pela mistura de sal re.nado, podendo ser acrescentado de alho, cebola, salsa em %ocos e outros condimentos. Embalagem contendo no mínimo 300 g, com identi. cação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega			
54	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 500ML	2.000,000	Unidade
Especificação: ÁGUA MINERAL SEM GÁS 500ML			
55	ÓLEO DE SOJA	2.000,000	Unidade



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	Especi.cação: ÓLEO DE SOJA - COMESTÍVEL VEGETAL DE SOJA, PURO, REFINADO SEM COLESTEROL, RICO EM VITAMINA E. EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM RESOLUÇÃO 482/99 - ANVISA. EMBALAGEM 900 ML		
56	VINAGRE DE ALCOOL	320,000	Unidade
	Especi.cação: VINAGRE DE ALCOOL - frasco 750ml, data da validade de no mínimo 3 meses a contar da data de entrega da mercadoria		
57	FRANGO DE 1º IN NATURA	2.120,000	Quilograma
	Especi.cação: FRANGO DE 1º IN NATURA - ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDIADAS, RESFRIGERADOS E ARMAZENADOS EM PLÁSTICOS TRANSPARENTES.		
58	CARNE BOVINA DE 1º (PATINHO,ALCATRA OU COXÃO MOLE)	1.500,000	Quilograma
	Especi.cação: CARNE BOVINA DE 1º (PATINHO,ALCATRA OU COXÃO MOLE) - magra resfriada ou congelada tipo primeira, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no Máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no Máximo de 3% de aponeurose		
59	CARNE BOVINA DE 2ª MOIDA	1.780,000	Quilograma
	Especi.cação: CARNE BOVINA DE 2ª MOIDA - congelada. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no Máximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no Máximo de 3% de aponeurose		
60	PEITO DE FRANGO CONGELADO	500,000	Quilograma
	Especi.cação: PEITO DE FRANGO CONGELADO - CONGELADO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 6%, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO, E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO PACOTES DE 1KG. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA		
61	COSTELA DE BOI DE 1º IN NATURA	1.130,000	Quilograma
	Especificação: COSTELA DE BOI DE 1º IN NATURA		
62	SALSICHA TIPO HOT DOG	100,000	Quilograma
	Especi.cação: SALSICHA TIPO HOT DOG - bovino/suíno tipo hotdog com no Máximo 2% de amido, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com adição de água no Máximo de 10%, com no mínimo 120 dias de validade		
63	LINGÜIÇA TIPO TOSCANA	160,000	Quilograma
	Especi.cação: LINGÜIÇA TIPO TOSCANA - tipo toscano aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com adição de água no Máximo de 3%.		
64	OVOS - de 1ª qualidade	500,000	Bandeja
	Especi.cação: OVOS - de 1ª qualidade são e limpos sem rachaduras em perfeito estado de conservação embalagem com 30 ovos		
65	ALHO 1ª QUALIDADE	100,000	Quilograma
	Especi.cação: ALHO 1ª QUALIDADE-De primeira sem réstia, bulbo inteiro, de boa qualidade, firme e intacto, tamanho e coloração uniforme, sem cortes, lesões, perfurações, parasitas e larvas.		
66	BATATA INGLESA	200,000	Quilograma
	Especi.cação: BATATA INGLESA - de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação apropriado para o consumo. Com ausência de sujidades.		
67	BETERRABA DE PRIMEIRA QUALIDADE	200,000	Quilograma
	Especi.cação: BETERRABA DE PRIMEIRA QUALIDADE - de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação apropriado para o consumo. Com ausência de sujidades.		
68	CEBOLA DE PRIMEIRA QUALIDADE	200,000	Quilograma
	Especi.cação: CEBOLA - DE PRIMEIRA QUALIDADE não brotada, sem danos biológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos. Com ausência de sujidades		



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
69	CENOURA 1ª QUALIDADE	200,000	Quilograma
Especi. cação: CENOURA 1ª QUALIDADE sem folhas, de primeira, tamanho médio, uniforme, sem fermentos ou defeitos, sem corpos estranhos			
70	LARANJA MADURA	200,000	Quilograma
Especi. cação: LARANJA - - madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, firmes, sem fermentos ou defeitos.			
71	MELÃO COM GRAU APROPRIADO DE MATURAÇÃO	200,000	Quilograma
Especificação: MELÃO - BOA QUALIDADE uniforme, sem fermentos ou defeitos com grau apropriado de maturação			
72	MELANCIA DE PRIMEIRA QUALIDADE	200,000	Quilograma
Especi. cação: MELANCIA - de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade apropriado para consumo, sem danos oriundos do manuseio de transporte e sem ausência de sujidades.			
73	BANANA NANICA	150,000	Quilograma
Especi. cação: BANANA NANICA - de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade apropriado para consumo, sem danos oriundos do manuseio de transporte e sem ausência de sujidades.			
74	BANANA PRATA	150,000	Quilograma
Especi. cação: BANANA PRATA - de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação apropriado para o consumo. Com ausência de sujidades.			
75	CHEIRO VERDE DE PRIMEIRA QUALIDADE	300,000	Molho
Especi. cação: CHEIRO VERDE De primeira qualidade, frescas, de cor e sabor característicos, no ponto de maturação adequado para consumo, intactos com todas as partes comestíveis aproveitáveis, inseto de pontos apodrecidos de primeira qualidade, frescas, de cor e sabor característicos, no ponto de maturação adequado para consumo, intactos com todas as partes comestíveis aproveitáveis, inseto de pontos apodrecidos ou de lesões, livres de sujidades e parasitas.			
76	MAMÃO PAPAIA	150,000	Quilograma
Especi. cação: MAMÃO PAPAIA - fruto de tamanho médio, De primeira qualidade, frescas, de cor e sabor característicos, no ponto de maturação adequado para consumo, intactos com todas as partes comestíveis aproveitáveis, inseto de pontos apodrecidos ou de lesões, livres de sujidades e parasitas			
77	MAÇA FUJI	150,000	Quilograma
Especi. cação: MAÇA fuji - fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos m superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.			
78	PIMENTINHA VERDE	100,000	Quilograma
Especi. cação: PIMENTINHA VERDE - Coloração verde, intactos, com pedúnculo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, insento de pontos amarelados ou apodrecidos, de 1ª qualidade apto para consumo.			
79	TOMATE IN NATURA DE 1ª QUALIDADE	200,000	Quilograma
Especi. cação: TOMATE - . Tomate in natura, de 1ª qualidade, apto para consumo, fresco, aspecto globoso, cor vermelha ou amarelada, de polpa firme e intacta, insento de enfermidades, de boa qualidade, inseto de sujidades, parasitas e larvas			
80	PIMENTÃO VERDE DE 1ª QUALIDADE	100,000	Quilograma
Especi. cação: PIMENTÃO VERDE - in natura, de 1ª qualidade, apto para consumo, fresco, aspecto globoso, cor vermelha ou amarelada, de polpa firme e intacta, insento de enfermidades, de boa qualidade, inseto de sujidades, parasitas e larvas			
81	ABACAXI	150,000	Unidade
Especi. cação: ABACAXI - , fruto de tamanho médio, limpo, de primeira, firmes e íntegros; acondicionado de forma a evitar danos físicos, deve estar ileso, sem rupturas e ou pancadas na casca, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos m superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.			
82	FEIJÃO PRETO TIPO 1	400,000	Quilograma



231

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
Especi. cação: FEIJÃO PRETO TIPO 1 - EMBALAGEM ORIGINAL DE 1 KG DE PRIMEIRA QUALIDADE EMBALADO EM PACOTES DE PLÁSTICO TRANSPARENTE COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO DE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE.			
83	MILHO PARA PIPOCA - COM 500G	450,000	Pacote
Especi. cação: MILHO PARA PIPOCA - COM 500G - COM 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE.			
84	LEITE EM PÓ INTEGRAL 200G	500,000	Pacote
Especificação: LEITE EM PÓ INTEGRAL 200G			

7. Estimativa do valor da contratação

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	ARROZ BRANCO TIPO 1	1.000,000	Quilograma	6,85	6.850,00
Especi. cação: ARROZ BRANCO TIPO 1 - LONGO, GRÃOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, CONTENDO 1 QUILO. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.					
2	ARROZ PARBORIZADO	500,000	Quilograma	6,90	3.450,00
Especi. cação: ARROZ PARBORIZADO - LONGO, GRAOS INTEIROS, COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, CONTENDO 1 QUILO.. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.					
3	AÇÚCAR CRISTAL	4.000,000	Quilograma	5,44	21.760,00
Especi. cação: AÇÚCAR CRISTAL - Tipo cristal, de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de açúcar. Aspecto sólido com cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprio do produto. Não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Embalagem de polietileno transparente intacto e hermeticamente vedado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identi. cação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data da validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega					
4	BALA TIPO GOMA	200,000	Pacote	25,27	5.054,00
Especi. cação: BALA - TIPO GOMA - JUJUBA - EMBALAGEM - PACOTE 1 KG CONTENDO A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE.					
5	BALAS MACIAS	200,000	Pacote	13,10	2.620,00
Especi. cação: BALAS MACIAS - PRODUTO PREPARADO A BASE DE AÇÚCARES FUNDIDOS E ADICIONADO DE SUBSTÂNCIAS QUE CARACTERIZAM O PRODUTO, COMO SUCO DE FRUTAS, ÓLEOS ESSENCIAIS E ADICIONADOS DE OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS; A PRINCIPAL CARACTERÍSTICA DO PRODUTO É O DE APRESENTAR-SE MACIO, SUBMETIDO A AMASSAMENTO MECÂNICO ATÉ OBTENÇÃO DA CONSISTÊNCIA DESEJADA. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA COM 100 UNIDADES. DIVERSOS SABORES: TUTTI-FRUTTI, MORANGO, UVA, ABACAXI, BANANA.					
6	BISCOITO FOFITOS DE LEITE	2.000,000	Pacote	6,97	13.940,00
Especi. cação: BISCOITO FOFITOS DE LEITE - DE BOA QUALIDADE, INTEIROS, CONSTANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO: MARCA, FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. EMBALADO EM PACOTE RESISTENTE DE PLÁSTICO DE 400G, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.					
7	BISCOITO ROSQUINHA DE COCO	300,000	Pacote	7,30	2.190,00
Especi. cação: BISCOITO ROSQUINHA DE COCO - DE BOA QUALIDADE, INTEIROS, CONSTANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO: MARCA, FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. EMBALADO EM PACOTE RESISTENTE DE PLÁSTICO DE 800G, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.					
8	BISCOITO SORTIDOS DOCE	300,000	Pacote	6,61	1.983,00
Especi. cação: BISCOITO SORTIDOS DOCE - DE BOA QUALIDADE, INTEIROS, CONSTANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO: MARCA, FABRICANTE, DATA DA FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. EMBALADO EM PACOTE RESISTENTE DE PLÁSTICO DE 400G, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA					
9	BISCOITO AMANTEIGADO	300,000	Pacote	6,89	2.067,00



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
	Especi. cação: BISCOITO AMANTEIGADO - SABOR MANTEIGA EMBALAGEM CONTENDO NO MÍNIMO 330 G, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS - CNNPA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA				
10	BISCOITO SALGADO MINI CRACKER 400G	2.000,000	Pacote	7,41	14.820,00
	Especi. cação: BISCOITO SALGADO MINI CRACKER 400G - EMBALAGEM DUPLA, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS - CNNPA. PACOTES DE 400 GRAMAS. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA				
11	BOMBOM DE CHOCOLATE TIPO OURO BRANCO	50,000	Pacote	63,13	3.156,50
	Especi. cação: BOMBOM DE CHOCOLATE TIPO OURO BRANCO - CONTENDO Açúcar, gordura vegetal hidrogenada, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa de cacau, gordura vegetal, amendoim, soro de leite em pó, farinha de soja, gordura de manteiga desidratada, sal, óleo vegetal, cacau, castanha de caju, emulsi. cantes: lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA Contendo aproximadamente 47 bombons de 21,5g				
12	CAFÉ TORRADO E MOIDO 250g	4.000,000	Unidade	9,92	39.680,00
	Especi. cação: CAFÉ TORRADO E MOIDO 250g - Embalagem a vácuo de 250 gramas, de primeira qualidade, com selo de pureza da Associação Brasileira da Indústria do Café - ABIC. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde e a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. Embalagem contendo data de fabricação e prazo de validade. Caixa de papelão contendo 20 unidades de 250g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.				
13	CALDO DE CARNE	70,000	Unidade	4,65	325,50
	Especi. cação: CALDO DE CARNE - EMBALAGEM DE 114 G CONTENDO 12 CUBOS. Especi. cação: Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega				
14	CALDO DE GALINHA	70,000	Unidade	4,37	305,90
	Especi. cação: CALDO DE GALINHA - EMBALAGEM DE 114 G CONTENDO 12 TABLETES CADA. Especi. cação: Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega				
15	ERVA DOCE EM GRÃOS PCT 1 KG	70,000	Pacote	37,40	2.618,00
	Especificação: ERVA DOCE EM GRÃOS PCT 1 KG				
16	EXTRATO DE ALHO - 500ML	320,000	Unidade	5,52	1.766,40
	Especi. cação: EXTRATO DE ALHO - 500ML - PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA				
17	EXTRATO DE TOMATE	270,000	Unidade	4,56	1.231,20
	Especi. cação: EXTRATO DE TOMATE - deve estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Sem corantes arti. ciais, isento de sujidades e fermentação. As latas não devem estar amassadas, enferrujados e estufados; não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; não devem apresentar manchas claras ou escuras e ferrugem, na parte interna. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.				
18	FARINHA DE MANDIOCA	60,000	Unidade	8,83	529,80
	Especi. cação: FARINHA DE MANDIOCA - In natura de 1ª qualidade apta para consumo. Não poderão estar úmidas ou rançosas; não deverá apresentar sujidades, parasitas, impurezas e detritos animais e vegetais. Embalagem de polietileno transparente intacto e hermeticamente vedado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identi. cação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data da validade, quantidade do produto. Pacote comum de 1 kg, em saco de polietileno transparente. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega				
19	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	30,000	Unidade	9,09	272,70
	Especi. cação: FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO - EMBALAGEM COM 1KG. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA				
20	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	30,000	Unidade	9,57	287,10
	Especi. cação: FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - FARINHA DE TRIGO COMUM TRADICIONAL INGREDIENTES FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FÓLICO DEVE CONTER AINDA DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE LOTE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR. EMBALAGEM CONTENDO 1KG.				



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
21	FARINHA LÁCTEA	320,000	Unidade	14,23	4.553,60
Especi. cação: FARINHA LÁCTEA - sabor natural, ingrediente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes, contendo glúten. Valor nutricional em 35g - mínimo 24g de carboidratos, 4g de proteína e 2,5g de lipídio - embalagem 400g.					
22	FEIJÃO CARIOQUINHA - TIPO I. Pacote com 01 quilo	330,000	Quilograma	10,25	3.382,50
Especificação: FEIJÃO CARIOQUINHA - TIPO I. Pacote com 01 quilo					
23	FEIJÃO DE CORDA - TIPO I. Pacote com 01 quilo	1.000,000	Quilograma	10,13	10.130,00
Especificação: FEIJÃO DE CORDA - TIPO I. Pacote com 01 quilo					
24	FLOCÃO DE MILHO PACOTE DE 500G	2.000,000	Pacote	2,91	5.820,00
Especificação: FLOCÃO DE MILHO PACOTE DE 500G					
25	LEITE EM PO SEM LACTOSE 380g	400,000	Unidade	31,30	12.520,00
Especificação: LEITE EM PO SEM LACTOSE 380g					
26	LEITE EM PÓ DE SOJA 300G	200,000	Unidade	37,76	7.552,00
Especificação: LEITE EM PÓ DE SOJA 300G					
27	LEITE INTEGRAL EM PÓ 400G	100,000	Unidade	17,86	1.786,00
Especi. cação: LEITE INTEGRAL EM PÓ 400G - ORGANOLÉPTICAS ASPECTO - PO UNIFORME SEM GRANULOS COR - BRANCO AMARELADA ODOR E SABOR, SEMELHANTE AO LEITE FLUÍDO. VALIDADE - 12 MESES EMBALAGEM: SACO DE POLIESTER ALUMINIZADO, ROTULADO, HERMETICAMENTE FECHADO POR TERMOSSOLDAGEM, CONTENDO 400G DO PRODUTO. O PRODUTO DEVERÁ TER REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE E/OU MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO					
28	LEITE LIQUIDO EM CAIXA 1L	300,000	Unidade	8,61	2.583,00
Especi. cação: LEITE LIQUIDO EM CAIXA 1L - ESTERILIZADO, EM EMBALAGEM TETRA-PACK DE 01 LITRO, VALOR ENERGÉTICO 550 KCAL; CARBOIDRATOS 40G; PROTEÍNAS 30G; LIPÍDIOS 30G. A EMBALAGEM DEVE CONTER O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE, O LOCAL DE ORIGEM DO PRODUTO, PESO, DATA DE EMBALAGEM E DATA DE VENCIMENTO (VALIDADE). PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DATA DE ENTREGA.					
29	MACARRÃO ESPAGUETE SEMOLA	2.000,000	Unidade	6,07	12.140,00
Especi. cação: MACARRÃO ESPAGUETE SEMOLA - Macarrão Espaguete, m base de farinha com ovos, isentos sujidades, parasitas, impurezas e materiais estranhos, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identi. cação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega					
30	MAIONESE TRADICIONAL 500G	80,000	Unidade	7,57	605,60
Especi. cação: MAIONESE TRADICIONAL 500G - Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modi. cado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, estabilizante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidantes ácido cítrico, BHT e BHA. Contém Ômega 3 e não tem gorduras trans e glúten. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.					
31	COLORIFICO 100G	300,000	Pacote	2,29	687,00
Especi. cação: COLORIFICO 100G - EM PÓ, EMBALAGEM FECHADA, INDICANDO PRAZO DE VALIDADE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA					
32	MARGARINA VEGETAL 500G	2.000,000	Unidade	9,26	18.520,00
Especi. cação: MARGARINA VEGETAL 500g - Margarina vegetal, lipídio 65%, com sal, embalagem de 500 grama, contendo a identi. cação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.					
33	MINGAU DE ARROZ 400G	150,000	Unidade	13,93	2.089,50
Especificação: MINGAU DE ARROZ 400G					
34	CREME DE LEITE	120,000	Unidade	4,07	488,40



231

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especi. cação: CREME DE LEITE - UHT HOMOGENIZADO, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO EMBALAGEM TETRAPAK DE 200G. PRAZO DE VALIDADE DE 6 MESES					
35	POLPA DE FRUTA ACEROLA 500G	320,000	Unidade	6,04	1.932,80
Especificação: POLPA DE FRUTA ACEROLA 500G					
36	POLPA DE FRUTA GOIABA 500G	320,000	Unidade	6,13	1.961,60
Especificação: POLPA DE FRUTA GOIABA 500G					
37	POLPA DE FRUTA MANGA 500G	320,000	Unidade	6,22	1.990,40
Especificação: POLPA DE FRUTA MANGA 500G					
38	POLPA DE FRUTA MARACUJÁ 500G	320,000	Unidade	12,23	3.913,60
Especificação: POLPA DE FRUTA MARACUJÁ 500G					
39	PRESUNTO PRÉ-COZIDO	100,000	Quilograma	25,30	2.530,00
Especi. cação: PRESUNTO PRÉ-COZIDO - A CARNE DEVE SER FIRME E ÚMIDA, MAS NÃO MOLHADA. A GORDURA DEVE SER BRANCA A CASTANHO-CLARA, SEM MANCHAS AMARELAS OU VERDES. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE CONTER REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO E VALIDADE ESTAMPADA NO RÓTULO					
40	PÃO DE FORMA	180,000	Pacote	9,73	1.751,40
Especi. cação: PÃO DE FORMA - PÃO A BASE DE FARINHA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, SAL, EMUSIFICANTES E CONSERVANTES. OBSERVAÇÃO LIVRE DE GORDURAS TRANS. EMBALAGEM DE 500G, CONTENDO INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE VALIDADE, DATA E LOTE DE FABRICAÇÃO, SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR.					
41	PÃO DE LEITE TIPO HOT DOG PCT 500G C/ 10 UN	400,000	Pacote	7,72	3.088,00
Especificação: PÃO DE LEITE TIPO HOT DOG PCT 500G C/ 10 UN					
42	QUEIJO MUSSARELA	100,000	Quilograma	55,63	5.563,00
Especi. cação: QUEIJO MUSSARELA - PRODUTO DEVE CONTER CHEIRO E SABOR DE LEITE, PORÉM LIGEIRAMENTE ÁCIDOS, TEXTURA FIRME E SEM BURACOS. A EMBALAGEM DO PRODUTO DEVE TER O SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (S.I.F.), CONTER REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO, PESO E VALIDADE ESTAMPADA NO RÓTULO DA EMBALAGEM.					
43	REFRIGERANTE 2LT SABOR COLA	350,000	Unidade	10,18	3.563,00
Especificação: REFRIGERANTE 2LT SABOR COLA					
44	REFRIGERANTE 2LT SABOR GUARANÁ	350,000	Unidade	9,43	3.300,50
Especificação: REFRIGERANTE 2LT SABOR GUARANÁ					
45	REFRIGERANTE 2LT SABOR LARANJA	350,000	Unidade	8,98	3.143,00
Especificação: REFRIGERANTE 2LT SABOR LARANJA					
46	SAL - REFINADO PACOTE CONTENDO 1 KG	200,000	Quilograma	2,13	426,00
Especificação: SAL - REFINADO PACOTE CONTENDO 1 KG					
47	SARDINHA EM LATA	300,000	Unidade	6,04	1.812,00
Especi. cação: SARDINHA EM LATA - SARDINHA PRÉ-COZIDA EM CONSERVA, ELABORADA COM PRODUTO EVISGERADO, LIVRE DE CAUDA E CABEÇA. POSSUI ÓLEO DE SOJA COMO LÍQUIDO DE COBERTURA. O PRODUTO É ELABORADO COM MATÉRIA-PRIMA EM PERFEITAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS, SUBMETIDO A PROCESSOS TECNOLÓGICOS ADEQUADOS E ESTERILIZADO COMERCIALMENTE. EMBALAGEM COM 125G					
48	SUCO IND. DE CAJU 500ML	240,000	Unidade	6,38	1.531,20
Especificação: SUCO IND. DE CAJU 500ML					
49	SUCO IND. DE MARACUJA 500ML	240,000	Unidade	6,75	1.620,00
Especificação: SUCO IND. DE MARACUJA 500ML					
50	SUCO IND. DE UVA 500ML	360,000	Unidade	6,45	2.322,00
Especificação: SUCO IND. DE UVA 500ML					

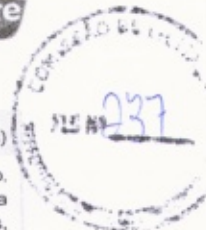
————— Governo Municipal — Trabalhando todo Dia —————



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
51	Tempero Amaciante de Carnes	50,000	Unidade	7,88	394,00
Especi. cação: Tempero Amaciante de Carnes - - Sal, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal de palma, papaina, pimenta-do-reino, salsa, cebola, alho, realçador de sabor glutamato monossódico, antiemético dióxido de silício, acidulante ácido cítrico, corante natural cúrcuma e aromatizantes. CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER OVO, LEITE, SOJA, CEVADA, TRIGO, APO E MOSTARDA. CONTENDO 120 GRAMAS					
52	TEMPERO COMPLETO LIQUIDO TRADICIONA	150,000	Unidade	4,83	724,50
Especi. cação: TEMPERO COMPLETO LIQUIDO TRADICIONAL - - TEMPERO COMPLETO LIQUIDO TRADICIONAL. Constituído pela mistura de sal re.nado, podendo ser acrescentado de alho, cebola, salsa em %ocos e outros condimentos. Embalagem contendo no mínimo 500 ml, com identi. cação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega					
53	TEMPERO COMPLETO TRADICIONAL EM PÓ	150,000	Unidade	4,61	691,50
Especi. cação: TEMPERO COMPLETO TRADICIONAL EM PÓ - TEMPERO COMPLETO TRADICIONAL EM PÓ. Constituído pela mistura de sal re.nado, podendo ser acrescentado de alho, cebola, salsa em %ocos e outros condimentos. Embalagem contendo no mínimo 300 g, com identi. cação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega					
54	ÁGUA MINERAL SEM GÁS 500ML	2.000,000	Unidade	2,54	5.080,00
Especificação: ÁGUA MINERAL SEM GÁS 500ML					
55	ÓLEO DE SOJA	2.000,000	Unidade	10,09	20.180,00
Especi. cação: ÓLEO DE SOJA - COMESTÍVEL VEGETAL DE SOJA, PURO, REFINADO SEM COLESTEROL, RICO EM VITAMINA E. EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO, DE ACORDO COM RESOLUÇÃO 482/99 - ANVISA. EMBALAGEM 900 ML					
56	VINAGRE DE ALCOOL	320,000	Unidade	4,54	1.452,80
Especi. cação: VINAGRE DE ALCOOL - frasco 750ml, data da validade de no mínimo 3 meses a contar da data de entrega da mercadoria					
57	FRANGO DE 1ª IN NATURA	2.120,000	Quilograma	15,28	32.393,60
Especi. cação: FRANGO DE 1ª IN NATURA - ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA, SEM MANCHAS ESVERDIADAS. RESFRIGERADOS E ARMAZENADOS EM PLÁSTICOS TRANSPARENTES.					
58	CARNE BOVINA DE 1ª (PATINHO,ALCATRA OU COXÃO MOLE)	1.500,000	Quilograma	49,78	74.670,00
Especi. cação: CARNE BOVINA DE 1ª (PATINHO,ALCATRA OU COXÃO MOLE) - magra resfriada ou congelada tipo primeira, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no Maximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no Maximo de 3% de aponeurose					
59	CARNE BOVINA DE 2ª MOIDA	1.780,000	Quilograma	31,71	56.443,80
Especi. cação: CARNE BOVINA DE 2ª MOIDA - congelada. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no Maximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no Maximo de 3% de aponeurose					
60	PEITO DE FRANGO CONGELADO	500,000	Quilograma	20,23	10.115,00
Especi. cação: PEITO DE FRANGO CONGELADO - CONGELADO, COM ADIÇÃO DE ÁGUA DE NO MÁXIMO 6%, ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO, E NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. EMBALAGEM EM SACO DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTA A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO, CONTENDO PACOTES DE 1KG. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, Nº DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, COM PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA					
61	COSTELA DE BOI DE 1ª IN NATURA	1.130,000	Quilograma	27,56	31.142,80
Especificação: COSTELA DE BOI DE 1ª IN NATURA					
62	SALSICHA TIPO HOT DOG	100,000	Quilograma	19,03	1.903,00
Especi. cação: SALSICHA TIPO HOT DOG - bovino/suíno tipo hotdog com no Maximo 2% de amido, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com adição de água no Maximo de 10%, com no mínimo 120 dias de validade					



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL(R\$)
63	LINGÜIÇA TIPO TOSCANA	160,000	Quilograma	26,35	4.216,00
Especi. cação: LINGÜIÇA TIPO TOSCANA - tipo toscano aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas, com adição de água no Maximo de 3%.					
64	OVOS - de 1ª qualidade	500,000	Bandeja	24,99	12.495,00
Especi. cação: OVOS - de 1ª qualidade são e limpos sem rachaduras em perfeito estado de conservação embalagem com 30 ovos					
65	ALHO 1ª QUALIDADE	100,000	Quilograma	28,25	2.825,00
Especi. cação: ALHO 1ª QUALIDADE-De primeira sem réstia, bulbo inteiro, de boa qualidade, firme e intacto, tamanho e coloração uniforme, sem cortes, lesões, perfurações, parasitas e larvas.					
66	BATATA INGLESA	200,000	Quilograma	9,40	1.880,00
Especi. cação: BATATA INGLESA - de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação apropriado para o consumo. Com ausência de sujidades.					
67	BETERRABA DE PRIMEIRA QUALIDADE	200,000	Quilograma	8,87	1.774,00
Especi. cação: BETERRABA DE PRIMEIRA QUALIDADE - de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação apropriado para o consumo. Com ausência de sujidades.					
68	CEBOLA DE PRIMEIRA QUALIDADE	200,000	Quilograma	8,38	1.676,00
Especi. cação: CEBOLA - DE PRIMEIRA QUALIDADE não brotada, sem danos biológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos. Com ausência de sujidades					
69	CENOURA 1ª QUALIDADE	200,000	Quilograma	9,98	1.996,00
Especi. cação: CENOURA 1ª QUALIDADE sem folhas, de primeira, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem corpos estranhos					
70	LARANJA MADURA	200,000	Quilograma	6,88	1.376,00
Especi. cação: LARANJA - - madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, firmes, sem ferimentos ou defeitos.					
71	MELÃO COM GRAU APROPRIADO DE MATURAÇÃO	200,000	Quilograma	7,10	1.420,00
Especificação: MELÃO - BOA QUALIDADE uniforme, sem ferimentos ou defeitos com grau apropriado de maturação					
72	MELANCIA DE PRIMEIRA QUALIDADE	200,000	Quilograma	4,99	998,00
Especi. cação: MELANCIA - de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade apropriado para consumo, sem danos oriundos do manuseio de transporte e sem ausência de sujidades.					
73	BANANA NANICA	150,000	Quilograma	5,69	853,50
Especi. cação: BANANA NANICA - de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturidade apropriado para consumo, sem danos oriundos do manuseio de transporte e sem ausência de sujidades.					
74	BANANA PRATA	150,000	Quilograma	5,46	819,00
Especi. cação: BANANA PRATA - de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação apropriado para o consumo. Com ausência de sujidades.					
75	CHEIRO VERDE DE PRIMEIRA QUALIDADE	300,000	Molho	3,22	966,00
Especi. cação: CHEIRO VERDE De primeira qualidade, frescas, de cor e sabor característicos, no ponto de maturação adequado para consumo, intactos com todas as partes comestíveis aproveitáveis, inseto de pontos apodrecidos de primeira qualidade, frescas, de cor e sabor característicos, no ponto de maturação adequado para consumo, intactos com todas as partes comestíveis aproveitáveis, inseto de pontos apodrecidos ou de lesões, livres de sujidades e parasitas.					
76	MAMÃO PAPAIA	150,000	Quilograma	5,36	804,00
Especi. cação: MAMÃO PAPAIA - fruto de tamanho médio, De primeira qualidade, frescas, de cor e sabor característicos, no ponto de maturação adequado para consumo, intactos com todas as partes comestíveis aproveitáveis, inseto de pontos apodrecidos ou de lesões, livres de sujidades e parasitas					
77	MAÇA FUJI	150,000	Quilograma	10,38	1.557,00



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
	Especi. cação: MAÇA fuji - fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos m superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.				
78	PIMENTINHA VERDE	100,000	Quilograma	14,67	1.467,00
	Especi. cação: PIMENTINHA VERDE - Coloração verde, intactos, com pedúnculo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, isento de pontos amarelados ou apodrecidos, de 1ª qualidade apto para consumo.				
79	TOMATE IN NATURA DE 1ª QUALIDADE	200,000	Quilograma	9,24	1.848,00
	Especi. cação: TOMATE - . Tomate in natura, de 1ª qualidade, apto para consumo, fresco, aspecto globoso, cor vermelha ou amarelada, de polpa .rme e intacta, isento de enfermidades, de boa qualidade, inseto de sujidades, parasitas e larvas				
80	PIMENTÃO VERDE DE 1ª QUALIDADE	100,000	Quilograma	8,07	807,00
	Especi. cação: PIMENTÃO VERDE - in natura, de 1ª qualidade, apto para consumo, fresco, aspecto globoso, cor vermelha ou amarelada, de polpa .rme e intacta, isento de enfermidades, de boa qualidade, inseto de sujidades, parasitas e larvas				
81	ABACAXI	150,000	Unidade	6,02	903,00
	Especi. cação: ABACAXI - , fruto de tamanho médio, limpo, de primeira, .rmes e íntegros; acondicionado de forma a evitar danos físicos, deve estar íleso, sem rupturas e ou pancadas na casca, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos m superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.				
82	FEIJÃO PRETO TIPO 1	400,000	Quilograma	10,83	4.332,00
	Especi. cação: FEIJÃO PRETO TIPO 1 - EMBALAGEM ORIGINAL DE 1 KG DE PRIMEIRA QUALIDADE EMBALADO EM PACOTES DE PLÁSTICO TRANSPARENTE COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE EMBALAGEM, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO DE 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE.				
83	MILHO PARA PIPOCA - COM 500G	450,000	Pacote	5,46	2.457,00
	Especi. cação: MILHO PARA PIPOCA - COM 500G - COM 500G. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE.				
84	LEITE EM PÓ INTEGRAL 200G	500,000	Pacote	8,30	4.150,00
	Especificação: LEITE EM PÓ INTEGRAL 200G				

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de R\$ 535.023,70 (quinhentos e trinta e cinco mil e vinte e três reais e setenta centavos)

8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

A adoção do parcelamento para a aquisição de gêneros alimentícios para atender às necessidades da Secretaria de Saúde do Município de Tabuleiro do Norte/CE, em consonância com as diretrizes da Lei nº 14.133/2021, é justificada por uma série de análises e considerações detalhadas a seguir:

1. Avaliação da Divisibilidade do Objeto: Constatou-se que o objeto da licitação, consistindo em diversos gêneros alimentícios, incluindo itens para dietas especiais e restritivas, é tecnicamente divisível. Esta divisibilidade não implica prejuízos para a funcionalidade ou para os resultados pretendidos, viabilizando o parcelamento sem comprometer a qualidade e eficácia dos insumos fornecidos.
2. Viabilidade Técnica e Econômica: A análise confirma que a divisão do objeto é tanto técnica quanto economicamente viável. O parcelamento permite ajustar as



- quantidades adquiridas ms necessidades reais dos diversos setores da Secretaria de Saúde, melhorando a gestão de estoques e reduzindo desperdícios.
3. Economia de Escala: Foi verificado que o parcelamento proposto não conduzirá à perda de economia de escala significativa. Pelo contrário, permite-se com essa abordagem que a Administração aproveite melhor as ofertas do mercado, obtendo preços mais vantajosos ao dividir os itens em lotes menores e mais gerenciáveis.
 4. Competitividade e Aproveitamento do Mercado: O parcelamento potencializa a competitividade, criando oportunidades para um número maior de fornecedores, incluindo pequenas e médias empresas locais, de participarem da licitação. Isso é especialmente relevante numa região onde o incentivo ao desenvolvimento econômico local é crucial.
 5. Análise do Mercado: Reconhece-se que a divisão do objeto está amplamente alinhada às práticas do setor econômico de fornecimento de gêneros alimentícios. A análise de mercado corroborou a decisão pelo parcelamento, evidenciando que fornecedores distintos especializam-se em categorias diferentes de alimentos, o que reforça a viabilidade da divisão em lotes específicos.
 6. Consideração de Lotes: Para aquisições de grande volume, a divisão em lotes específicos permite a inclusão de fornecedores que, por suas dimensões ou capacidades logísticas, não poderiam atender a totalidade da demanda, mas que podem contribuir significativamente para atender partes específicas da mesma. Isto não só favorece a diversidade de fornecedores, como também estimula a economia local.

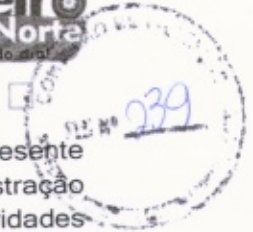
Com base nas análises e considerações detalhadas, a decisão por parcelar a aquisição dos gêneros alimentícios é consistentemente respaldada, visando não apenas a eficiência e economicidade da contratação, mas também a promoção da competição saudável e do fomento econômico da região. A transparência e a conformidade com a normativa vigente foram estritamente observadas em todas as etapas do processo decisório.

9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O processo de contratação para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à Secretaria de Saúde do Município de Tabuleiro do Norte/CE está em plena consonância com o Plano de Contratações Anual da Prefeitura Municipal de Tabuleiro do Norte para o exercício financeiro em questão. Este alinhamento estratégico assegura que todas as ações previstas na contratação estão em sintonia com os objetivos e as necessidades previamente identificados pela gestão pública municipal, conforme delineado em nossos documentos de planejamento e orçamento para o período corrente.

A inclusão deste processo de contratação foi determinada após uma análise minuciosa das demandas vigentes da Secretaria de Saúde, assim como das projeções de atendimento e de suprimento necessárias para garantir uma assistência nutricional adequada e contínua aos usuários do sistema de saúde municipal. Essa análise foi embasada em registros históricos de consumo, em projeções de crescimento populacional e no incremento esperado da demanda por serviços de saúde, considerando ainda os eventos sazonais que impactam diretamente o consumo de gêneros alimentícios.

Governo Municipal – Trabalhando todo Dia



Conforme preconizado pelo artigo 18, inciso II da Lei nº 14.133/2021, a presente contratação demonstra sua aderência ao planejamento estratégico da Administração Pública Municipal, alinhando-se integralmente às diretrizes e as prioridades estabelecidas pela Prefeitura para o fortalecimento da saúde pública e para a promoção do bem-estar da população de Tabuleiro do Norte/CE. Neste sentido, confirmamos que o processo administrativo de contratação em questão foi devidamente previsto e autorizado dentro das disposições do Plano de Contratações Anual, ressaltando o seu papel estratégico dentro do conjunto de ações prioritárias da gestão municipal.

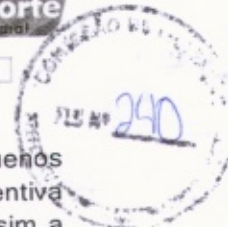
Este alinhamento estratégico não apenas reforça o compromisso da Administração Pública Municipal com a observância dos princípios da eficiência e da economicidade, mas também assegura a otimização dos recursos públicos e a efetiva resposta às necessidades da população, promovendo assim o desenvolvimento sustentável e o bem-estar social em conformidade com os objetivos da Lei nº 14.133/2021.

10. Resultados pretendidos

A obtenção dos gêneros alimentícios para a Secretaria de Saúde do Município de Tabuleiro do Norte/CE visa alcançar os seguintes resultados, fundamentados na Lei 14.133, de 1º de abril de 2021, sobre licitações e contratos administrativos:

1. **Otimização da Nutrição e Saúde:** Garantir uma alimentação saudável e adequada às necessidades nutricionais específicas dos pacientes, funcionários e demais envolvidos nas atividades das unidades de saúde, incluindo dietas especiais ou restritivas. A qualidade da alimentação está diretamente ligada à recuperação dos pacientes e ao bem-estar dos funcionários, contribuindo para a eficácia dos serviços de saúde prestados, em pleno alinhamento com o objetivo do Art. 11, I da Lei 14.133, que visa assegurar a seleção da proposta mais vantajosa.
2. **Desenvolvimento Local Sustentável:** Priorizar a aquisição de produtos de origem local ou regional, fomentando a economia local e reduzindo o impacto ambiental associado ao transporte de alimentos, em conformidade com o princípio do desenvolvimento nacional sustentável previsto no Art. 5º da Lei 14.133. Este alinhamento promove não só a sustentabilidade ambiental, mas também social e econômica, fortalecendo a comunidade local.
3. **Adoção de Práticas Sustentáveis e Inovação:** Procurar soluções inovadoras e sustentáveis na cadeia de fornecimento de gêneros alimentícios, desde a produção até a entrega, incluindo embalagens biodegradáveis ou recicláveis e transporte eficiente, conforme diretrizes do Art. 26, II da Lei 14.133, estimulando a inovação e o desenvolvimento tecnológico sustentável.
4. **Transparência e Eficiência na Gestão de Recursos:** Assegurar a transparência, economicidade e eficiência no uso dos recursos públicos destinados à aquisição de gêneros alimentícios, efetuando uma seleção criteriosa de fornecedores e produtos que ofereçam o melhor custo-benefício, em consonância com os princípios de economicidade, eficiência e publicidade estabelecidos pelo Art. 5º da Lei 14.133.
5. **Segurança Alimentar e Qualidade:** Adotar critérios rigorosos de qualidade e segurança alimentar na seleção dos produtos, garantindo que todos os alimentos adquiridos estejam em conformidade com as normativas sanitárias vigentes, proporcionando alimentos seguros e de qualidade para todos os consumidores dentro das unidades de saúde, conforme diretrizes de qualidade e segurança

Governo Municipal – Trabalhando todo Dia



jurídica enunciadas na Lei 14.133.

6. **Inclusão e Ampliação da Competitividade:** Fomentar a inclusão de pequenos produtores no processo licitatório, respeitando o Art. 4º da Lei 14.133, que incentiva a participação de micro e pequenas empresas nas licitações, promovendo assim a justa competição e a diversificação de fornecedores, contribuindo para uma economia mais inclusiva e diversificada.

Em resumo, os resultados pretendidos com a aquisição de gêneros alimentícios refletem o compromisso da Administração Pública com a promoção da saúde, desenvolvimento sustentável, transparência, inclusão, e inovação, conforme orienta a nova Lei de Licitações, Lei 14.133/2021.

11. Providências a serem adotadas

Para a efetivação da aquisição de gêneros alimentícios destinados à Secretaria de Saúde do Município de Tabuleiro do Norte/CE, são necessárias as seguintes providências, visando assegurar a conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e promover um processo de contratação eficiente e transparente:

1. **Elaboração de Termo de Referência:** Detalhamento completo dos gêneros alimentícios, especificações técnicas, quantitativos estimados, critérios de aceitação, métodos de fiscalização e gestão contratual, e demais informações relevantes para fornecedores potenciais. Esse documento servirá como base para o edital de licitação.
2. **Capacitação de Servidores:** Treinamento de servidores envolvidos no processo de licitação e gestão contratual, focando em aspectos da nova Lei de Licitações, práticas sustentáveis, e especificações técnicas dos produtos alimentícios, para que possam atuar de forma eficaz tanto na seleção das propostas quanto na fiscalização do contrato.
3. **Avaliação do Mercado:** Realização de uma ampla pesquisa de mercado para identificar fornecedores capazes de atender às demandas específicas da Secretaria de Saúde, contemplando tanto o aspecto qualitativo quanto quantitativo dos produtos, com vistas a elaboração do orçamento estimado da contratação.
4. **Definição do Regime de Execução:** Escolha do regime de fornecimento, considerando as necessidades de entrega contínua e eventual armazenamento dos gêneros alimentícios, para garantir o abastecimento adequado nas unidades de saúde sem que haja comprometimento da qualidade ou desperdício dos produtos.
5. **Estabelecimento de Cláusulas de Sustentabilidade:** Inclusão de cláusulas que promovam a sustentabilidade, incentivando a aquisição de produtos de origem local ou regional, embalagens recicláveis ou biodegradáveis, e práticas de logística reversa, conforme determina a legislação aplicável e princípios da Lei nº 14.133/2021.
6. **Implementação de Controles Internos:** Criação de rotinas de controle e avaliação periódica dos contratos, com vistas a monitorar a execução das entregas, a qualidade dos produtos, o cumprimento dos critérios de sustentabilidade e a adequação dos preços pagos aos valores de mercado.
7. **Divulgação e Transparência:** Assegurar a adequada publicidade do processo licitatório e garantir a transparência no que tange a seleção de propostas, adjudicação e execução contratual, por meio da disponibilização de informações

Governo Municipal – Trabalhando todo Dia



em plataformas de acesso público, em conformidade com o Art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

8. **Gestão e Fiscalização do Contrato:** Implementação de um rigoroso processo de gestão e fiscalização dos contratos efetivados, com o objetivo de assegurar que todas as entregas estejam em conformidade com os termos acordados, e que qualquer não conformidade seja prontamente identificada e corrigida.
9. **Avaliação da satisfação:** Desenvolvimento de mecanismos para avaliar a satisfação dos usuários dos serviços de saúde com a qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos, permitindo ajustes e melhorias contínuas no processo de seleção e gestão dos fornecedores.

12. Justificativa para adoção do registro de preços

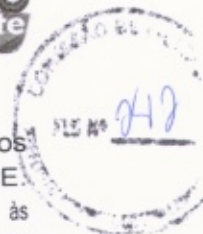
Conforme o estabelecido pela Lei 14.133/2021, o sistema de registro de preços é uma ferramenta que pode ser utilizada pela Administração Pública para a contratação de bens e serviços, quando há a necessidade frequente ou permanente de aquisições. Esta modalidade permite a Administração agilidade e flexibilidade nas contratações, além de economia de escala, conforme descrito nos artigos 82 a 86 da referida lei.

No entanto, após análise detalhada das necessidades específicas da Secretaria de Saúde do Município de Tabuleiro do Norte/CE para a aquisição de gêneros alimentícios, conclui-se pela não adoção do sistema de registro de preços por diversos fatores que, em conjunto, orientam uma modalidade de contratação mais adequada às peculiaridades da demanda apresentada.

Os principais motivos para a não adoção do sistema de registro de preços são:

- **Característica da demanda:** A demanda por gêneros alimentícios pela Secretaria de Saúde apresenta variações significativas, influenciadas por programas sazonais de saúde e por necessidades nutricionais emergenciais específicas, que não se mostram compatíveis com a fixação de quantitativos previstos no sistema de registro de preços.
- **Frequência de aquisição e perecibilidade:** A natureza perecível dos itens a serem adquiridos demanda aquisições frequentes e em pequenas quantidades, para garantir a qualidade e a integridade dos alimentos até o consumo. Tal dinâmica contrapõe-se aos quantitativos mínimos e a previsão de fornecimento a longo prazo, característicos do registro de preços.
- **Diversidade de itens e fornecedores locais:** A preferência por produtos de origem local ou regional e a necessidade de diversificação do cardápio, de acordo com as prescrições nutricionais, reforçam a importância de contratações diretas com múltiplos fornecedores. Essa abordagem facilita a inclusão de pequenos produtores locais e estimula a economia regional, princípios fundamentais assegurados pela Lei 14.133/2021, especialmente no seu art. 40, que preconiza a valorização do desenvolvimento nacional sustentável.
- **Flexibilidade contratual:** As características específicas e a variabilidade da demanda exigem flexibilidade contratual, que pode ser limitada pelo uso do registro de preços, especialmente em relação à definição do quantitativo e à frequência das entregas.

Em consonância com os princípios de eficiência, economicidade e atendimento ao interesse público, previstos na Lei 14.133/2021, entende-se que a não adoção do sistema



de registro de preços é a abordagem mais adequada para a contratação de gêneros alimentícios voltados à Secretaria de Saúde do Município de Tabuleiro do Norte/CE. Esta decisão visa garantir maior adaptabilidade às flutuações do mercado e às necessidades alimentares específicas, assegurando a qualidade e a diversidade dos alimentos fornecidos à população, em estrita observância às normas sanitárias e nutricionais aplicáveis.

13. Da vedação da participação de empresas na forma de consórcio

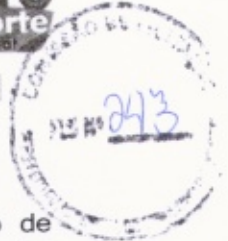
Conforme o processo administrativo de aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades da Secretaria de Saúde do Município de Tabuleiro do Norte/CE, e em observância às disposições previstas na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, artigo 15, decide-se pela vedação da participação de empresas na forma de consórcio para este certame específico. Esta decisão funda-se em uma análise criteriosa dos elementos que caracterizam a natureza do objeto contratual, bem como nas peculiaridades e exigências que delineiam o perfil da contratação em questão.

Após minucioso estudo técnico preliminar, identificou-se que as peculiaridades do fornecimento de gêneros alimentícios, especialmente no que tange à necessidade de assegurar o atendimento ágil e eficiente das demandas nutricionais específicas dos pacientes, funcionários e atividades diversas dentro das instalações de saúde do município, demandam a seleção de fornecedores com capacidade operacional imediata e plena aptidão para o cumprimento dos rigorosos requisitos de qualidade, armazenamento, transporte e entrega dos produtos, conforme prescrito nas normativas sanitárias vigentes.

A vedação também encontra respaldo na necessidade de facilitar a gestão contratual e fiscalização da execução dos contratos, permitindo uma relação direta e menos complexa entre a Administração Pública e os fornecedores de gêneros alimentícios. Ademais, considera-se que a participação de empresas em consórcio poderia potencialmente complicar os processos de logística e entrega, e aumentar os riscos de falhas ou atrasos na cadeia de fornecimento, o que é incompatível com a essencialidade e a urgência das necessidades que o objeto da contratação visa atender.

Baseando-se no Art. 15 da Lei nº 14.133/2021, que regula as condições para participação de empresas em consórcio em processos licitatórios, ressalta-se que, embora a lei permita tal modalidade de participação, a decisão por restringi-la justifica-se pela avaliação da Administração de que, neste caso específico, a eficácia e a eficiência da contratação seriam mais bem asseguradas por meio da contratação direta de empresas individuais, aptas a satisfazer integralmente, e de modo mais direto e eficiente, os requisitos da Secretaria de Saúde do município.

Portanto, esta seção visa não apenas garantir a conformidade com a legislação pertinente mas também, e sobretudo, assegurar a consecução dos melhores resultados para a administração pública e, conseqüentemente, para a população atendida pela Secretaria de Saúde do Município de Tabuleiro do Norte/CE. Entende-se, dessa maneira, que tal vedação se alinha ao interesse público ao otimizar a gestão do contrato e assegurar a qualidade e a eficiência do fornecimento dos gêneros alimentícios requeridos.



14. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

A aquisição de gêneros alimentícios pela Secretaria de Saúde do Município de Tabuleiro do Norte/CE, embora centrada na melhoria da nutrição e saúde dos pacientes e funcionários atendidos, traz potenciais impactos ambientais que devem ser meticulosamente considerados e mitigados. Conforme disposto pela Lei 14.133/2021, especificamente no Art. 18, inciso XII, é imperativo identificar possíveis impactos ambientais e estabelecer medidas mitigadoras, incluindo requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, assim como a implementação de logística reversa para o desfazimento e a reciclagem de bens e refugos quando aplicável.

- **Impacto no Consumo de Embalagens:** A compra volumosa de gêneros alimentícios comporta o uso significativo de embalagens, que, se não forem adequadamente geridas, podem contribuir para o aumento dos resíduos sólidos urbanos, prejudicando o meio ambiente.
- **Impacto de Resíduos Orgânicos:** Alimentos perecíveis podem gerar quantidades substanciais de resíduos orgânicos, levando a problemas de manejo de resíduos e contribuindo para a produção de metano, um potente gás de efeito estufa, se não tratados corretamente.
- **Uso de Recursos Naturais e Emissões no Transporte:** O transporte dos gêneros alimentícios até os pontos de entrega da Secretaria de Saúde implica consumo de combustíveis fósseis e emissões de gases de efeito estufa, contribuindo para as mudanças climáticas.
- **Consumo de Água:** A produção de alimentos, em especial os produtos agrícolas, consome grandes volumes de água, colocando pressão sobre os recursos hídricos locais em regiões de agricultura intensiva.

Para mitigar esses impactos, propõe-se:

- Adotar embalagens recicláveis ou biodegradáveis, em conformidade com o Art. 40 e Art. 26, incentivando práticas sustentáveis de produção e consumo, incluindo a valorização de produtos com embalagens ambientalmente amigáveis.
- Promover a compostagem de resíduos orgânicos, transformando-os em compostos para uso agrícola, para reduzir a geração de metano e incentivar a economia circular.
- Optimizar as rotas de entrega e incentivar o uso de veículos de baixa emissão para o transporte dos produtos, reduzindo o consumo de combustíveis fósseis e as emissões de carbono associadas.
- Preferir fornecedores que adotem práticas de uso eficiente da água na produção agrícola, visando minimizar o consumo de água doce e promover a sustentabilidade hídrica.
- Implementar programas de educação ambiental entre funcionários e fornecedores, para promover a conscientização sobre a importância da sustentabilidade e do manejo adequado dos recursos naturais e resíduos.

Estas iniciativas, alinhadas ao desenvolvimento nacional sustentável e aos preceitos de sustentabilidade previstos na Lei 14.133/2021, visam não apenas cumprir com as obrigações legais, mas também contribuir para uma contratação pública responsável e para a promoção de práticas sustentáveis que beneficiem a comunidade e o meio ambiente como um todo.



15. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Conforme análise minuciosa do contexto e das especificidades inerentes à aquisição de gêneros alimentícios para atender às necessidades da Secretaria de Saúde do Município de Tabuleiro do Norte/CE, e tendo como fundamentação os preceitos estabelecidos na Lei nº 14.133/2021, conclui-se pela viabilidade e pela absoluta razoabilidade desta contratação.

A necessidade de prover a Secretaria de Saúde com gêneros alimentícios de qualidade, que atendam tanto a demanda cotidiana quanto às necessidades específicas de dietas restritivas e especiais, é indiscutível. A saúde e bem-estar dos pacientes, funcionários e da comunidade que depende dos serviços públicos de saúde, são prioritários e se alinham ao princípio do interesse público, conforme elucida o artigo 5º da Lei nº 14.133/2021.

A viabilidade da contratação é reforçada pela adequada elaboração do Estudo Técnico Preliminar - ETP, que identificou e caracterizou com precisão a demanda existente, conforme exigido pelo artigo 18, inciso I. O levantamento detalhado dos itens alimentícios a serem adquiridos, bem como a estimativa das quantidades necessárias e a previsão orçamentária, estão embasados em dados concretos e projetam o planejamento eficaz para atendimento das necessidades da Secretaria de Saúde, garantindo o cumprimento do princípio da economicidade.

Ademais, o estudo da logística envolvendo armazenamento, transporte e entrega dos gêneros alimentícios assegura que os procedimentos adotados atendem às diretrizes de sustentabilidade e eficiência. A previsão de utilização de veículos refrigerados para o transporte de produtos perecíveis, bem como a escolha por produtos de agricultura local sustentável, não só respeita as normativas sanitárias, mas também converge com os princípios de desenvolvimento nacional sustentável enunciados no art. 5º e reiterados no art. 26 da Lei nº 14.133/2021, incentivando o mercado local.

A decisão de não adotar o Sistema de Registro de Preços, enquanto método de contratação, está alinhada à especificidade da demanda e às condições de mercado, evidenciando-se como uma escolha fundamentada e estratégica que potencializa os princípios da administração pública, especialmente no tocante à eficiência e à obtenção das melhores condições para a Administração, conforme articulados nos artigos 40 e 83 da referida lei.

Portanto, diante dos elementos apresentados e analisados sob a ótica dos requisitos legais estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, posicionamo-nos favoravelmente quanto à viabilidade e razoabilidade desta contratação. Este posicionamento é solidificado pelo alinhamento aos objetivos de promoção da saúde pública, bem-estar da comunidade e observância estrita ao planejamento, transparência, e rigor orçamentário determinados pela legislação em vigor, garantindo assim a legitimidade e a eficácia da ação administrativa perante a sociedade.

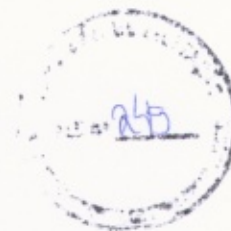


PREFEITURA MUNICIPAL DE
**TABULEIRO
DO NORTE**

ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE TABULEIRO DO NORTE

GOVERNO MUNICIPAL
**Tabuleiro
do Norte**
Trabalhando todo dia

Tabuleiro do Norte / CE, 2 de abril de 2024



EQUIPE DE PLANEJAMENTO
Fabiene Rodrigues de Sousa
FABIENE RODRIGUES DE SOUSA
PRESIDENTE

Governo Municipal – Trabalhando todo Dia

CENTRO ADMINISTRATIVO PREFEITO RAIMUNDO RODRIGUES CHAVES
RUA: PADRE CLICÉRIO, 4605 - BAIRRO SÃO FRANCISCO - CEP: 62.960-000