

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP



Unidade Requisitante

Secretaria Municipal da Saúde, 11.979.908/0001-05



Alinhamento com o Planejamento Anual

No que diz respeito ao Plano de Contratações Anual (PCA) do município de Iguatu-Ce, o mesmo se encontra publicado no PNCP em conformidade com a lei 14.133/2021, bem como levando em consideração a previsão contida no decreto municipal 018/2023, o qual regulamentou a aplicação da Nova Lei de Licitações (NLL) no âmbito do município de Iguatu-Ce, e dispôs em seu art. 6º que o município poderá elaborar o seu plano anual em um exercício para a execução no exercício seguinte.



Equipe de Planejamento

Levir de Araújo Silva, Nayara Kelly de Jesus Alencar, Mateus Alcântara Maciel, Anne Karine Maia Duarte;



Problema Resumido

A Secretaria Municipal de Saúde de Iguatu enfrenta dificuldades no atendimento regular e contínuo da demanda por gêneros alimentícios destinados às suas unidades e programas, o que compromete a garantia da segurança alimentar, a qualidade nutricional das refeições ofertadas e o adequado funcionamento dos serviços de saúde prestados à população.

Em atendimento ao inciso I do art. 18 da Lei 14.133/2021, o presente instrumento caracteriza a primeira etapa do planejamento do processo de contratação e busca atender o interesse público envolvido e buscar a melhor solução para atendimento da necessidade aqui descrita.



DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Secretaria Municipal de Saúde de Iguatu enfrenta um desafio significativo relacionado ao atendimento das demandas por gêneros alimentícios para suas unidades e programas. A falta de regularidade no fornecimento desses insumos compromete não apenas a consistência dos serviços de saúde, mas também a qualidade nutricional das refeições ofertadas à população. Esta situação gera impactos diretos na segurança alimentar dos usuários, afetando especialmente grupos vulneráveis, como crianças, gestantes e idosos.

A demanda por gêneros alimentícios é crescente e complexa, refletindo a necessidade de uma gestão eficiente que atenda às especificidades do público atendido pelas unidades de saúde. A dificuldade em garantir um suprimento adequado tem gerado lacunas no atendimento, comprometendo a continuidade dos programas de nutrição e alimentação, os quais são essenciais para a promoção da

saúde e prevenção de doenças. A inadequação na oferta pode levar a deficiências nutricionais, agravando quadros clínicos já existentes e resultando em maiores custos para o sistema de saúde.

Sob a perspectiva do interesse público, é crucial enfatizar que a efetivação de um atendimento regular e contínuo na oferta de gêneros alimentícios está intrinsecamente ligada ao bem-estar e à qualidade de vida da população de Iguatu. O acesso a alimentos seguros e nutritivos não apenas favorece a saúde individual, mas também contribui para a saúde pública, reduzindo a incidência de doenças relacionadas à má alimentação.

Portanto, o reconhecimento da necessidade de estruturação adequada do fornecimento de gêneros alimentícios é fundamental para assegurar o funcionamento eficiente dos serviços de saúde no município. É imperativo que essa realidade seja abordada com urgência, visando garantir que todos os cidadãos tenham acesso a refeições adequadas e saudáveis, em conformidade com as diretrizes de saúde pública. A implementação de medidas que atendam a essa necessidade representa um passo decisivo para a promoção da saúde e prevenção de doenças na população de Iguatu.



REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A Secretaria Municipal de Saúde de Iguatu enfrenta um desafio significativo em garantir o atendimento regular e contínuo da demanda por gêneros alimentícios nas suas unidades e programas, comprometendo a segurança alimentar e a qualidade nutricional das refeições oferecidas. Para solucionar essa questão, foi delineada a seguinte lista de requisitos que a solução contratada deve atender:

1. Os gêneros alimentícios fornecidos devem ser frescos e de alta qualidade, com validade mínima de 60 dias a partir da entrega.
2. O fornecedor deve ter capacidade técnica comprovada na aquisição e distribuição de gêneros alimentícios, com experiência mínima de três anos no mercado.
3. A apresentação de um plano logístico detalhado é obrigatória, assegurando a entrega pontual e adequada dos produtos às unidades demandantes.
4. Deve ser garantido que os alimentos entregues sejam isentos de substâncias nocivas à saúde, atendendo aos padrões estabelecidos pela Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).
5. A contratação deve prever a possibilidade de penalização em caso de descumprimento dos prazos de entrega ou da qualidade dos produtos fornecidos, conforme critérios estabelecidos no contrato.
6. O fornecedor deve apresentar documentação que comprove a origem dos produtos, garantindo a rastreabilidade e a conformidade com as normas de segurança alimentar.

7. As propostas devem incluir amostras representativas dos produtos a serem fornecidos, que serão avaliadas quanto ao sabor, aparência e valor nutricional.

8. Deve ser assegurada flexibilidade na quantidade de gêneros alimentícios solicitados, permitindo ajustes mensais com base na demanda das unidades de saúde.

Estes requisitos visam garantir a seleção da proposta mais vantajosa, promovendo a competição saudável entre fornecedores e, assim, contribuindo para a melhoria da oferta de gêneros alimentícios na saúde pública de Iguatu.



SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

Soluções disponíveis para atender à demanda por gêneros alimentícios na Secretaria Municipal de Saúde de Iguatu:

1. Aquisição Direta de Gêneros Alimentícios

- Vantagens:

- Custo: Possibilidade de negociar preços diretos com fornecedores locais, podendo resultar em custos mais baixos.
- Qualidade: Seleção direta dos produtos, garantindo que atendam aos padrões de qualidade e segurança alimentar.
- Flexibilidade: Capacidade de ajustar pedidos conforme a demanda e sazonalidade dos produtos.
- Tempo de Implementação: O processo de compra pode ser rápido se realizado via cotações, reduzindo o tempo para atendimento imediato.

- Desvantagens:

- Escalabilidade: Dificuldade em atender a picos de demanda sem comprometer a qualidade ou prazos.
- Suporte: Dependência de múltiplos fornecedores pode gerar inconsistências no serviço de entrega e suporte.

2. Parcerias com Cooperativas Agrícolas Locais

- Vantagens:

- Custo: Potencial de redução de custos operacionais ao adquirir diretamente de produtores.
- Qualidade: Produtos frescos e de qualidade, além de maior controle sobre a origem dos alimentos.
- Impacto Social: Geração de empregos e fortalecimento da economia local.

- Desvantagens:

- Logística: Desafios logísticos podem ocorrer, exigindo planejamento para garantir a entrega regular.
- Adaptabilidade: Menor flexibilidade em alterar variedades de produtos de acordo com as necessidades nutricionais específicas.



3. Contratação de Empresas Especializadas em Serviços de Alimentação

- Vantagens:
- Eficiência: Empresas especializadas contam com infraestrutura e experiência no manejo e distribuição de alimentos.
- Adaptação: Capacidade de oferecer cardápios diversificados e adaptados às necessidades nutricionais dos programas de saúde.
- Manutenção: Suporte contínuo e manutenção da qualidade dos serviços.
- Desvantagens:
- Custo: Investimento inicial elevado em comparação com aquisição direta; contratos podem envolver taxas adicionais e penalidades.
- Prazo de Implementação: O processo de seleção e contratação pode ser demorado, impactando a agilidade no início da prestação de serviço.

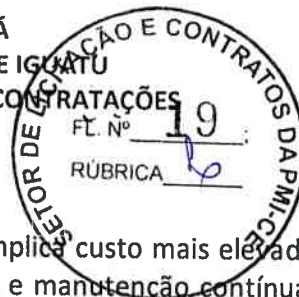
4. Centros de Distribuição Regional

- Vantagens:
- Custo: Economia de escala com a centralização das compras para várias unidades de saúde.
- Flexibilidade: Capacidade de atender rapidamente diferentes unidades conforme as necessidades.
- Qualidade: Garantia de que os alimentos atendem a critérios de segurança alimentar e qualidade, com auditorias regulares.
- Desvantagens:
- Complexidade Logística: Maior dificuldade em gerenciar a cadeia de suprimentos, que pode levar a interrupções.
- Tempo de Implementação: Necessidade de estabelecer parcerias e processos, possivelmente prolongando o tempo para iniciar operações efetivas.

Análise comparativa das soluções:

A aquisição direta de gêneros alimentícios apresenta-se como uma alternativa de menor custo, especialmente em razão da possibilidade de negociação direta com fornecedores, além de oferecer elevada qualidade dos produtos, alta flexibilidade e rápida implementação. Contudo, a manutenção e o suporte dessa solução podem variar, ficando condicionados à capacidade e regularidade dos fornecedores contratados.

As parcerias com cooperativas agrícolas locais configuram uma opção de custo moderado e variável, proporcionando produtos de alta qualidade e fomentando a economia local. Embora apresentem boa viabilidade, possuem flexibilidade intermediária e demandam um tempo médio de implementação, estando o suporte e a regularidade das entregas sujeitos à capacidade produtiva e logística das cooperativas envolvidas.



A contratação de empresas especializadas, por sua vez, implica custo mais elevado, porém assegura alto padrão de qualidade, ampla flexibilidade operacional e manutenção contínua, além de suporte integral. Todavia, essa alternativa tende a demandar maior tempo para implementação, em razão das etapas formais do processo de contratação e da complexidade da prestação do serviço.

Por fim, a utilização de centros de distribuição regional destaca-se como uma solução de custo moderado, beneficiada pela economia de escala, com elevado nível de qualidade, flexibilidade e organização logística. Entretanto, sua implementação exige planejamento de médio a longo prazo, bem como investimentos constantes em manutenção e gestão, ainda que ofereça suporte altamente estruturado.

Considerações

Finalis:

A escolha da solução deve considerar não apenas os custos, mas também a adequação às necessidades nutricionais e a capacidade de manter um fluxo contínuo de alimentos. As parcerias com cooperativas locais podem ser vantajosas em termos de custo e impacto social, enquanto a contratação de empresas especializadas traz eficiência e qualidade garantida. A configuração de centros regionais pode oferecer uma logística eficiente, porém com complexidades inerentes.



DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A escolha da aquisição direta de gêneros alimentícios como solução para a demanda da Secretaria Municipal de Saúde de Iguatu deve ser justificada de maneira abrangente, levando em consideração diversos aspectos técnicos, operacionais e econômicos que garantem a eficácia dessa abordagem.

No que diz respeito aos aspectos técnicos, a aquisição direta permite um controle rigoroso sobre a qualidade dos produtos alimentícios, garantindo que os gêneros adquiridos atendam a normas nutricionais e sanitárias. Essa solução possibilita a seleção de fornecedores localizados estrategicamente, favorecendo o frescor dos alimentos e a redução do tempo entre a aquisição e a entrega. Ademais, a simplicidade de implementação desse método dispensa processos licitatórios longos, acelerando o atendimento às necessidades emergenciais da saúde, especialmente em momentos críticos, como epidemias ou surtos, onde a rapidez na disponibilização de alimentos é essencial para proteger a população.

Os benefícios operacionais da aquisição direta são significativos. O processo é menos burocrático, o que assegura agilidade nas compras e permite uma melhor resposta às flutuações na demanda por alimentos nas unidades de saúde. A continuidade no fornecimento pode ser assegurada através de contratos diretos com fornecedores confiáveis, facilitando o planejamento e a logística de distribuição interna. Além disso, a manutenção e o suporte dos produtos adquiridos são mais fáceis de gerenciar, pois, ao trabalhar com parceiros locais, há maior facilidade na resolução de eventuais problemas referentes à qualidade ou entrega dos produtos.

Do ponto de vista econômico, a aquisição direta de gêneros alimentícios se destaca pela relação custo-

benefício favorável. Ao eliminar intermediários, é possível reduzir os preços finais dos produtos, aumentando a margem de recursos disponíveis para outras áreas essenciais da saúde pública. O retorno esperado do investimento é elevado, visto que a promoção da segurança alimentar e a adequação nutricional das refeições contribuem diretamente para a melhoria da saúde da população, reduzindo custos futuros com tratamentos e internações decorrentes de má nutrição ou doenças relacionadas à alimentação inadequada.

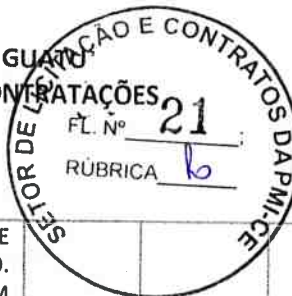
Além disso, essa modalidade de contratação promove também a inclusão social, dando preferência a fornecedores locais, o que estimula a economia regional e fortalece a cadeia produtiva deste segmento. A parceria com pequenos agricultores e produtores locais não só garante a diversidade nos cardápios oferecidos, mas também fomenta práticas sustentáveis que podem agregar valor às políticas públicas de saúde e desenvolvimento econômico da região.

Em resumo, a escolha da aquisição direta de gêneros alimentícios representa uma solução robusta e estratégica para atender a demanda da Secretaria Municipal de Saúde de Iguatu. O equilíbrio entre eficiência, viabilidade operacional e considerações econômicas demonstra que essa abordagem é a mais adequada para garantir a segurança alimentar e a qualidade nutricional das refeições oferecidas à população, refletindo o compromisso da administração municipal com a saúde e o bem-estar da comunidade.



QUANTITATIVOS E VALORES

ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO					
Lote 01					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
1	ACHOCOLATADO EM PÓ - INSTANTÂNEO, AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MINERAIS, VITAMINAS, LECITINA DE SOJA- AROMATIZANTE. A EMBALAGEM DEVE CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, Nº DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. PRODUTO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO/SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR NA SUA COMPOSIÇÃO, INGREDIENTES DE ORIGEM TRANSGÊNICA. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 400 GRAMAS.	POTE	360,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
2	AÇÚCAR REFINADO – ORIGEM VEGETAL, CONSTITUÍDO DA SACAROSE DA CANA DE AÇÚCAR, PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE, ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. PÓ BRANCO FINO DE FÁCIL ESCOAMENTO. NÃO DEVE SER EMPEDRADO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA, EMBALAGEM SECUNDÁRIA; SACO PLÁSTICO, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM 1KG	KG	2.500,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
3	ARROZ - TIPO 1, POLIDO, LONGO, FINO, CONTENDO, NO MÍNIMO, 90% DE GRÃOS INTEIROS COM, NO MÁXIMO, 16% DE UMIDADE, ISENTO DE SUJIDADES OU INSETOS QUE COMPROMETAM O ARMAZENAMENTO OU O CONSUMO HUMANO, COM RENDIMENTO APÓS COCÇÃO DE, NO MÍNIMO, 2,5 VEZES A MAIS. EMBALAGEM PLÁSTICA, INVOLADOS,	KG	2.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00



	CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM 1KG				
4	BISCOITO DOCE TIPO MARIA – BISCOITO DOCE TIPO MARIA. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, AÇUCAR, FERMENTOS QUÍMICOS, SAL, LECITINA DE SOJA, EMBALAGEM DUPLA DE POLIETILENO ATÓXICO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. EMBALAGEM 350G	PCT	1.200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
5	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – BISCOITO OU BOLACHA SALGADA TIPO CREAM CRACKER AMANTEIGADA. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, AÇUCAR, FERMENTOS QUÍMICOS, SAL, LECITINA DE SOJA. EMBALAGEM DUPLA DE POLIETILENO ATÓXICO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. EMBALAGEM 350G	PCT	1.200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
6	CAFÉ - TORRADO E MOÍDO; APARÊNCIA: PÓ HOMOGÊNEO, FINO; COR: VARIANDO DO CASTANHO CLARO AO CASTANHO ESCURO; SABOR E CHEIROS PRÓPRIOS; VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES; EMBALAGEM: PRIMÁRIA, PRÓPRIA, FECHADA, CONSTANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE CLASSIFICAÇÃO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ. EMBALAGEM DE 250GR.	PCT	3.500,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
7	FEIJÃO DE CORDA - TIPO 1, CLASSE CORES, UMIDADE ENTRE 12 E 14%. PRODUTO UNIFORME, SEM MISTURA, LIVRE DE INSETOS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE POSSAM COMPROMETER O ARMAZENAMENTO OU CONSUMO HUMANO, COM DATA DE EMPACOTAMENTO, VALIDADE E CÓDIGO DE BARRAS, SEM ROMPIMENTO E ALTERAÇÃO DO FORMATO ORIGINAL. VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO DEVE SER SUPERIOR A 90 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM EM PACOTES DE 1 KG.	KG	500,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
8	FEIJÃO PRETO NOVO, TIPO 1 CONSTITUÍDO DE GRÃOS DA MESMA COLORAÇÃO, ADMITINDO-SE NO MÁXIMO 5% DE MISTURA DE OUTRAS CLASSES E ATÉ 10% DE MISTURA DE VARIEDADES DA CLASSE CORES, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, PEDACOS DE GRÃOS ARDIDOS, BROTADOS, CHOCOS, IMATUROS, MOFADOS. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM EM PACOTES DE 1 KG.	KG	200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
9	MACARRÃO ESPAGUETE - MASSA COM OVOS - PRODUTO CARACTERÍSTICO, SEM PRESENÇA DE INSETOS OU IMPUREZAS QUE DESCARACTERIZEM O PRODUTO OU COMPROMETAM O ARMAZENAMENTO OU CONSUMO HUMANO. INVOLADOS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR NA SUA COMPOSIÇÃO, INGREDIENTES DE ORIGEM TRANSGÊNICA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM EM PACOTES DE 500GR,	PCT	1.000,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
10	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - SÊMOLA DE TRIGO COM OVOS, ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL DE URUCUM. CONTÉM GLÚTEN. TEOR MÁXIMO DE SÓDIO 0 MG/80G E DE FIBRA ALIMENTAR 1,6G/80G. INVOLADOS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO DEVE SER SUPERIOR A 90 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM EM PACOTES DE 500GR,	PCT	100,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
11	LEITE EM PÓ INTEGRAL, ENRIQUECIDO COM SAIS MINERAIS (FERRO, COBRE, IODO, ZINCO, MANGANÊS, MAGNÉSIO, FLUÓR, SELÊNIO) E 13	PCT	860,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00

	VITAMINAS (A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, K, PP, B9, PANTOTENATO DE CÁLCIO) E LECITINA DE SOJA, EMBALAGEM LAMINADA DE 1 KG, COM A OBRIGATORIEDADE DE INSCRIÇÃO NO ÓRGÃO COMPETENTE (SIF). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE IMPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.				
12	CALDO DE CARNE E FRANGO - COMPOSIÇÃO: SAL, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, FÉCULA DE MANDIOCA, ÁGUA, AÇÚCAR, CEBOLA, EXTRATO DE LEVEDURA, ALHO, PIMENTA DO REINO-PRETA, CÚRCUMA, COLORÍFICO, SALSA, CARNE BOVINA, AIPO, LOURO, REALÇADORES DE SABOR, GLUTAMATO MONOSSÓDICO E INOSINATO DE SÓDIO, CORANTE CARAMELO IV (PROCESSO SULFITO DE AMÔNIO), ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E AROMATIZANTE. CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL. EMBALAGEM DE PAPEL TERMOS SOLDÁVEIS, METALIZADO, RESISTENTE. DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM SEM RASURA, ROMPIMENTO E ALTERAÇÃO DO FORMATO ORIGINAL. VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO É SUPERIOR A 90 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. CAIXA COM 12 CUBOS,	CAIXA	80,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
13	COLORÍFICO - FINO, HOMOGÊNEO, SEM ADIÇÃO DE SAL, ORIUNDO DO URUCUM, CONTENDO FARINHA DE MILHO DESGERMINADA, URUCUM E ÓLEO VEGETAL. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE. CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS	PCT	80,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
14	CREME DE LEITE - COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: CREME DE LEITE, LEITE EM PÓ DESNATADO, ESPESSANTES, CELULOSE MICROCRISTALINO E CARRAGENA E ESTABILIZANTE CITRATO DE SÓDIO. TEOR MÁXIMO DE GORDURAS 20%. EMBALAGEM TETRA PACK, TERMOS SOLDÁVEIS, METALIZADO REVESTIDA COM POLIETILENO, SEM RASURA, ROMPIMENTO E ALTERAÇÃO DO FORMATO ORIGINAL. VALIDADE: MÍNIMA DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO DEVE SER SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PRODUTO COM REGISTRO (S.I.F). ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 200 GRAMAS.	CAIXA	400,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
15	ESPECIARIA: ENDRO EM SEMENTE - COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: SEMENTES DE ENDRO DESIDRATADAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACOS DE POLIETILENO, SEM RASURA, ROMPIMENTO E ALTERAÇÃO DO FORMATO ORIGINAL. VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO E 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO DEVE SER SUPERIOR A 90 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 1 KG	KG	30,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
16	ESPECIARIA: ERVA DOCE EM SEMENTE PARA CHÁ - COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: FRUTOS DE ERVA DOCE (PIMPINELLA ANISUM L.) NATURALMENTE SECO. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACOS DE POLIETILENO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 1 KG	KG	30,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
17	EXTRATO DE TOMATE - COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: POLPA DE TOMATE, AÇÚCAR E SAL. SABOR TRADICIONAL. EMBALAGENS DE POLIETILENO TERMOS SOLDÁVEIS, METALIZADO, NÃO CONTÉM GLÚTEN, RESISTENTE, NÃO VIOLADO E SEM ALTERAÇÃO DO FORMATO ORIGINAL. VALIDADE: MÍNIMA DE 1 ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO DEVE SER SUPERIOR A 90 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 240 GRAMAS.	SACHÊ	200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
18	LEITE CONDENSADO - COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: LEITE INTEGRAL E/OU LEITE EM PÓ, AÇÚCAR E LACTOSE. EMBALAGEM PRIMÁRIA TETRA	CAIXA	250,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00



	PACK, TERMOS SOLDÁVEIS, METALIZADO REVESTIDA COM POLIETILENO, SEM RASURA, ROMPIMENTO E ALTERAÇÃO DO FORMATO ORIGINAL. VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO DEVE SER SUPERIOR A 90 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PRODUTO COM REGISTRO (S.I.F.). ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM: CAIXA DE 395 GRAMAS.				
19	MAIONESE - COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, AMIDO MODIFICADO, VINAGRE, OVO PASTEURIZADO, AÇÚCAR, SAL, SAL HIPOSSÓDICO, AMIDO, SUCO DE LIMÃO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, AROMATIZANTES, SEQUESTRANTE EDTA CÁLCIO DISSÓDICO, CORANTE PÁPRICA, ANTIOXIDANTES BHA, BHT E ÁCIDO CÍTRICO. EMBALAGEM PRIMARIA DE PLÁSTICA DE POLIETILENO, IMPERMEÁVEL, RESISTENTE E ATÓXICO, SEM RASURA, ROMPIMENTO E ALTERAÇÃO DO FOMNATO ORIGINAL. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO DEVE SER SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM: 250 GRAMAS.	SACHÊ	200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
20	MARGARINA VEGETAL - CREMOSA, COM SAL, NO MÍNIMO 80% DE LIPÍDIOS E 0% DE GORDURA TRANS. CARBOIDRATOS 0% GORDURAS TOTAIS 8%, GORDURASSATURADAS 11%, SÓDIO 3%, VITAMINA A 8%, EMBALADA EM POTES DE PLÁSTICO. APRESENTAR ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES, ISENTA DE RANÇO E DE BOLORES. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM: POTE DE PLÁSTICO DE 1 KG.	POTE	460,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
21	MILHO VERDE EM CONSERVA EM GRÃOS, LATA EM FOLHA DE FLANDRES COM VERNIZ SANITÁRIO. RÓTULO COM VALOR NUTRICIONAL, INFORMAÇÃO SOBRE GLÚTEN, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM 200 GRAMAS	LATA	200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
22	OLEO DE SOJA COM ASPECTO LÍMPIDO, ISENTA DE IMPUREZAS, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. SEM RASURA, ROMPIMENTO E ALTERAÇÃO DO FORMATO ORIGINAL, 100% REFINADO, DE GENETICAMENTE MODIFICADO (BACILLUS THURINGIENSIS, STREPTOMYCES VIRIDOCROMOGENES, AGROBACTERIUM TUMEFACIENS E ZEA MAYS) COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MAPA. VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO DEVE SER SUPERIOR A 90 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM DE 900 ML.	UND	200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
23	SARDINHA - EMBALADAS EM LATAS DE 125G, CONSERVADA EM ÓLEO COMESTÍVEL, ACONDICIONADAS EM LATAS LACRADA E INTACTAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE. OBRIGATÓRIA NA EMBALAGEM, A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. REGISTRO NO SIF. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	UND	60,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
24	TEMPERO COMPLETO- CONTENDO VINAGRE, PIMENTA DO REINO, CRAVO, LOURO, ERVA-DOCE, GENGIBRE, COENTRO, CEBOLA, ALHO, SAL, SALSA, OREGANO E INTESIFICADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSODICO. SUPERIOR A 90 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 500 ML.	GRAFA	100,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
25	VINAGRE DE ALCOOL, FERMENTADO ACÉTICO DE ÁLCOOL, ÁGUA E CONSERVANTE, ACIDEZ 4,0%, EMBALAGEM SEM ROMPIMENTO E	GRAFA	100,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00



	ALTERAÇÃO DO FORMATO ORIGINAL. VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO E 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO DEVE SER SUPERIOR A 90 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 500 ML.				
26	SAL REFINADO IODADO - COM GRANULAÇÃO UNIFORME E COM CRISTAIS BRANCOS, NÃO PEGAJOSO OU EMPEDRADO, COM TEOR IGUAL OU SUPERIOR A 15MG DE IODO POR KG DO PRODUTO, ATÉ O LIMITE MÁXIMO DE 45MG DE IODO POR KG DO PRODUTO CONFORME REGULAMENTAÇÃO DO MS. COM REGISTRO EM ÓRGÃO ESPECÍFICO. CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 1 KG	PCT	100,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
27	AMIDO DE MILHO - 100% PURO, DE EXCELENTE QUALIDADE, PÓ BRANCO, FINO E DE FÁCIL ESCOAMENTO, NÃO DEVENDO ESTAR EMPEDRADO E SER ISENTO DE SUJIDADES. EMBALAGEM INTACTA, PRIMÁRIA: SACO DE PAPEL IMPERMEÁVEL E RESISTENTE E EMBALAGEM SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVA A INTEGRIDADE DO PRODUTO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. COTAR EM EMBALAGEM 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM: 200 GRAMAS	CAIXA	100,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
28	CEREAL PRÉ COZIDO A BASE DE MILHO FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO, VITAMINAS (C, NIACINA, E, ÁCIDO PANTATÊNICO, A, B1, B6, B9, D) E SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO, SULFATO DE ZINCO, FUMARATO FERROSO). PROBIÓTICOS. CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 230 GRAMAS	SACHÊ	250,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
29	CEREAL PRÉ-COZIDO À BASE DE ARROZ - COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO, VITAMINAS (C, NIACINA, E, ÁCIDO PANTATÊNICO, A, B1, B6, B9, D) E SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO, SULFATO DE ZINCO, FUMARATO FERROSO). PROBIÓTICOS. CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 230 GRAMAS	SACHÊ	250,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
30	FARINHA DE MANDIOCA - GRUPO SECA, SUBGRUPO FINA, BENEFICIADA, BRANCA, TIPO 1, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COM UMIDADE INFERIOR A 13%. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO DE 1 KG (UM QUILO). A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO, CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM SEM RASURA, ROMPIMENTO E ALTERAÇÃO DO FORMATO ORIGINAL. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 1KG	KG	150,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
31	FARINHA DE MILHO EM FLOCOS - PRÉ-COZIDA - EMIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMARELA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS	PCT	800,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
32	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO - COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO ENRIQUECIDA COM FERRO E	KG	180,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00





	ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA A, B1, B2, B6, PP E ZINCO. EMBALAGEM DE PAPEL, RESISTENTE, NÃO VIOLADA, SEM ALTERAÇÃO DO FORMATO ORIGINAL. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO DEVE SER SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 1 KG.				
33	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - COMPOSIÇÃO OBRIGATORIA: FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA A, B1, B2, B6, PP E ZINCO. EMBALAGEM DE PAPEL, RESISTENTE, NÃO VIOLADA, SEM ALTERAÇÃO DO FORMATO ORIGINAL. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO DEVE SER SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 1 KG.	KG	200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
34	FÉCULA DE MANDIOCA - GRUPO I, TIPO 1, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, RESISTENTE, NÃO VIOLADO E ATÓXICO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO, CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 1KG	KG	200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
35	BATATA PALHA TRADICIONAL- EMBALAGEM DE 195G	SACHÊ	100,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
36	AZEITONA VERDE SEM CAROÇO EM CONSERVA- SACHÊ DE 200 G	SACHÊ	120,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
37	MILHO DE PIPOCA - PACOTE DE 500G	PCT	500,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
38	MILHO DE MUNGUNZÁ – PACOTE DE 500 G	PCT	400,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
39	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO PARA BOLO - EMBALAGEM DE 250 G	POTE	50,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
40	REQUEIJÃO CREMOSO TRADICIONAL – EMBALAGEM 200 G	POTE	80,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
41	REFRIGERANTE DE 02 LITROS (SABORES VARIADOS)	UND	80,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Lote 02					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
42	CARNE BOVINA DE 1ª (BIFE) REFRIGERADA, NÃO CONTENDO PELE, OSSOS, CARTILAGEM, AUSENTE DE QUALQUER FUNGO OU BACTÉRIA, COM FIBRAS MACIAS COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM DE 1 KG, EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N.304 DE 22/04/96 E N.145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N.105 DE 19/05/99 E DA LEI MUNICIPAL / VIGILÂNCIA SANITÁRIA N.5504/99.	KG	300,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
43	CARNE BOVINA DE 2ª REFRIGERADA, BAIXO TEOR DE GORDURA, NÃO CONTENDO PELE, OSSOS, CARTILAGEM, AUSENTE DE QUALQUER FUNGO OU BACTÉRIA, COM FIBRAS MACIAS COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM DE 1 KG, EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N.304 DE 22/04/96 E N.145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N.105 DE 19/05/99 E DA LEI MUNICIPAL / VIGILÂNCIA SANITÁRIA N.5504/99.	KG	300,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
44	CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª (PRIMEIRA) REFRIGERADA, BAIXO TEOR DE GORDURA, NÃO CONTENDO PELE, CARTILAGEM, AUSENTE DE QUALQUER FUNGO OU BACTÉRIA, COM FIBRAS MACIAS COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM DE 1 KG, EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	KG	500,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00



45	CARNE SUINA (PERNIL) REFRIGERADA, NÃO CONTENDO PELE, CARTILAGEM, AUSENTE DE QUALQUER FUNGO OU BACTÉRIA, COM FIBRAS MACIAS COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM DE 1 KG, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	KG	500,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
46	COSTELA BOVINA REFRIGERADA, AUSENTE DE QUALQUER FUNGO OU BACTÉRIA, COM FIBRAS MACIAS COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM DE 1 KG, EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	KG	200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
47	FILE DE PEITO DE FRANGO DESORSSADO REFRIGERADO, COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE ATÓXICO E RESISTENTE EMBALAGEM: DE 1 KG, DEVENDO CONTER NA EMBALAGEM NOME DO FABRICANTE, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE.	KG	600,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
48	FILÉ DE PEIXE CONGELADO – TIPO MERLUZA, SEM PELE, SEM ESPINHA, AUSENTE DE QUALQUER FUNGO OU BACTÉRIA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM DE 1 KG, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	KG	50,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
49	FRANGO DO TIPO COXA E SOBRECOXA REFRIGERADO COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE ATÓXICO E RESISTENTE EMBALAGEM: DE 1 KG, DEVENDO CONTER NA EMBALAGEM NOME DO FABRICANTE, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE.	KG	500,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
50	OVOS TIPO GRANDE – BANDEJA C/ 30 UNIDADES.	BAND	500,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
51	PRESUNTO, TIPO COZIDOS, FATIADO, INGREDIENTES CARNE DE PERU, BAIXO TEOR DE GORDURA, EMBALADA EM BANDEJA DE POLIESTIRENO E FILME PVC TRANSPARENTE, EMBALAGEM: DE 1 KG, DEVENDO CONTER NA EMBALAGEM NOME DO FABRICANTE, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE.	KG	100,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
52	QUEIJO, TIPO COALHO, EMBALAGEM EM SACO TRANSPARENTE, EMBALAGEM: DE 1 KG, DEVENDO CONTER NA EMBALAGEM NOME DO FABRICANTE, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE.	KG	250,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
53	QUEIJO, TIPO MUSSARELA, FATIADA, EMBALADA EM BANDEJA DE POLIESTIRENO E FILME PVC TRANSPARENTE, EMBALAGEM: DE 1 KG, DEVENDO CONTER NA EMBALAGEM NOME DO FABRICANTE, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE.	KG	100,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
54	TOUCINHO DE PORCO REFRIGERADO, EMBALAGEM A VÁCUO OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, EMBALAGEM: DE 1 KG, DEVENDO CONTER NA EMBALAGEM NOME DO FABRICANTE, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE.	KG	300,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Lote 03					

Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
55	LEITE UHT INTEGRAL CAIXA COM QUANTIDADE DE 01 LITRO	LITRO	300,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
56	PÃO DE LEITE PACOTE DE 500 G	PCT	700,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
57	PÃO BOLA PACOTE COM 12 UNIDADES	PCT	800,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Lote 04					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
58	ABOBORA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM CORPOS ESTRANHOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG	200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
59	ALFACE, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, LIVRE DE RESÍDUOS, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	UND	700,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
60	ALHO, DE PRIMEIRA SEM RÉSTIA, BULBO INTEIRIÇO, DE BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, SEM CORTES, LESÕES, PERFURAÇÕES, PARASITAS E LARVAS.	KG	120,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
61	BANANA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURIDADE APROPRIADO PARA CONSUMO, SEM DANOS ORIUNDOS DO MANUSEIO DE TRANSPORTE E SEM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	DZ	280,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
62	BATATA DOCE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM CORPOS ESTRANHOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG	150,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
63	BATATA INGLESA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM CORPOS ESTRANHOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG	300,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
64	BETERRABA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM CORPOS ESTRANHOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG	250,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
65	CEBOLA BRANCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, NÃO BROTADA, SEM DANOS FISIOLÓGICOS OU MECÂNICOS, TAMANHO MÉDIO, UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG	300,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
66	CEBOLA ROXA, DE PRIMEIRA QUALIDADE NÃO BROTADA, SEM DANOS FISIOLÓGICOS OU MECÂNICOS, TAMANHO MÉDIO, UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG	200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
67	CENOURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM CORPOS ESTRANHOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG	250,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
68	CHEIRO VERDE, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, LIVRE DE RESÍDUOS E FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	MOLHO	600,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
69	CHUCHU, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM CORPOS ESTRANHOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG	300,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
70	MAÇÃ NACIONAL PEQUENA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM CORPOS ESTRANHOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG	200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
71	MACAXEIRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO APROPRIADO PARA CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG	300,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
72	MANGA, DE PRIMEIRA QUALIDADE GRAU DE MATURIDADE APROPRIADO PARA CONSUMO, SEM DANOS ORIUNDOS DO MANUSEIO DE TRANSPORTE E SEM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG	120,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00

73	MAMÃO FORMOSA, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM CORPOS ESTRANHOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG	200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
74	PIMENTA DE CHEIRO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO APROPRIADO PARA CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG	150,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
75	PIMENTÃO VERDE, TAMANHO MÉDIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM CORPOS ESTRANHOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG	200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
76	REPOLHO LISO VERDE, DE BOA QUALIDADE DE ASPECTO FIRME E INTEGRO.	KG	300,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
77	TOMATE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM CORPOS ESTRANHOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG	300,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Lote 05					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
78	POLPA DE FRUTA, CONGELADA, (SABOR GOIABA) EMBALAGEM DE 01 KG	KG	400,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
79	POLPA DE FRUTA, CONGELADA (SABOR MARACUJÁ) EMBALAGEM DE 01 KG	KG	400,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
80	POLPA DE FRUTA CONGELADA (SABOR ACEROLA) EMBALAGEM DE 01 KG	KG	400,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
81	POLPA DE FRUTA CONGELADA (SABOR CAJÁ) EMBALAGEM DE 01 KG	KG	200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Lote 06					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
82	ÁGUA MINERAL SEM GÁS (GARrafa DE 1500 ML).	UND	200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
83	ÁGUA MINERAL SEM GÁS (GARAFÃO DE 20 LITROS). SEM INCLUSÃO DE VASILHAME.	UND	7.500,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
84	ÁGUA MINERAL SEM GÁS (GARAFÃO DE 20 LITROS). COM INCLUSÃO DE VASILHAME.	UND	100,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
85	ÁGUA MINERAL SEM GÁS (GARrafa DE 500 ML). FARDO COM 12 UND	FARDO	220,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Lote 07					
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total
86	PIRULITO FORMATO CORAÇÃO PEQUENO EMBALAGEM COM NO MINIMO 50 UNIDADES.	PCT	200,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
87	PIPOCA SALGADA ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE 10 G. PACOTE COM 20 UNIDADES DE 10G.	PCT	300,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
88	BOMBOM BALA MASTIGÁVEL SORTIDO PACOTE COM NO MINIMO 500 G.	PCT	150,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
89	BOMBOM SABOR CHOCOLATE COM RECHEIO CONTENDO DERIVADOS DE CACAU E MANTEIGA DE CACAU (C/ AMENDOIM E WAFER) OU (C/ COCO). PACOTE COM 50 UNIDADES	PCT	50,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
Valor Total				R\$ 0,00	



PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A contratação não será parcelada.

A contratação dos gêneros alimentícios pela Secretaria Municipal de Saúde de Iguatu não será parcelada devido à necessidade de garantir um atendimento contínuo e regular às demandas alimentares das unidades e programas de saúde. O fornecimento fragmentado poderia resultar em descontinuidades e lacunas no abastecimento, comprometendo a segurança alimentar e a qualidade nutricional das refeições oferecidas. A integralidade na aquisição assegura que as necessidades



nutricionais sejam atendidas de forma adequada e oportuna, evitando atrasos ou interrupções nos serviços que impactam diretamente a população.

Além disso, a contratação não parcelada facilita a gestão logística do processo, permitindo um planejamento mais eficiente em relação à distribuição e armazenamento dos alimentos. A compra em uma única vez torna mais simples a coordenação da entrega e a adequação às exigências sanitárias e de controle de qualidade, fundamentais na área da saúde. Isso se traduz em um melhor aproveitamento dos recursos e em uma execução mais fluída das atividades, contribuindo para a eficiência da operação.

Por fim, a escolha pela contratação não parcelada reflete uma preocupação com o interesse público, pois assegura que as unidades de saúde terão os insumos necessários para atender a população de maneira eficaz e sem interrupções. O planejamento de compras dessa forma não somente melhora a resposta aos desafios alimentares atuais, mas também promove um uso mais responsável e eficaz dos recursos públicos, garantindo que a saúde pública seja priorizada e as diretrizes nutricionais cumpridas.



RESULTADOS PRETENDIDOS

A solução de aquisição direta de gêneros alimentícios para a Secretaria Municipal de Saúde de Iguatu busca atender à demanda por alimentos de forma regular e contínua, contribuindo para a segurança alimentar das unidades de saúde. Essa abordagem visa garantir que as refeições oferecidas tenham qualidade nutricional adequada, além de permitir um melhor atendimento às necessidades da população.

Em termos de economicidade, a aquisição direta se destaca pela possibilidade de negociações mais ágeis com fornecedores locais, o que pode resultar em preços mais competitivos e favorecimento na redução de custos operacionais. A diminuição da burocracia associada a processos licitatórios complexos também permite que a entrega dos gêneros alimentícios ocorra de maneira mais rápida, evitando interrupções nos serviços de saúde, que poderiam aumentar os custos associados ao desperdício de recursos.

Além disso, essa estratégia permite uma melhor gestão dos recursos humanos, pois a equipe da Secretaria poderá se concentrar em atividades relacionadas ao planejamento e acompanhamento do cardápio das refeições e na qualidade do atendimento. Com menos tempo dedicado a trâmites burocráticos, os profissionais poderão direcionar esforços para a melhoria dos serviços prestados à população, promovendo eficiência no trabalho prestado.

A otimização dos recursos materiais é outro ponto chave. Ao priorizar fornecedores locais e estabelecer contratos diretos, é possível reduzir custos logísticos e promover a sustentabilidade da economia local. Isso gera um ciclo positivo de investimento na comunidade, incentivando agricultores e comerciantes locais, além de diminuir os riscos de desabastecimento.

Por fim, a solução de aquisição direta de gêneros alimentícios não só assegura a continuidade do atendimento nas unidades de saúde, mas também proporciona um uso mais eficiente e estratégico



dos recursos financeiros disponíveis, minimizando gastos desnecessários e maximizando os resultados em termos de saúde pública e bem-estar da população.

PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para a implementação eficaz da solução escolhida - aquisição direta de gêneros alimentícios pela Secretaria Municipal de Saúde de Iguatu - é imprescindível que sejam adotadas providências específicas que garantam a segurança alimentar e a qualidade nutricional das refeições ofertadas. A seguir, são apresentadas as providências operacionais e estruturais necessárias.

Primeiramente, deve-se realizar uma análise detalhada da demanda por gêneros alimentícios das unidades e programas da Secretaria Municipal de Saúde. Essa análise deve considerar os cardápios atuais, quantidade de atendidos e sazonalidade dos produtos consumidos, permitindo uma estimativa precisa da necessidade de aquisição. Um planejamento adequado vai evitar desperdícios, garantindo que os recursos públicos sejam utilizados de maneira eficiente.

Outra providência essencial se refere à elaboração de um plano de controle de qualidade dos gêneros alimentícios. Isso inclui a definição de critérios de seleção e avaliação dos fornecedores, bem como medidas para monitorar a qualidade dos alimentos entregues. O estabelecimento de padrões mínimos de qualidade e segurança alimentar é fundamental para assegurar que os produtos atendam às expectativas nutricionais e sanitárias necessárias para o atendimento às unidades de saúde.

Além disso, é necessário identificar e, se for o caso, contratar profissionais técnicos especializados, como nutricionistas e engenheiros de alimentos, que possam auxiliar no processo de seleção dos gêneros alimentícios e na formulação de cardápios adequados para as diferentes categorias de atendimento. A expertise desses profissionais pode ser decisiva para garantir a adequação nutricional das refeições servidas e a satisfação das necessidades alimentares da população.

Por último, considerando a especificidade da solução proposta, pode haver a necessidade de capacitação dos servidores envolvidos na fiscalização e gestão contratual. Essa capacitação deve focar em aspectos relacionados à manipulação, conservação e controle de qualidade dos alimentos adquiridos, além de técnicas de gestão da cadeia de suprimentos, visando otimizar a entrega e garantir a frescura dos produtos. Embora a capacitação seja uma prática comum, neste contexto específico ela se justifica pela necessidade de um gerenciamento mais rigoroso e informado sobre os gêneros alimentícios.

Em síntese, as providências relacionadas ao estudo técnico preliminar para a contratação de gêneros alimentícios pela Secretaria Municipal de Saúde de Iguatu devem contemplar uma análise precisa da demanda, o desenvolvimento de um plano de controle de qualidade, a possível contratação de profissionais especializados e a capacitação dos servidores, todas alinhadas aos princípios de economicidade, eficiência e eficácia.



CONTRATAÇÕES CORRELATAS

Diante do contexto apresentado, a necessidade de contratação de gêneros alimentícios pela Secretaria Municipal de Saúde de Iguatu visa suprir a demanda por alimentação nas unidades de saúde e programas sociais. Após análise da situação, verifica-se que não há contratações correlatas ou interdependentes que devam ser realizadas como condição prévia à aquisição destes gêneros alimentícios.

A solução escolhida, que é a "Aquisição Direta de Gêneros Alimentícios", pode ser executada de forma autônoma. Os gêneros alimentícios são necessários para atender diretamente às necessidades nutricionais das unidades de saúde, e sua aquisição não depende de outras contratações que tenham impacto direto na execução deste serviço.

Além disso, a infraestrutura existente nas unidades de saúde, bem como o armazenamento adequado dos alimentos, já está em condições de suportar a chegada dos gêneros alimentícios, descartando a necessidade de adequações prediais específicas ou serviços de manutenção que pudessem atrasar ou comprometer a implementação da solução inicialmente proposta.

Portanto, conclui-se que a contratação da solução escolhida pode avançar sem a necessidade de contratações adicionais previamente, garantindo agilidade no atendimento da demanda alimentar necessária para assegurar a segurança alimentar e a qualidade nutricional nas refeições oferecidas à população.



IMPACTOS AMBIENTAIS

A análise dos impactos ambientais gerados pela "Aquisição Direta de Gêneros Alimentícios" para a Secretaria Municipal de Saúde de Iguatu deve considerar uma série de fatores relacionados à produção, transporte e descarte dos alimentos. Um dos impactos mais significativos é a geração de resíduos sólidos, que pode ocorrer tanto durante o processo de embalagem quanto no descarte de alimentos não consumidos ou vencidos. Para mitigar esse impacto, é fundamental implementar práticas de reciclagem e compostagem, incentivando fornecedores que utilizem embalagens recicláveis e promovendo a educação sobre o manejo adequado dos resíduos nas unidades de saúde.

Outro impacto relevante é o consumo elevado de energia durante o transporte e armazenamento dos gêneros alimentícios. Como medida mitigadora, recomenda-se optar por fornecedores locais quando possível, reduzindo as distâncias de transporte e, conseqüentemente, as emissões de gases do efeito estufa. Além disso, a execução de rotinas de eficiência energética no armazenamento, como o uso de refrigeradores e câmaras frias com classificação de eficiência energética elevada, contribuirá para a redução do consumo energético necessário para manter a qualidade dos produtos.

A forma de descarte dos alimentos também merece atenção, especialmente aqueles que não são consumidos ou que apresentam validade expirada. Uma abordagem eficaz seria estabelecer parcerias com instituições de caridade ou organizações que possam receber esses alimentos, respeitando a segurança alimentar e evitando desperdícios. O desenvolvimento de um plano de logística reversa é



essencial nesse contexto, pois permitirá que os resíduos gerados sejam encaminhados para soluções sustentáveis, incluindo recicladores ou até mesmo programas de reutilização.

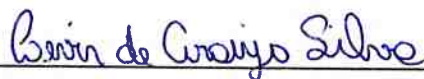
Por fim, é importante que a Secretaria Municipal de Saúde estipule critérios de sustentabilidade e responsabilidade ambiental em suas contratações, priorizando fornecedores que demonstrem compromisso com práticas verdes. Isso incluiria a adoção de processos produtivos com menor impacto ambiental e a promoção de sistemas de rastreabilidade nos gêneros alimentícios, garantindo não só a qualidade dos produtos, mas também sua origem sustentável. Essas ações conjuntas visam não apenas atender à demanda alimentar da população, mas fazê-lo de maneira a minimizar os impactos ambientais associados, promovendo uma gestão mais consciente e eficiente dos recursos públicos.



CONCLUSÃO

As análises iniciais demonstraram que a contratação da solução aqui referida é viável e tecnicamente indispensável. Portanto, com base no que foi apresentado, podemos DECLARAR que a contratação em questão é **PLENAMENTE VIÁVEL**.

Iguatu - CE, 12 de janeiro de 2026



Levir de Araújo Silva

Membro da Equipe de Planejamento