

## ANEXO I.1

# ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

### PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 00023001/24

#### 1. Descrição da Necessidade da Contratação

A contratação de gêneros alimentícios para o Hospital e Maternidade Francisco Raimundo Marcos é uma medida indispensável para garantir a alimentação adequada dos pacientes, funcionários e acompanhantes. Dada a complexidade e a relevância do serviço de nutrição hospitalar para a recuperação dos pacientes e para o desempenho das funções dos colaboradores, faz-se necessário elaborar uma contratação detalhada e bem planejada para atender a demanda alimentar da instituição.

Esta necessidade é justificada pela importância de uma dieta balanceada e específica, que contribua para o tratamento e a rápida recuperação dos pacientes internados, bem como para o bem-estar dos colaboradores e acompanhantes que permanecem na instituição. A nutrição é um pilar fundamental no processo de cura e manutenção da saúde, e o fornecimento de alimentos de qualidade é um serviço essencial que impacta diretamente na qualidade do atendimento hospitalar.

As especificidades da alimentação hospitalar demandam uma variedade de gêneros alimentícios que precisam ser renovados periodicamente, incluindo itens perecíveis e não perecíveis, garantindo a variedade e adequação das refeições às necessidades dietéticas especiais de cada paciente. A contratação desses itens deve considerar não apenas a demanda e frequência, mas também o armazenamento e a logística de distribuição dos alimentos dentro do hospital.

Além disso, a contratação deve estar em linha com as políticas de alimentação e nutrição estipuladas pelo Ministério da Saúde, respeitando os padrões de segurança alimentar e nutricional definidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), bem como as recomendações de nutricionistas e da equipe de saúde do Hospital e Maternidade Francisco Raimundo Marcos.

Em função disso, torna-se evidente a necessidade de uma contratação eficiente e eficaz, que consiga qualificar e quantificar adequadamente a demanda por gêneros alimentícios, por meio de um estudo técnico preliminar que leve em consideração as especificidades do público atendido, os requisitos de qualidade nutricional, as quantidades necessárias para um abastecimento continuado e os padrões de higiene e armazenamento requeridos por uma instituição hospitalar.

#### 2. Área requisitante

Área requisitante	Responsável
Fundo Municipal de Saude	REGINA FRANCISCA DOS SANTOS

### 3. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para garantir a eficácia da solução proposta e o atendimento à necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios de qualidade ao Hospital e Maternidade Francisco Raimundo Marcos, torna-se imperativa a definição de requisitos claros e objetivos para a contratação. A estruturação dos requisitos deve observar as práticas de sustentabilidade, as leis e regulamentações aplicáveis, além de assegurar padrões mínimos de qualidade e desempenho exigidos para o abastecimento hospitalar. Segue-se a especificação detalhada desses requisitos.

- **Requisitos Gerais:**
  - Conformidade com as normas da ANVISA para alimentos fornecidos a instituições de saúde.
  - Garantia de que os produtos estejam dentro do prazo de validade durante todo o período de consumo.
  - Adequação das quantidades e variedades às necessidades alimentares do hospital, levando em conta o perfil dos pacientes e funcionários.
- **Requisitos Legais:**
  - Atendimento à legislação vigente para a aquisição de alimentos, incluindo procedimentos de inspeção e certificações necessárias.
  - Rotulagem de acordo com as determinações legais, proporcionando informações claras e precisas ao consumidor.
  - Registro de procedência dos produtos, garantindo a rastreabilidade desde o fornecedor até a entrega final.
- **Requisitos de Sustentabilidade:**
  - Preferência por produtos orgânicos e certificações de sustentabilidade quando disponíveis e compatíveis com os aspectos nutricionais requeridos.
  - Redução da pegada de carbono e minimização de resíduos por meio de embalagens ecoeficientes e logística reversa.
- **Requisitos da Contratação:**
  - Definição clara de critérios de qualidade nutricional em conformidade com as recomendações da equipe de nutricionistas do hospital.
  - Estabelecimento de um caderno de encargos que detalhe as especificações técnicas de cada gênero alimentício.
  - Cláusulas contratuais que assegurem a regularidade na entrega e penalidades para o caso de falhas ou fornecimento insatisfatório.

A contratação será direcionada para a escolha da solução mais vantajosa e que melhor se alie ao interesse público, observando-se os seguintes requisitos essenciais: qualidade sanitária e nutricional inquestionável dos alimentos, comprovação de origem e conformidade aos padrões de identidade e qualidade, garantias de fornecimento que assegurem a continuidade e a regularidade das refeições hospitalares, observância às diretrizes de sustentabilidade e, por fim, observar as exigências legais que norteiam a aquisição de gêneros alimentícios pela



Administração Pública. Todos esses aspectos são determinantes para o pleno atendimento das necessidades do Hospital e Maternidade Francisco Raimundo Marcos, zelando pela saúde e bem-estar de pacientes e colaboradores e, ao mesmo tempo, fomentando práticas que refletem responsabilidade social e ambiental.

#### 4. Levantamento de mercado

No contexto da aquisição de gêneros alimentícios pelo Hospital e Maternidade Francisco Raimundo Marcos, foram identificadas as seguintes principais soluções de contratação disponíveis no mercado entre os fornecedores e os órgãos públicos:

- Contratação direta com o fornecedor: na qual o órgão público negocia diretamente com o produtor ou distribuidor dos gêneros alimentícios, buscando condições comerciais favoráveis e adequação às necessidades específicas do hospital.
- Contratação através de terceirização: processo onde o serviço de alimentação é completamente delegado a uma empresa especializada, que assume a responsabilidade desde o fornecimento da matéria-prima até a distribuição das refeições, seguindo as diretrizes nutricionais e sanitárias exigidas.
- Formas alternativas de contratação: incluem arranjos como cooperativas de produtores locais, compras conjuntas com outros entes públicos para obtenção de melhor poder de negociação e economia de escala, e contratos em longo prazo garantindo estabilidade no fornecimento e preços.

Após análise das opções disponíveis, a solução mais adequada para atender as necessidades da contratação, considerando a eficiência, eficácia, e efetividade, seria a contratação através de terceirização. Esta abordagem permite:

- Garantia de atendimento de todas as normas sanitárias e nutricionais, pois a empresa contratada terá a expertise e será responsável por seguir a legislação vigente.
- Melhoria na gestão da qualidade e na variedade das refeições, por conta do conhecimento técnico dos fornecedores especializados em alimentação hospitalar.
- Redução de custos operacionais e administrativos associados à gestão direta do serviço de alimentação, liberando o hospital para se concentrar na sua atividade-fim, que é a assistência à saúde.
- Flexibilidade e adaptabilidade frente a mudanças de demanda ou necessidades emergenciais, dada a capacidade do fornecedor em ajustar rapidamente a operação.

No entanto, será imperativo que qualquer contrato de terceirização inclua cláusulas rigorosas de controle de qualidade, conformidade com normas técnicas e sanitárias, além de mecanismos efetivos de fiscalização e avaliação do serviço prestado.

## 5. Descrição da solução como um todo

Dentro do escopo proposto pelo Estudo Técnico Preliminar (ETP), a descrição da solução para a aquisição de gêneros alimentícios pelo Hospital e Maternidade Francisco Raimundo Marcos considera uma comparação detalhada entre as diversas opções disponíveis no mercado, tendo como base os requisitos da Lei 14.133/2021, que regula o processo licitatório e estabelece diretrizes para a contratação pública eficiente, transparente e que atenda ao interesse público.

A solução ideal deve garantir a entrega de itens alimentícios de alta qualidade, com regularidade e em quantidades que atendam às demandas do hospital, bem como apresentar a melhor relação custo-benefício ao longo do tempo. Importante ressaltar que a escolha da solução mais adequada deve observar não apenas o preço dos itens, mas também fatores como a capacidade do fornecedor de atender às exigências contratuais, a manutenção das condições nutricionais dos alimentos durante o transporte e armazenamento, e a aderência às normativas sanitárias vigentes.

- **Análise de mercado:** Foi conduzido um estudo aprofundado envolvendo diferentes fornecedores e opções de aquisição, desde produtores locais até grandes distribuidores, com a avaliação de critérios como qualidade dos produtos, capacidade de fornecimento, prazos de entrega, armazenamento e suporte técnico.
- **Viabilidade técnica e econômica:** Com base na Lei 14.133/2021, buscou-se uma solução que assegurasse a viabilidade técnica do fornecimento, incluindo aspectos como a estrutura logística necessária e a capacidade de adaptação a mudanças na demanda, bem como vantagens econômicas decorrentes de economia de escala.
- **Cumprimento das exigências legais:** A solução proposta contempla todos os requisitos legais de rotulagem, armazenamento, manuseio e transporte de alimentos, em consonância com as regulamentações da ANVISA e outras instruções normativas aplicáveis.
- **Dietas especiais:** Conforme identificado pela equipe nutricional do hospital, a solução engloba a oferta de alimentos para dietas específicas, garantindo o atendimento a todos os pacientes e suas necessidades particulares.
- **Sustentabilidade:** Foram consideradas práticas sustentáveis no fornecimento dos gêneros alimentícios, em alinhamento com o princípio do desenvolvimento nacional sustentável mencionado na Lei 14.133/2021.
- **Flexibilidade contratual:** Garantia de cláusulas contratuais que permitem a revisão periódica das condições do contrato para assegurar o alinhamento continuado com os objetivos da contratação e a satisfação das necessidades do hospital.

Após o estudo aprofundado e a comparação entre as alternativas do mercado, a solução escolhida demonstra ser a mais adequada e alinhada às jurisprudências advindas da aplicação da Lei 14.133/2021, atendendo aos critérios de eficácia, eficiência e economicidade sem abrir mão da qualidade e segurança alimentar exigidas.



## 6. Estimativa das quantidades a serem contratadas

Para a compra dos referidos materiais foi utilizado as séries históricas de aquisições de exercícios anteriores como parâmetro para calcular o quantitativo a ser necessário nessa aquisição.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
1	ACHOCOLATADO EM PÓ 400G	400,000	Pacote
Especificação: Achocolatado em pó primeira qualidade, deverá ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais casca e semente de cacau e os outros de vegetais, aspecto: pó homogêneo cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor próprio com unidade máxima de 3% ingredientes: açúcar cacau em pó e sal refinado; não contem glúten, embalagem 400g			
2	ACHOCOLATADO INSTANTÂNEO EM PÓ 210G	150,000	Unidade
Especificação: Isento de açúcar, enriquecido com vitaminas e minerais Ingredientes básicos: maltodextrina, cacau em pó, vitaminas, minerais, corante, aromatizantes e sacarose. Apresentação em pote plástico contendo 210g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.			
3	AÇÚCAR CRISTAL 1KG	3.500,000	Quilograma
Especificação: Tipo Cristal. Embalagem primária de 1 quilo (Kg), livre de impurezas, acondicionados em sacos de 30 quilos (Kg). Validade mínima de 120 dias da data de entrega.			
4	ADOÇANTE DIETÉTICO LIQUIDO 100ML	250,000	Unidade
Especificação: Tipo artificial contendo sacarina e ciclamato, embalagem com dados de identificação. Do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS.			
5	AMIDO DE MILHO 500G	500,000	Caixa
Especificação: Usado no preparo de mingaus, papas, bolos, molhos, cremes, massas e outros. Embalagem de 500g, íntegra com validade para 60 dias posterior a entrega.			
6	ARROZ BRANCO TIPO 1 1KG	6.720,000	Quilograma
Especificação: Beneficiado, polido, tipo 1, umidade entre 12 - 14%. Embalagem primária de 1 quilo (Kg), acondicionado em fardos de 30 quilos (Kg). Livre de insetos e/ou impurezas que comprometam o consumo ou o armazenamento. Validade mínima de 120 dias da data de fabricação.			
7	ARROZ INTEGRAL TIPO 1 1KG	200,000	Quilograma
Especificação: Longo fino tipo 1 integral, umidade entre 12 - 14%. Embalagem primária de 1 quilo (Kg), acondicionado em fardos de 30 quilos (Kg). Livre de insetos e/ou impurezas que comprometam o consumo ou o armazenamento. Validade mínima de 120 dias da data de fabricação.			
8	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 1 1KG	6.720,000	Quilograma
Especificação: Beneficiado, polido, tipo 1 Parbolizado, umidade entre 12 - 14%. Embalagem primária de 1 quilo (Kg), acondicionado em fardos de 30 quilos (Kg). Livre de insetos e/ou impurezas que comprometam o consumo ou o armazenamento. Validade mínima de 120 dias da data de fabricação.			
9	AVEIA EM FLOCOS 170G	600,000	Unidade
Especificação: 100% natural, sem aditivos ou conservantes. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa/MS, embalagem primária: caixa de papelão contendo 170g.			
10	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA 300G	3.500,000	Pacote
Especificação: Biscoito com os seguintes ingredientes em sua fórmula: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, soro de leite, sal, fermentos químicos e aditivos alimentares.			
11	BISCOITO DOCE TIPO MARIA 300G	3.500,000	Pacote
Especificação: Biscoito com os seguintes ingredientes em sua fórmula: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, soro de leite, sal, fermentos químicos e aditivos alimentares.			

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
12	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 350G	3.500,000	Pacote
Especificação: Produto contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, amido, extrato de malte, fermento químico, aditivos alimentares.			
13	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE 300G	2.500,000	Pacote
Especificação: Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor chocolate. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, corante caramelo, amido de milho, sal iodado, fermentos químicos, aroma idêntico ao natural de chocolate, cacau em pó. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.			
14	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO	2.500,000	Pacote
Especificação: BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO - biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor coco. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal, fermentos químicos, aroma idêntico ao natural de coco. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto. rotulagem de acordo com as normas da anvisa. validade de no mínimo 06 meses.			
15	CAFÉ 250G TORRADO E MOIDO	3.200,000	Pacote
Especificação: com aspecto homogêneo, embalado à vácuo, sabor predominante de café, tipo tradicional com selo de pureza abic, pacote de 250g, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de validade e fabricação, validade mínima de 120 dias da data de entrega, registro no ministério da agricultura ou ministério da saúde.			
16	CHÁ SABORES VARIADOS	1.500,000	Caixa
Especificação: Especificação: Chá sabores variados embalado em caixas com 10 sachês cada, peso líquido de 10 a 20g, com embalagem em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo, com registro no ministério da agricultura e validade. Deverá conter na Embalagem prazo de fabricação e validade do produto.			
17	COLORÍFICO EM PÓ 100G	4.000,000	Pacote
Especificação: Ingredientes: urucum e óleo vegetal sem adição de sal. (RDC nº. 276 de 22/09/05 - ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº23 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto.			
18	CREME DE LEITE TRADICIONAL 200G	900,000	Caixa
Especificação: Embalagem com dados de identificação. Do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. Embalagem primária: Caixa Tetra pak atóxico contendo 200g do Produto.			
19	ERVILHA EM CONSERVA 200G	800,000	Lata
Especificação: Reidratadas, em conserva, Embalagem com dados de identificação. Do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. Embalagem primária: Lata contendo peso Líquido contendo 200GR			
20	EXTRATO DE TOMATE 300G	1.500,000	Sachê
Especificação: Produto com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Embalagem primária: sachê contendo 300g do produto.			
21	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA 1KG	750,000	Quilograma
Especificação: Embalagem primária de 1 quilo (Kg), acondicionado em fardos de 30 quilos (Kg). Livre de insetos e/ou impurezas que comprometam o consumo ou o armazenamento. Validade mínima de 120 dias da data de entrega.			
22	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA 1KG	750,000	Quilograma
Especificação: Embalagem primária de 1 quilo (Kg), acondicionado em fardos de 30 quilos (Kg). Livre de insetos e/ou impurezas que comprometam o consumo ou o armazenamento. Validade mínima de 120 dias da data de entrega. Registro no Ministério			
23	FARINHA DE MILHO FLOCADA 500G	1.650,000	Pacote



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	Especificação: Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9). produto deve ser isento de matéria terrosa, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos.		
24	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO 1KG	720,000	Quilograma
	Especificação: Enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a portaria 354/98 - Anvisa e portaria 74/94 do ms/snvs.		
25	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO 1KG	720,000	Quilograma
	Especificação: Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a portaria 354/98 - Anvisa e portaria 74/94 do ms/snvs. Embalagem primária: saco plástico de polietileno		
26	FARINHA LÁCTEA 200G	400,000	Unidade
	Especificação: A base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e leite integral, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa/ms.		
27	FÉCULA DE MANDIOCA - 1KG	480,000	Quilograma
	Especificação: Grupo I fécula; tipo 1. Produto deve ser isento de matéria terrosa, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc nº. 360/359 de 23)		
28	FEIJÃO PRETO TIPO 1 1KG	720,000	Quilograma
	Especificação: O produto deve seguir as exigências da lei federal nº. 9972/00 decretos nº. 6268 de 22/11/07 que institui a classificação de produtos vegetais e in nº 12 de 28/03/08 mapa. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade -máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc nº 360/359 de 23/12/03, rdc nº 259 de 20/9/02, rdc nº 123 de 13/05/04 Anvisa 10674/03. embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1kg do produto.		
29	FEIJÃO TIPO CARIOCA TIPO 1 1KG	1.000,000	Quilograma
	Especificação: Grupo feijão comum. Classe: cores. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da lei federal nº. 9972/00 decretos nº. 6268 de 22/11/07 que institui a classificação de produtos vegetais. deverá ser entregue certificado de classificação vegetal realizado por órgão credenciado		
30	FEIJÃO TIPO CORDA TIPO 1 1KG	1.200,000	Quilograma
	Especificação: O produto deve seguir as exigências da lei federal nº. 9972/00 decretos nº. 6268 de 22/11/07 que institui a classificação de produtos vegetais. deverá ser entregue certificado de classificação vegetal realizado por órgão credenciado		
31	FLOCOS DE CEREAIS TRIGO CEVADA E AVEIA 210G	500,000	Unidade
	Especificação: Instantâneo, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa/ms. Embalagem primária: sachê contendo 210g do produto.		
32	FOLHA DE LOURO 100G	500,000	Pacote
	Especificação: Folhas de louro desidratadas, embaladas em saco plástico atóxico contendo 100g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.		
33	LEITE DE SOJA 300G	450,000	Lata
	Especificação: Alimento com proteína isolada de soja para dietas com restrição de lactose, adicionado de vitaminas e minerais, acondicionado em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 300g de peso líquido. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.		
34	LEITE EM PÓ DESNATADO 200G	2.400,000	Pacote
	Especificação: Leites de vaca desnatado instantâneo. Com baixo teor de gordura e calorias. Acondicionado em embalagem inviolável, flexível e metalizada e informado a gramatura embalagem 200g		
35	LEITE EM PÓ INTEGRAL 200G	2.400,000	Pacote



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	<p>Especificação: Rico em vitaminas embalagem inviolável, flexível e metalizada de 200g. apresentar data de validade e fabricação boas condições de armazenamento. registro no sie ou sif.</p>		
36	LEITE INTEGRAL 1L	600,000	Litro
	<p>Especificação: Embalagem UHT tetra pack de 1 litro ; sem lactose ; sabor natural ; ausência de amassados ou vazamentos , acondicionados em caixa , registro no ministério da agricultura .</p>		
37	MACARRÃO ESPAGUETE 500G	3.720,000	Pacote
	<p>Especificação: Macarrão longo, fino, tipo espaguete. Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante de urucum e cúrcuma. Embalagem primária: saco plástico contendo 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.</p>		
38	MACARRÃO ISENTO DE GLÚTEN	200,000	Pacote
	<p>Especificação: Ingredientes: farinha de arroz, farinha de milho, corantes naturais: cúrcuma e urucum, emulsificantes E471. Não contém glúten. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Embalagem: embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico com informações nutricionais, pacote contendo 500g do produto, data de validade, composição e outras informações. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega do produto.</p>		
39	MACARRÃO TIPO NINHO 500G	1.500,000	Pacote
	<p>Especificação: A base de farinha de trigo, água e ovos. contendo especificações na embalagem, características organolépticas próprias do produto. Embalagem primária 500 gramas (g) ; acondicionado em fardos de até 20 kg</p>		
40	MACARRÃO TIPO PARAFUSO 500G	1.500,000	Pacote
	<p>Especificação: A base de farinha de trigo, água e ovos; contendo especificações na embalagem, características organolépticas próprias do produto. Embalagem primária 500 gramas (g) ; acondicionado em fardos de até 20 kg</p>		
41	MAIONESE TRADICIONAL 200G	750,000	Unidade
	<p>Especificação: Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa/ms. Embalagem primária: sachê com 200 g do produto. embalagem secundária: caixa de papel</p>		
42	MARGARINA VEGETAL 500G	1.490,000	Unidade
	<p>Especificação: Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa/ms. Embalagem primária: pote contendo 500g do produto. embalagem secundária: caixa de papelão.</p>		
43	MILHO VERDE EM CONSERVA 200G	800,000	Lata
	<p>Especificação: Reidratadas, em conserva, Embalagem com dados de identificação. Do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. Embalagem primária: Lata contendo peso Líquido contendo 200Gr.</p>		
44	MINGAU DE ARROZ 180G	1.023,000	Unidade
	<p>Especificação: Cereal para alimentação infantil com probiótico, instantâneo, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa/ms. embalagem primária: sachê</p>		
45	MINGAU DE MILHO 180G	1.023,000	Unidade
	<p>Especificação: Cereal para alimentação infantil com probiótico, instantâneo, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa/ms. Embalagem primária: sachê</p>		
46	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL 900ML	1.500,000	Unidade
	<p>Especificação: Refinado, de soja. Embalagem plástica ou lata com 900 mililitros (mL), acondicionada em caixa com 20 unidades. Não amassadas, rasgadas ou danificadas e com validade mínima de 120 dias da data de entrega. Registro no Ministério.</p>		
47	ORÉGANO DESIDRATADO 100G	500,000	Pacote
	<p>Especificação: Folhas de orégano desidratadas, embaladas em saco plástico atóxico contendo 100g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.</p>		

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
48	PÃO MASSA FINA VITAMINADO 500G	600,000	Pacote
Especificação: Pão massa fina tipo hot-dog enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, melhorador de farinha, composto lácteo, sal, multivitaminas PP (nicotinamida), vitam nas B6, B2 e B1 e ferro. Conservador propionato de cálcio. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades). Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.			
49	PIMENTA DO REINO DESIDRATADA EM PÓ 100G	625,000	Pacote
Especificação: Frutos de pimenta (Piper nigrum L.) desidratados e moídos, embalados em saco plástico atóxico contendo 100g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.			
50	PROTEINA VEGETAL TEXTURIZADA DE SOJA SABOR CARNE 400G	150,000	Unidade
Especificação: O produto deverá ter como ingredientes básicos e proteína texturização de soja e o corante caramelo, apresentar um rendimento mínimo de 12 (um para dois) ou seja, 1(uma) medida desidratada rende 2(duas) hidratadas. Deve estar seco e solto no pacote, não apresentar insetos ou manchas no conteúdo. Apresentação da embalagem de 400g, devidamente rotulada, com identificação do fabricante e data de validade.			
51	SAL REFIBNADO IODADO 1KG	750,000	Quilograma
Especificação: Embalagem primária de 1kg, acondicionado em fardos de até 30 quilos (kg). Validade mínima de 120 dias da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Produzido em 2020/2021.			
52	SUCO CONCENTRADO DE CAJÚ 500ML	500,000	Garrafa
Especificação: Suco concentrado de frutas, sabor caju com alto teor de polpa, não alcoólico, homogeneizado e pasteurizado. Ingredientes básico: polpa e suco de fruta, embalagem em garrafa de 500ml, rotulagem de acordo com as normas da Anvisa.			
53	SUCO CONCENTRADO DE GOIABA 500ML	1.200,000	Garrafa
Especificação: Suco concentrado de frutas, sabor goiaba com alto teor de polpa, homogeneizado e pasteurizado. Ingredientes básico: polpa e suco de fruta, embalagem em garrafa de 500ml, rotulagem de acordo com as normas da Anvisa.			
54	TABULETE DOCE DE CANA NATURAL	480,000	Quilograma
Especificação: Produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana. Ingredientes básicos água e melado de cana. Fabricado com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Isentos de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Apresentação individual, tabletes de 23g do produto, embalado individual. Acondicionados em pacote plástico 1Kg do produto.			
55	VINAGRE DE ALCOOL 500ML	750,000	Unidade
Especificação: Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa/ms. Embalagem primária garrafa pet contendo 500 ml do produto. embalagem secundária: saco			
56	ABACATE	450,000	Quilograma
Especificação: De 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, com polpa firme e intacta, Tamanho e coloração uniformes. Tamanho médio.			
57	ABACAXI	700,000	Unidade
Especificação: De 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes.			
58	AÇAFRÃO (CÚRCUMA) 100G	800,000	Pacote
Especificação: Especiaria aromática e corante em pó, sem adição de qualquer outro ingrediente. Isento de bolores e umidade e conteúdo com cor característica. Embalagem primária: sachê, saco plástico ou potes plásticos contendo 100 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.			
59	ALFACI	2.400,000	Unidade
Especificação: Embalagem primária de quilo, livre de impurezas e/ou isentos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura			
60	ALHO BRANCO	450,000	Quilograma



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	<p>Especificação: Embalagem primária de quilo (Kg), livre de impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura.</p>		
61	BANANA PRATA	2.100,000	Quilograma
	<p>Especificação: De 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes. Tamanho médio.</p>		
62	BATAIA DOCE	900,000	Quilograma
	<p>Especificação: Branca ou roxa. Embalagem primária de quilo (Kg), livre de impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura.</p>		
63	BATAIA INGLESA	1.000,000	Quilograma
	<p>Especificação: De 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, tamanho médio, acondicionadas em embalagem de 05 a 10 kg em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem</p>		
64	BETERRABA -	600,000	Quilograma
	<p>Especificação: Embalagem primária de quilo (kg), livre de impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura</p>		
65	CEBOLA BRANCA	1.400,000	Quilograma
	<p>Especificação: Embalagem primária de quilo (Kg), livre impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura.</p>		
66	CEBOLA ROXA	300,000	Quilograma
	<p>Especificação: Embalagem primária de quilo (Kg), livre impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura.</p>		
67	CENOURA	1.200,000	Quilograma
	<p>Especificação: Embalagem primária de quilo (Kg), livre de impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura.</p>		
68	CHUCHU	640,000	Quilograma
	<p>Especificação: Embalagem primária de quilo (kg), livre de impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura</p>		
69	COENTRO/ CHEIRO VERDE	4.000,000	Par
	<p>Especificação: Embalagem primária de quilo (kg), livre de impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura</p>		
70	GOIABA	800,000	Quilograma
	<p>Especificação: Com Casca, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, com peso médio de 100 g, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com identificação do peso.</p>		
71	JERIMUM	600,000	Quilograma
	<p>Especificação: Embalagem primária de quilo (kg), livre de impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura</p>		
72	LARANJA PERA	800,000	Quilograma
	<p>Especificação: Tamanho grande superior a 100 g) de boa qualidade, sem manchas, sem furos, sem vestígios de insetos. Pronta para o consumo, não pode estar muito verde nem passada, nem machucada. Acondicionada em sacos de 20 quilos(KG).</p>		
73	LIMÃO	200,000	Quilograma
	<p>Especificação: Com Casca, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, com peso médio de 100 g, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com identificação do peso.</p>		
74	MAÇÃ	800,000	Quilograma

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
	<p>Especificação: Com Casca, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, com peso médio de 100 g, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com identificação do peso.</p>		
75	MAMÃO FORMOSA	800,000	Quilograma
	<p>Especificação: Casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, com peso médio de 2 kg, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com identificação do peso.</p>		
76	MARACUJÁ	800,000	Quilograma
	<p>Especificação: Com Casca, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, com peso médio de 100 g, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com identificação do peso.</p>		
77	MELANCIA	1500,000	Quilograma
	<p>Especificação: Tamanho grande sem perfurações, com peso médio de 2 kg, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades com identificação do peso.</p>		
78	MELÃO	800,000	Quilograma
	<p>Especificação: Casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, com peso médio de 1 kg, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com identificação do peso.</p>		
79	PIMENTÃO VERDE	600,000	Quilograma
	<p>Especificação: De 1ª qualidade, íntegros e frescos, com casca sã, sem ruptura, acondicionados em embalagem de 3 a 5kg em sacos de polietileno, com etiqueta de pesagem.</p>		
80	POLPA DE ACEROLA	500,000	Quilograma
	<p>Especificação: Polpa de fruta sabor acerola. Ingrediente básico: polpa da fruta. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000 gramas do produto. Registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.</p>		
81	POLPA DE GOIABA	500,000	Quilograma
	<p>Especificação: Polpa de fruta sabor goiaba. Ingrediente básico: polpa da fruta. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000 gramas do produto. Registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.</p>		
82	REPOLHO BRANCO	600,000	Quilograma
	<p>Especificação: Embalagem primária de quilo (kg), livre de impurezas e/ou isentos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura.</p>		
83	REPOLHO ROXO	100,000	Quilograma
	<p>Especificação: Embalagem primária de quilo (kg), livre de impurezas e/ou isentos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura.</p>		
84	TANGERINA	400,000	Quilograma
	<p>Especificação: Com Casca, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, com peso médio de 100 g, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com identificação do peso.</p>		
85	TOMATE	800,000	Quilograma
	<p>Especificação: De 1ª qualidade, de tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, acondicionados em embalagem de 10kg em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de pesagem.</p>		
86	CARNE SUÍNA TIPO BISTECA CONGELADA	3.600,000	Quilograma
	<p>Especificação: Com osso e com pouca gordura, acondicionado em filme de pvc transparente ou saco plástico transparente, o produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do ministério da agricultura.</p>		



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
87	CARNE BOVINA BIFE CONCELADA (COXÃO MOLE) 1KG	3.600,000	Quilograma
Especificação: Carne bovina bife obtida do coxão mole bovino, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº 10.674).			
88	CARNE BOVINA TIPO COSTELA CONGELADA	3.600,000	Quilograma
Especificação: Com osso e sem gordura, acondicionado em filme de pvc transparente ou saco plástico transparente. o produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do ministério da agricultura apresentando, em sua embalagem.			
89	CARNE BOVINA MOÍDA CONCELADA COM VEGETAIS (MÚSCULO) 1KG	500,000	Quilograma
Especificação: Carne bovina moída obtida do músculo bovino, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo e adição de vegetais pré-cozidos. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº 10.674).			
90	CARNE BOVINA CONCELADO (TIPO BISTECA)	960,000	Quilograma
Especificação: Acondicionado em filme de pvc transparente ou saco plástico transparente. o produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do ministério da agricultura.			
91	CARNE BOVINA SALGADA 500G - Tipo charque	200,000	Pacote
Especificação: Dianteira, em cubos, salgada, dessecada e com baixo percentual de gordura (no Máximo 15%). Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05- MAPA). Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e IN nº 22 de 24/11/05, lei nº 10.674 de 16/05/03). Embalagem primária a vácuo em polietileno atóxico transparente com 500g do produto.			
92	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO) 1KG	2.400,000	Quilograma
Especificação: Carne bovina moída obtida do músculo bovino, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº 10.674).			
93	CARNE RESFRIADA DE BOVINO (CARNE DO SOL)	600,000	Quilograma
Especificação: Ingredientes: Carne resfriada de bovino (coxão duro) e sal isento de todo e qualquer evidencia de decomposição, embalados por filmes plásticos transparente com 2.000 kg de produto, acondicionados de forma que garantam a integridade do produto até o momento de consumo. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº do lote, data de validade, quantidade do produto nº do registro no SIF, SIE ou SIM com prazo de validade mínimo de 120 dias a partir data de entrega			
94	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO 1KG	3.600,000	Quilograma
Especificação: Acondicionado em filme de pvc transparente ou saco plástico transparente. o produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do ministério da agricultura apresentando, em sua embalagem.			
95	FIGADO BOVINO EM BIFE 1KG	300,000	Quilograma
Especificação: Miúdo bovino proveniente da espécie bovina sadio, abatido sob inspeção veterinária, manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Processado, congelado, sem pele e sem gordura. Cor vermelha, sabor e aroma característicos, aspecto não amolecida nem pegajosa. Registro do SIF ou SIE. Embalagem primária: filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, selável à vácuo, contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.			
96	FILE DE PEIXE TILÁPIA 1KG	2.400,000	Quilograma
Especificação: Carne de tilápia filetada, sem vísceras, osso, pele e espinhas. Registro do SIF ou SIE. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05- MAPA). Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e IN nº 22 de 24/11/05, lei nº 10.674 de 16/05/03). Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade contendo 1000g do produto.			

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.
97	FRANGO CONGELADO	4.800,000	Quilograma
Especificação: Acondicionado em filme de pvc transparente ou saco plástico transparente. o produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do ministério da agricultura apresentando.			
98	LINGUIÇA CALABRESA	720,000	Quilograma
Especificação: Adicionada de temperos e condimentos, a carne deve estar com uma coloração bastante natural, não contém glúten. Registro no SIF, SIE OU SIM. Embalada em sacos plásticos de até 2,5 kg e validade de 90 dias.			
99	LINGUIÇA TOSCANA	400,000	Quilograma
Especificação: Carne de porco, adicionada de temperos e condimentos, a carne deve estar com uma coloração bastante natural, não contém glúten. Registro no SIF. Embalada em sacos plásticos de 700 a 1000g e validade de 90 dias.			
100	OVO DE GALINHA BRANCO	600,000	Bandeja
Especificação: Branco pequeno, peso igual ou superior a 45 gramas (g), embalagem primária (bandeja) com 30 unidades (und). Inteiros, sem rachaduras, livre de impurezas e ou isentos que torne impróprio para o consumo humano, com prazo de validade da data da produção			
101	PEITO DE FRANGO COM OSSO CONGELADO	4.320,000	Quilograma
Especificação: Acondicionado em filme de pvc transparente ou saco plástico transparente. o produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do ministério da agricultura apresentando, em sua embalagem.			
102	PEIXE FRESCO TILÁPIA	500,000	Quilograma
Especificação: Com espinhas, congelado em embalagem de 1 kg			
103	PRESUNTO COZIDO FATIADO	400,000	Quilograma
Especificação: Presunto de peru fatiado 10g máximo, validade 7 dias.			
104	QUEIJO MUSSARELA FATIADO	400,000	Quilograma
Especificação: Queijo mussarela fatiado 10g máximo, validade 7 dias.			
105	SALSICHA PARA HOT DOG CONGELADA	400,000	Quilograma
Especificação: Adicionada de temperos e condimentos, a carne deve estar com uma coloração bastante natural, não contém glúten. Registro no SIF, SIE OU SIM. Embalada em sacos plásticos de 3kg A 5 kg e validade de 90 dias			
106	SARDINHA COM ÓLEO COMESTÍVEL	500,000	Lata
Especificação: Produto enlatado, com fechamento hermético mediante lacre, ingredientes básicos: cavalinha, líquido de reconstituição (próprio suco), óleo comestível e sal, embalagem contendo 125g com sistema abre fácil, apresentar data de fabricação, validade e carimbo do ministério da agricultura e sif.			

## 7. Estimativa do valor da contratação

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
1	ACHOCOLATADO EM PÓ 400G	400,000	Pacote	11,33	4.532,00
Especificação: Achocolatado em pó primeira qualidade, deverá ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais casca e semente de cacau e os outros de vegetais, aspectos: pó homogêneo cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor próprio com unidade máxima de 3% ingredientes, açúcar cacau em pó e sal refinado; não contém glúten, embalagem 400g					
2	ACHOCOLATADO INSTANTÂNEO EM PÓ 210G	150,000	Unidade	21,39	3.208,50
Especificação: Isento de açúcar, enriquecido com vitaminas e minerais Ingredientes básicos: maltodextrina, cacau em pó, vitaminas, minerais, corante, aromatizantes e sacarose. Apresentação em pote plástico contendo 210g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
3	AÇÚCAR CRISTAL 1KG	3.500,000	Quilograma	6,83	23.905,00



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: Tipo Cristal. Embalagem primária de 1 quilo (Kg). livre de impurezas, acondicionados em sacos de 30 quilos (Kg). Validade mínima de 120 dias da data de entrega.					
4	ADOÇANTE DIETÉTICO LIQUIDO 100ML	250,000	Unidade	6,80	1.700,00
Especificação: Tipo artificial contendo sacarina e ciclamato, embalagem com dados de identificação. Do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS.					
5	AMIDO DE MILHO 500G	500,000	Caixa	12,42	6.210,00
Especificação: Usado no preparo de mingaus, papas, bolos, molhos, cremes, massas e outros. Embalagem de 500g, íntegra com validade para 60 dias posterior a entrega.					
6	ARROZ BRANCO TIPO 11KG	6.720,000	Quilograma	7,10	47.712,00
Especificação: Beneficiado, polido, tipo 1, umidade entre 12 - 14%. Embalagem primária de 1 quilo (Kg), acondicionado em fardos de 30 quilos (Kg). Livre de insetos e/ou impurezas que comprometam o consumo ou o armazenamento. Validade mínima de 120 dias da data de fabricação.					
7	ARROZ INTEGRAL TIPO 11KG	200,000	Quilograma	8,40	1.680,00
Especificação: Longo fino tipo 1 integral, umidade entre 12 - 14%. Embalagem primária de 1 quilo (Kg), acondicionado em fardos de 30 quilos (Kg). Livre de insetos e/ou impurezas que comprometam o consumo ou o armazenamento. Validade mínima de 120 dias da data de fabricação.					
8	ARROZ PARBOLIZADO TIPO 11KG	6.720,000	Quilograma	6,62	44.486,40
Especificação: Beneficiado, polido, tipo 1 Parbolizado, umidade entre 12 - 14%. Embalagem primária de 1 quilo (Kg), acondicionado em fardos de 30 quilos (Kg). Livre de insetos e/ou impurezas que comprometam o consumo ou o armazenamento. Validade mínima de 120 dias da data de fabricação.					
9	AVEIA EM FLOCOS 170G	600,000	Unidade	7,65	4.590,00
Especificação: 100% natural, sem aditivos ou conservantes. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa/MS. embalagem primária: caixa de papelão contendo 170g.					
10	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA 300G	3.500,000	Pacote	10,41	36.435,00
Especificação: Biscoito com os seguintes ingredientes em sua fórmula: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, soro de leite, sal, fermentos químicos e aditivos alimentares.					
11	BISCOITO DOCE TIPO MARIA 300G	3.500,000	Pacote	7,90	27.650,00
Especificação: Biscoito com os seguintes ingredientes em sua fórmula: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, soro de leite, sal, fermentos químicos e aditivos alimentares.					
12	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 350G	3.500,000	Pacote	11,20	39.200,00
Especificação: Produto contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, amido, extrato de malte, fermento químico, aditivos alimentares.					
13	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE 300G	2.500,000	Pacote	7,49	18.725,00
Especificação: Biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor chocolate. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, corante caramelo, amido de milho, sal iodado, fermentos químicos, aroma idêntico ao natural de chocolate, cacau em pó. Embalagem saco de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses a 01 ano.					
14	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO	2.500,000	Pacote	7,73	19.325,00
Especificação: BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO - biscoito ou bolacha doce tipo rosquinha, aromatizado sabor coco. ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido de milho, sal, fermentos químicos, aroma idêntico ao natural de coco. embalagem saco de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto. rotulagem de acordo com as normas da anvisa. validade de no mínimo 06 meses.					
15	CAFÉ 250G TORRADO E MOÍDO	3.200,000	Pacote	10,55	33.760,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
	Especificação: com aspecto homogêneo, embalado a vácuo, sabor predominante de café, tipo tradicional com selo de pureza abic, pacote de 250g, embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de validade e fabricação, validade mínima de 120 dias da data de entrega, registro no ministério da agricultura ou ministério da saúde.				
16	CHÁ SABORES VARIADOS	1.500,000	Caixa	7,23	10.845,00
	Especificação: Especificação: Chá sabores variados embalado em caixas com 10 sachês cada, peso líquido de 10 a 20g, com embalagem em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo, com registro no ministério da agricultura e validade. Deverá conter na Embalagem prazo de fabricação e validade do produto.				
17	COLORIFICO EM PÓ 100G	4.000,000	Pacote	1,41	5.640,00
	Especificação: Ingredientes: urucum e óleo vegetal sem adição de sal. (RDC nº. 276 de 22/09/05 - ANVISA). Produto com aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprio. Rotulagem obrigatória (de acordo com a RDC nº. 360/359 de 23/12/03, RDC nº. 259 de 20/09/02, RDC nº23 de 13/05/04 - ANVISA, lei nº. 10674/03). Embalagem primária: polietileno atóxico contendo 100g do produto.				
18	CREME DE LEITE TRADICIONAL 200G	900,000	Caixa	4,30	3.870,00
	Especificação: Embalagem com dados de identificação. Do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. Embalagem primária: Caixa Tetra pak atóxico contendo 200g do Produto.				
19	ERVILHA EM CONSERVA 200G	800,000	Lata	6,28	5.024,00
	Especificação: Reidratadas, em conserva, Embalagem com dados de identificação. Do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. Embalagem primária: Lata contendo peso Líquido contendo 200GR				
20	EXTRATO DE TOMATE 300G	1.500,000	Sachê	5,24	7.860,00
	Especificação: Produto com os seguintes ingredientes: tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Embalagem primária: sachê contendo 300g do produto.				
21	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA 1KG	750,000	Quilograma	10,45	7.837,50
	Especificação: Embalagem primária de 1 quilo (Kg), acondicionado em fardos de 30 quilos (Kg). Livre de insetos e/ou impurezas que comprometam o consumo ou o armazenamento. Validade mínima de 120 dias da data de entrega.				
22	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA 1KG	750,000	Quilograma	8,99	6.742,50
	Especificação: Embalagem primária de 1 quilo (Kg), acondicionado em fardos de 30 quilos (Kg). Livre de insetos e/ou impurezas que comprometam o consumo ou o armazenamento. Validade mínima de 120 dias da data de entrega. Registro no Ministério				
23	FARINHA DE MILHO FLOCADA 500G	1.650,000	Pacote	3,22	5.313,00
	Especificação: Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina b9), produto deve ser isento de matéria terrosa, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos.				
24	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO 1KG	720,000	Quilograma	8,58	6.177,60
	Especificação: Enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a portaria 354/98 - Anvisa e portaria 74/94 do ms/snvs.				
25	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO 1KG	720,000	Quilograma	8,46	6.091,20
	Especificação: Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a portaria 354/98 - Anvisa e portaria 74/94 do ms/snvs. Embalagem primária: saco plástico de polietileno				
26	FARINHA LÁCTEA 200G	400,000	Unidade	6,20	2.480,00
	Especificação: A base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e leite integral, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa/ms.				
27	FÉCULA DE MANDIOCA - 1KG	480,000	Quilograma	9,90	4.752,00



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
	Especificação: Grupo I: fécula; tipo 1. Produto deve ser isento de matéria terrosa, isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc nº. 360/359 de 23)				
28	FEIJÃO PRETO TIPO 11KG	720,000	Quilograma	13,01	9.367,20
	Especificação: O produto deve seguir as exigências da lei federal nº. 9972/00 decretos nº. 6268 de 22/11/07 que institui a classificação de produtos vegetais e in nº 12 de 28/03/08 mapa. Produto deve ser isento de matéria terrosa, livre de umidade -máximo de 14% - isento de parasitas e fungos, coloração característica da espécie e livre de fragmentos estranhos. Rotulagem obrigatória (de acordo com a rdc nº 360/359 de 23/12/03, rdc nº 259 de 20/9/02, rdc nº 123 de 13/05/04 Anvisa 10674/03. embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1kg do produto.				
29	FEIJÃO TIPO CARIOCA TIPO 11KG	1.000,000	Quilograma	13,57	13.570,00
	Especificação: Grupo feijão comum. Classe: cores. Tipo 1. O produto deve seguir as exigências da lei federal nº. 9972/00 decretos nº. 6268 de 22/11/07 que institui a classificação de produtos vegetais. deverá ser entregue certificado de classificação vegetal realizado por órgão credenciado				
30	FEIJÃO TIPO CORDA TIPO 11KG	1.200,000	Quilograma	12,58	15.096,00
	Especificação: O produto deve seguir as exigências da lei federal nº. 9972/00 decretos nº. 6268 de 22/11/07 que institui a classificação de produtos vegetais. deverá ser entregue certificado de classificação vegetal realizado por órgão credenciado				
31	FLOCOS DE CÉREAIS TRIGO CEVADA E AVEIA 210G	500,000	Unidade	9,29	4.645,00
	Especificação: Instantâneo, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa/ms. Embalagem primária: sachê contendo 210g do produto.				
32	FOLHA DE LOURO 100G	500,000	Pacote	10,09	5.045,00
	Especificação: Folhas de louro desidratadas, embaladas em saco plástico atóxico contendo 100g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.				
33	LEITE DE SOJA 300G	450,000	Lata	28,10	12.645,00
	Especificação: Alimento com proteína isolada de soja para dietas com restrição de lactose, adicionado de vitaminas e minerais, acondicionado em embalagens de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 300g de peso líquido. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.				
34	LEITE EM PÓ DESNATADO 200G	2.400,000	Pacote	10,77	25.848,00
	Especificação: Leites de vaca desnatado instantâneo. Com baixo teor de gordura e calorias. Acondicionado em embalagem inviolável, flexível e metalizada e informado a gramatura embalagem 200g				
35	LEITE EM PÓ INTEGRAL 200G	2.400,000	Pacote	12,99	31.176,00
	Especificação: Rico em vitaminas embalagem inviolável, flexível e metalizada de 200g, apresentar data de validade e fabricação boas condições de armazenamento, registro no sie ou sif.				
36	LEITE INTEGRAL 1L	600,000	Litro	8,90	5.340,00
	Especificação: Embalagem UHT tetra pack de 1 litro, sem lactose, sabor natural, ausência de amassados ou vazamentos, acondicionados em caixa, registro no ministério da agricultura.				
37	MACARRÃO ESPAGUETE 500G	3.720,000	Pacote	5,83	21.687,60
	Especificação: Macarrão longo, fino, tipo espaguete. Ingredientes básicos: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corante de urucum e cúrcuma. Embalagem primária: saco plástico contendo 500g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.				
38	MACARRÃO ISENTO DE GLÚTEN	200,000	Pacote	12,87	2.574,00
	Especificação: Ingredientes: farinha de arroz, farinha de milho, corantes naturais: cúrcuma e urucum, emulsificantes E471. Não contém glútem. Aspecto, odor, sabor e cor característicos ao produto descrito. Livre de umidade, isento de fungos e de fragmentos estranhos. Embalagem: embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico com informações nutricionais, pacote contendo 500g do produto, data de validade, composição e outras informações. O produto deverá apresentar validade mínima de 180 dias a partir da data de entrega do produto.				

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
39	MACARRÃO TIPO NINHO 500G	1.500,000	Pacote	9,84	14.760,00
Especificação: A base de farinha de trigo, água e ovos; contendo especificações na embalagem, características organolépticas próprias do produto. Embalagem primária 500 gramas (g) , acondicionado em fardos de até 20 kg					
40	MACARRÃO TIPO PARAFUSO 500G	1.500,000	Pacote	8,22	12.330,00
Especificação: A base de farinha de trigo, água e ovos; contendo especificações na embalagem, características organolépticas próprias do produto. Embalagem primária 500 gramas (g) , acondicionado em fardos de até 20 kg					
41	MAIONESE TRADICIONAL 200G	750,000	Unidade	6,20	4.650,00
Especificação: Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa/ms. Embalagem primária: sachê com 200 g do produto. embalagem secundária: caixa de papel					
42	MARGARINA VEGETAL 500G	1.490,000	Unidade	10,52	15.674,80
Especificação: Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa/ms. Embalagem primária: pote contendo 500g do produto. embalagem secundária: caixa de papelão.					
43	MILHO VERDE EM CONSERVA 200G	800,000	Lata	6,98	5.584,00
Especificação: Reidratadas, em conserva. Embalagem com dados de identificação. Do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou Resoluções da Anvisa/MS. Embalagem primária: Lata contendo peso Líquido contendo 200Gr.					
44	MINICAU DE ARROZ 180G	1.023,000	Unidade	11,74	12.010,02
Especificação: Cereal para alimentação infantil com probiótico, instantâneo, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa/ms. embalagem primária: sachê					
45	MINICAU DE MILHO 180G	1.023,000	Unidade	10,18	10.414,14
Especificação: Cereal para alimentação infantil com probiótico, instantâneo, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa/ms. Embalagem primária: sachê					
46	ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL 900ML	1.500,000	Unidade	11,90	17.850,00
Especificação: Refinado, de soja. Embalagem plástica ou lata com 900 mililitros (mL), acondicionada em caixa com 20 unidades. Não amassadas, rasgadas ou danificadas e com validade mínima de 120 dias da data de entrega. Registro no Ministério.					
47	ORÉGANO DESIDRATADO 100G	500,000	Pacote	12,89	6.445,00
Especificação: Folhas de orégano desidratadas, embaladas em saco plástico atóxico contendo 100g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
48	PÃO MASSA FINA VITAMINADO 500G	600,000	Pacote	12,57	7.542,00
Especificação: Pão massa fina tipo hot-dog enriquecido com vitaminas. Ingredientes básicos: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, fermento biológico, melhorador de farinha, composto lácteo, sal, multivitaminas PP (nicotinamida), vitaminas B6, B2 e B1 e ferro. Conservador propionato de cálcio. Embalado em saco plástico transparente de polietileno atóxico contendo 500g do produto (10 unidades). Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
49	PIMENTA DO REINO DESIDRATADA EM PÓ 100G	625,000	Pacote	6,50	4.062,50
Especificação: Frutos de pimenta [Piper nigrum L.] desidratados e moídos, embalados em saco plástico atóxico contendo 100g do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.					
50	PROTEINA VEGETAL TEXTURIZADA DE SOJA SABOR CARNE 400G	150,000	Unidade	8,54	1.281,00



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
	Especificação: O produto deverá ter como ingredientes básicos e proteína texturização de soja e o corante caramelo, apresentar um rendimento mínimo de 1:2 (um para dois) ou seja, (uma) medida desidratada rende 2 (duas) hidratadas. Deve estar seco e solto no pacote, não apresentar insetos ou manchas no conteúdo. Apresentação da embalagem de 400g, devidamente rotulada, com identificação do fabricante e data de validade.				
51	SAL REFINADO IODADO 1KG	750,000	Quilograma	1,87	1.402,50
	Especificação: Embalagem primária de 1kg, acondicionado em fardos de até 30 quilos (kg). Validade mínima de 120 dias da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde. Produzido em 2020/2021.				
52	SUCO CONCENTRADO DE CAJÚ 500ML	500,000	Garrafa	4,96	2.480,00
	Especificação: Suco concentrado de frutas, sabor caju com alto teor de polpa, não alcoólico, homogêneo e pasteurizado. Ingredientes básico: polpa e suco de fruta, embalagem em garrafa de 500ml, rotulagem de acordo com as normas da Anvisa.				
53	SUCO CONCENTRADO DE GOIABA 500ML	1.200,000	Garrafa	5,80	6.960,00
	Especificação: Suco concentrado de frutas, sabor goiaba com alto teor de polpa, homogêneo e pasteurizado. Ingredientes básico: polpa e suco de fruta, embalagem em garrafa de 500ml, rotulagem de acordo com as normas da Anvisa.				
54	TABLETE DOCE DE CANA NATURAL	480,000	Quilograma	15,28	7.334,40
	Especificação: Produto sólido obtido pela concentração a quente do caldo de cana. Ingredientes básicos água e melaço de cana. Fabricado com matéria prima não fermentada, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Isentos de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. Apresentação individual, tabletes de 23g do produto, embalado individual. Acondicionados em pacote plástico 1kg do produto.				
55	VINAGRE DE ALCOOL 500ML	750,000	Unidade	3,34	2.505,00
	Especificação: Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa/ms. Embalagem primária: garrafa pet contendo 500 ml do produto, embalagem secundária: saco.				
56	ABACATE	450,000	Quilograma	10,75	4.837,50
	Especificação: De 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes. Tamanho médio.				
57	ABACAXI	700,000	Unidade	9,76	6.832,00
	Especificação: De 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes.				
58	ACAFRÃO (CÚRCUMA) 100G	800,000	Pacote	9,67	7.736,00
	Especificação: Especiaria aromática e corante em pó, sem adição de qualquer outro ingrediente, isento de bolores e umidade e conteúdo com cor característica. Embalagem primária: sachê, saco plástico ou potes plásticos contendo 100 gramas do produto. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.				
59	ALFACE	2.400,000	Unidade	4,02	9.648,00
	Especificação: Embalagem primária de quilo, livre de impurezas e/ou isentos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura.				
60	ALHO BRANCO	450,000	Quilograma	37,70	16.965,00
	Especificação: Embalagem primária de quilo (Kg), livre de impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura.				
61	BANANA PRATA	2.100,000	Quilograma	6,00	12.600,00
	Especificação: De 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes. Tamanho médio.				
62	BATATA DOCE	900,000	Quilograma	4,86	4.374,00
	Especificação: Branca ou roxa. Embalagem primária de quilo (Kg), livre de impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura.				
63	BATATA INGLESA	1.000,000	Quilograma	9,50	9.500,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
	Especificação: De 1ª qualidade, íntegra e fresca, sem ruptura, tamanho médio, acondicionadas em embalagem de 05 a 10 kg em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem				
64	BETERRABA -	600.000	Quilograma	10,00	6.000,00
	Especificação: Embalagem primária de quilo (kg), livre de impurezas e/ou isentos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura				
65	CEBOLA BRANCA	1.400.000	Quilograma	9,00	12.600,00
	Especificação: Embalagem primária de quilo (kg), livre impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura.				
66	CEBOLA ROXA	300.000	Quilograma	10,41	3.123,00
	Especificação: Embalagem primária de quilo (kg), livre impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura.				
67	CENOURA	1.200.000	Quilograma	15,50	18.600,00
	Especificação: Embalagem primária de quilo (kg), livre de impurezas e/ou insetos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura.				
68	CHUCHU	640.000	Quilograma	7,50	4.800,00
	Especificação: Embalagem primária de quilo (kg), livre de impurezas e/ou isentos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura				
69	COENTRO/ CHEIRO VERDE	4.000.000	Par	3,00	12.000,00
	Especificação: Embalagem primária de quilo (kg), livre de impurezas e/ou isentos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura				
70	COIABA	800.000	Quilograma	9,04	7.232,00
	Especificação: Com Casca, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, com peso médio de 100 g, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com identificação do peso.				
71	JERIMUM	600.000	Quilograma	5,10	3.060,00
	Especificação: Embalagem primária de quilo (kg), livre de impurezas e/ou isentos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura				
72	LARANJA PERA	800.000	Quilograma	5,39	4.312,00
	Especificação: Tamanho grande superior a 100 g) de boa qualidade, sem manchas, sem furos, sem vestígios de insetos. Pronta para o consumo, não pode estar muito verde nem passada, nem machucada. Acondicionada em sacos de 20 quilos(KG).				
73	LIMÃO	200.000	Quilograma	5,62	1.124,00
	Especificação: Com Casca, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, com peso médio de 100 g, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com identificação do peso.				
74	MAÇÃ	800.000	Quilograma	17,26	13.808,00
	Especificação: Com Casca, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, com peso médio de 100 g, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com identificação do peso.				
75	MAMÃO FORMOSA	800.000	Quilograma	4,90	3.920,00
	Especificação: Casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, com peso médio de 2 kg, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com identificação do peso.				
76	MARACUJÁ	800.000	Quilograma	10,47	8.376,00



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
	Especificação: Com Casca, inteiro e firme, sem manchas ou perfurações, com peso médio de 100 g, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com identificação do peso.				
77	MELANCIA	1.500,000	Quilograma	4,83	7.245,00
	Especificação: Tamanho grande sem perfurações, com peso médio de 2 kg, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades com identificação do peso.				
78	MELÃO	800,000	Quilograma	7,00	5.600,00
	Especificação: Casca fina, lisa, inteiro e firme, sem manchas ou perfurações, com peso médio de 1 kg, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com identificação do peso.				
79	PIMENTÃO VERDE	600,000	Quilograma	7,36	4.416,00
	Especificação: De 1ª qualidade, íntegros e frescos, com casca sã, sem ruptura, acondicionados em embalagem de 3 a 5kg em sacos de polietileno, com etiqueta de pesagem				
80	POLPA DE ACEROLA	500,000	Quilograma	10,95	5.475,00
	Especificação: Polpa de fruta sabor acerola. Ingrediente básico: polpa da fruta. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000 gramas do produto. Registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.				
81	POLPA DE GOIABA	500,000	Quilograma	10,72	5.360,00
	Especificação: Polpa de fruta sabor goiaba. Ingrediente básico: polpa da fruta. Embalagem primária: saco plástico de polietileno atóxico contendo 1000 gramas do produto. Registro no Ministério da Agricultura. Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA.				
82	REPOLHO BRANCO	600,000	Quilograma	8,25	4.950,00
	Especificação: Embalagem primária de quilo (kg), livre de impurezas e/ou isentos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura				
83	REPOLHO ROXO	100,000	Quilograma	12,33	1.233,00
	Especificação: Embalagem primária de quilo (kg), livre de impurezas e/ou isentos que torne impróprio para o consumo humano. Com prazo de validade da data de entrega. Registro no Ministério da Agricultura				
84	TANGERINA	400,000	Quilograma	11,44	4.576,00
	Especificação: Com Casca, inteiro e firme, sem manchas ou perfurações, com peso médio de 100 g, com grau de maturação adequado, isento de substância terrosa, sujidades, acondicionadas em sacos de polietileno frestados, com identificação do peso.				
85	TOMATE	800,000	Quilograma	7,85	6.280,00
	Especificação: De 1ª qualidade, de tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho, acondicionados em embalagem de 10kg em sacos de polietileno frestados, com etiqueta de peso				
86	CARNE SUÍNA TIPO BISTECA CONGELADA	3.600,000	Quilograma	26,50	95.400,00
	Especificação: Com osso e com pouca gordura, acondicionado em filme de pvc transparente ou saco plástico transparente, o produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do ministério da agricultura.				
87	CARNE BOVINA BIFE CONGELADA (COXÃO MOLE) 1KG	3.600,000	Quilograma	64,65	232.740,00
	Especificação: Carne bovina bife obtida do coxão mole bovino, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº.360/359 de 23/12/03, RDC nº.259 de 20/09/02, RDC nº.123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº10.674).				
88	CARNE BOVINA TIPO COSTELA CONGELADA	3.600,000	Quilograma	41,30	148.680,00

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: Com osso e sem gordura, acondicionado em filme de pvc transparente ou saco plástico transparente. o produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do ministério da agricultura apresentando, em sua embalagem.					
89	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA COM VEGETAIS (MÚSCULO) 1KG	500,000	Quilograma	29,51	14.755,00
Especificação: Carne bovina moída obtida do músculo bovino, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo e adição de vegetais pré-cozidos. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº 10.674).					
90	CARNE BOVINA CONGELADO (TIPO BISTECA)	960,000	Quilograma	32,72	31.411,20
Especificação: Acondicionado em filme de pvc transparente ou saco plástico transparente. o produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do ministério da agricultura.					
91	CARNE BOVINA SALGADA 500G - Tipo charque	200,000	Pacote	32,61	6.522,00
Especificação: Dianteira, em cubos, salgada, dessecada e com baixo percentual de gordura (no Máximo 15%). Produto com registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05- MAPA). Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e IN nº 22 de 24/11/05, lei nº 10.674 de 16/05/03). Embalagem primária a vácuo em polietileno atóxico transparente com 500g do produto.					
92	CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA (MÚSCULO) 1KG	2.400,000	Quilograma	37,02	88.848,00
Especificação: Carne bovina moída obtida do músculo bovino, com gordura máxima 15% e água 3% no máximo. Embalada à vácuo termo formável, em filme de alta barreira contendo 1000g do produto. Aspecto não pegajoso. Cor vermelha sem manchas esverdeadas e odor característico. Produto deve seguir a legislação vigente e ter registro do serviço de inspeção/MAPA (SIF) ou equivalente estadual (SIE). Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e IN nº 83 Anexo II de 21/11/03, lei nº 10.674).					
93	CARNE RESFRIADA DE BOVINO (CARNE DO SOL)	600,000	Quilograma	57,39	34.434,00
Especificação: Ingredientes: Carne resfriada de bovina (coxão duro) e sal isento de todo e qualquer evidência de decomposição, embalados por filmes plásticos transparente com 2.000 kg de produto, acondicionados de forma que garantam a integridade do produto até o momento de consumo. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº do lote, data de validade, quantidade do produto nº do registro no SIF, SIE ou SIM com prazo de validade mínimo de 120 dias a partir data de entrega					
94	COXA E SOBRECORA DE FRANCO CONGELADO 1KG	3.600,000	Quilograma	20,46	73.656,00
Especificação: Acondicionado em filme de pvc transparente ou saco plástico transparente. o produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do ministério da agricultura apresentando, em sua embalagem.					
95	FÍGADO BOVINO EM BIFE 1KG	300,000	Quilograma	38,65	11.595,00
Especificação: Miúdo bovino proveniente da espécie bovina sadio, abatido sob inspeção veterinária, manipulado em condições higiênicas satisfatórias. Processado, congelado, sem pele e sem gordura. Cor vermelha, sabor e aroma característicos, aspecto não amolecida nem pegajosa. Registro do SIF ou SIE. Embalagem primária; filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, selável à vácuo, contendo 1000g do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.					
96	FILÉ DE PEIXE TILÁPIA 1KG	2.400,000	Quilograma	42,43	101.832,00
Especificação: Carne de tilápia filetada, sem vísceras, osso, pele e espinhas. Registro do SIF ou SIE. Produto deve seguir a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05- MAPA). Rotulagem obrigatória (RDC nº 360/359 de 23/12/03, RDC nº 259 de 20/09/02, RDC nº 123 de 13/05/04 e IN nº 22 de 24/11/05, lei nº 10.674 de 16/05/03). Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade contendo 1000g do produto.					
97	FRANCO CONGELADO	4.800,000	Quilograma	18,23	87.504,00



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD.	UND.	V. UNIT (R\$)	V. TOTAL (R\$)
Especificação: Acondicionado em filme de pvc transparente ou saco plástico transparente, o produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do ministério da agricultura apresentando.					
98	LINGUIÇA CALABRESA	720,000	Quilograma	42,97	30.938,40
Especificação: Adicionada de temperos e condimentos, a carne deve estar com uma coloração bastante natural, não contém glúten. Registro no SIF, SIE OU SIM. Embalada em sacos plásticos de até 2,5 kg e validade de 90 dias.					
99	LINGUIÇA TOSCANA	400,000	Quilograma	33,01	13.204,00
Especificação: Carne de porco, adicionada de temperos e condimentos, a carne deve estar com uma coloração bastante natural, não contém glúten. Registro no SIF. Embalada em sacos plásticos de 700 a 1000g e validade de 90 dias.					
100	OVO DE GALINHA BRANCO	600,000	Bandeja	33,27	19.962,00
Especificação: Branco pequeno, peso igual ou superior a 45 gramas (g), embalagem primária (bandeja) com 30 unidades (und). Inteiros, sem rachaduras, livre de impurezas e ou isentos que torne impróprio para o consumo humano, com prazo de validade da data da produção					
101	PEITO DE FRANGO COM OSSO CONGELADO	4.320,000	Quilograma	27,00	116.640,00
Especificação: Acondicionado em filme de pvc transparente ou saco plástico transparente, o produto deverá estar em conformidade com as normas e/ou legislação vigente do ministério da agricultura apresentando, em sua embalagem.					
102	PEIXE FRESCO TILÁPIA	500,000	Quilograma	24,04	12.020,00
Especificação: Com espinhas, congelado em embalagem de 1 Kg					
103	PRESUNTO COZIDO FATIADO	400,000	Quilograma	33,42	13.368,00
Especificação: Presunto de peru fatiado 10g máximo, validade 7 dias.					
104	QUEIJO MUSSARELA FATIADO	400,000	Quilograma	61,27	24.508,00
Especificação: Queijo mussarela fatiado 10g máximo, validade 7 dias					
105	SALSICHA PARA HOT DOG CONGELADA	400,000	Quilograma	14,00	5.600,00
Especificação: Adicionada de temperos e condimentos, a carne deve estar com uma coloração bastante natural, não contém glúten. Registro no SIF, SIE OU SIM. Embalada em sacos plásticos de 3kg A 5 kg e validade de 90 dias.					
106	SARDINHA COM ÓLEO COMESTÍVEL	500,000	Lata	8,48	4.240,00
Especificação: Produto enlatado, com fechamento hermético mediante lacre, ingredientes básicos: cavalinha, líquido de reconstituição (próprio suco), óleo comestível e sal, embalagem contendo 125g com sistema abre fácil, apresentar data de fabricação, validade e carimbo do ministério da agricultura e sif.					

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a montante de R\$ 2.050.470,96 (dois milhões e cinquenta mil, quatrocentos e setenta reais e noventa e seis centavos)

## 8. Justificativas para o parcelamento ou não da solução

A decisão sobre o parcelamento ou não da solução de aquisição de gêneros alimentícios para o Hospital e Maternidade Francisco Raimundo Marcos se fundamenta nas disposições da Lei 14.133/2021, que estabelece preceitos para licitações e contratos administrativos correspondentes. De acordo com o Art. 23 da referida lei, a Administração Pública deve buscar a obtenção de condições mais vantajosas e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável, considerando a economicidade e a eficiência no processo licitatório.

Neste sentido, ao analisar as especificidades do caso em tela, verifica-se que o

parcelamento da contratação apresenta-se como a opção mais vantajosa para a Administração Pública, alinhando-se aos princípios de eficiência e economicidade. As justificativas para o parcelamento da solução são:

- A ampliação da competição, permitindo a participação de um maior número de licitantes, especialmente de micro e pequenas empresas, fomentando assim a economia local conforme o desenvolvimento nacional sustentável (Art. 48 da Lei 14.133/2021).
- A obtenção de preços mais vantajosos para a Administração Pública, possibilitada pela competitividade aumentada no certame, em atendimento ao Art. 23, que versa sobre a necessidade de compatibilidade do valor contratado com os preços de mercado.
- A flexibilidade no gerenciamento do contrato e na logística de entrega dos produtos, evitando a deterioração dos gêneros alimentícios e garantindo o fornecimento contínuo e adequado às necessidades variáveis do Hospital e Maternidade Francisco Raimundo Marcos.
- A possibilidade de diversificação de fornecedores, o que reduz o risco de desabastecimento em função da dependência de um único fornecedor.
- O atendimento ao princípio da segregação de funções, reduzindo riscos associados a fraudes e erros na gestão do contrato, conforme Art. 7º, § 1º da Lei 14.133/2021.

Este posicionamento está alinhado com a jurisprudência e as diretrizes de boas práticas em licitações, as quais recomendam que, sempre que viável e economicamente vantajoso, o parcelamento do objeto deve ser priorizado para garantir a obtenção de benefícios múltiplos para a Administração Pública e para a sociedade.

Destarte, fundamenta-se uma postura favorável ao parcelamento da solução de aquisição de gêneros alimentícios, visto que tal decisão coaduna-se com o interesse público, a busca pela eficiência administrativa, e os mandamentos legais impostos pela Lei 14.133/2021, atendendo-se aos interesses da entidade Hospital e Maternidade Francisco Raimundo Marcos, da Secretaria de Saúde de Ocara/CE e da Prefeitura Municipal de Ocara.

## 9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A aquisição de gêneros alimentícios para atender às necessidades do Hospital e Maternidade Francisco Raimundo Marcos está em pleno alinhamento com o Plano de Contratações Anual da entidade para o respectivo exercício financeiro. Este processo de contratação foi devidamente considerado no referido plano, evidenciando o compromisso estratégico da Prefeitura Municipal de Ocara com o planejamento e a gestão eficiente dos recursos públicos.

O Plano de Contratações Anual, como instrumento de planejamento, define as necessidades de aquisição de bens e contratação de serviços pela administração pública e estabelece as prioridades com base no interesse público e na otimização da alocação dos recursos. A inclusão deste processo de aquisição no plano anual reforça a



garantia da continuidade dos serviços de saúde prestados pelo Hospital e Maternidade Francisco Raimundo Marcos, por meio da disponibilização de alimentação adequada aos pacientes, colaboradores e acompanhantes.

Ademais, a ação está vinculada às diretrizes estabelecidas para as contratações do ano em curso, respeitando-se os princípios de economicidade, eficiência e eficácia, conforme preconizado na Lei 14.133/2021. Isso assegura que todas as fases do processo licitatório e de contratação estejam de acordo com as diretrizes orçamentárias e que proporcionem a devida prestação de contas à sociedade.

Portanto, reitera-se a conformidade deste processo licitatório com o Plano de Contratações Anual, configurando um esforço de gestão transparente e responsável pelas necessidades presentes e futuras da entidade, e demonstrando a observância dos preceitos de planejamento e alinhamento estratégico necessários à boa governança pública.

## 10. Resultados pretendidos

A presente contratação tem por objetivo assegurar a manutenção das atividades do Hospital e Maternidade Francisco Raimundo Marcos, alinhada aos princípios e objetivos estipulados pela Lei 14.133 de 1º de abril de 2021. Os resultados pretendidos com a aquisição dos gêneros alimentícios estão detalhados a seguir:

- **Garantia de nutrição adequada:** Assegurar a oferta de uma alimentação balanceada e nutritiva para pacientes, funcionários e acompanhantes, contribuindo para a recuperação da saúde dos pacientes e para a manutenção da qualidade de vida dos usuários do hospital e maternidade.
- **Continuidade do serviço:** Evitar interrupções no fornecimento de refeições, garantindo o pleno funcionamento do hospital e maternidade e o atendimento ininterrupto das necessidades alimentares.
- **Otimização dos recursos públicos:** Utilizar os mecanismos de eficiência e eficácia estabelecidos pela Lei de Licitações para promover o uso racional e responsável dos recursos destinados à área da saúde, evitando desperdícios e favorecendo uma gestão econômica alinhada à responsabilidade fiscal.
- **Qualidade dos produtos:** Garantir a aquisição de gêneros alimentícios que estejam em conformidade com as normas da ANVISA e demais padrões de qualidade e segurança alimentar, promovendo a saúde e o bem-estar dos indivíduos.
- **Transparência no processo de contratação:** Observar os princípios de transparência e publicidade estipulados pela Lei 14.133, proporcionando o acompanhamento e a fiscalização dos cidadãos e órgãos de controle sobre os processos licitatórios realizados.
- **Competitividade e isonomia:** Estimular a concorrência justa e equitativa, propiciando condições para que diversos fornecedores possam participar do

processo licitatório, de forma a garantir as melhores condições de contratação para a Administração Pública.

- **Desenvolvimento sustentável:** Fomentar práticas de consumo e fornecimento sustentáveis, alinhadas aos objetivos de desenvolvimento sustentável e à política de responsabilidade ambiental, incluindo a preferência por gêneros alimentícios provenientes de agricultura familiar e orgânica quando possível.
- **Atendimento às necessidades especiais:** Prever no processo de aquisição a disponibilidade de gêneros alimentícios específicos que atendam às necessidades dietéticas especiais dos pacientes, para uma oferta inclusiva e respeitosa às diversidades.
- **Adequação à legislação vigente:** Conduzir todo o processo de contratação respeitando as determinações legais da Lei 14.133, especialmente no que tange à elaboração de edital, julgamento de propostas, e execução contratual.
- **Eficiência no uso dos insumos:** Implementar práticas que resultem na otimização do uso dos gêneros alimentícios adquiridos, evitando perdas e promovendo uma gestão eficiente dos estoques.

## 11. Providências a serem adotadas

As providências detalhadas para a aquisição de gêneros alimentícios pelo Hospital e Maternidade Francisco Raimundo Marcos são:

1. Elaborar um cronograma de atividades que englobe todas as fases do processo licitatório, desde preparação, lançamento do edital, recebimento das propostas, até a adjudicação do contrato e a sua posterior gestão.
2. Realizar capacitações com as equipes envolvidas no processo de licitação, visando a atualização sobre as normativas da Lei 14.133/2021, procedimentos de gestão de contratos e práticas efetivas de controle de qualidade.
3. Garantir a conformidade dos documentos relacionados ao processo licitatório, como editais, termos de referência e minutas de contrato, assegurando a observância de todos os termos e condições conforme a Lei de Licitações.
4. Implementar um sistema de gestão e acompanhamento, que deve incluir um plano de comunicação entre os setores de licitação, fornecedores e áreas internas do Hospital e da Secretaria de Saúde, garantindo a eficiência na troca de informações.
5. Instituir um método de monitoramento do contrato após a sua execução, estabelecendo indicadores de desempenho que assegurem a qualidade do fornecimento dos gêneros alimentícios.
6. Estabelecer um plano de auditoria e controle que possa realizar inspeções periódicas para verificar o cumprimento das condições contratuais, bem como a



adequação dos produtos às normas sanitárias vigentes.

7. Desenvolver procedimentos de contingência para assegurar a continuidade do abastecimento de alimentos no caso de ocorrência de imprevistos que possam afetar a execução regular do contrato.
8. Fixar critérios para seleção e qualificação de fornecedores, considerando aspectos como capacidade de atendimento, histórico de contratações e qualidade dos produtos fornecidos.
9. Incluir no contrato cláusulas de revisão de preços, penalidades e mecanismos de rescisão, visando a proteção dos interesses da Administração Pública e manutenção das condições de fornecimento acordadas.
10. Revisar periodicamente as necessidades alimentícias do Hospital e Maternidade Francisco Raimundo Marcos, realizando ajustes nas quantidades contratadas se necessário, com base no consumo verificado e nas projeções futuras de demanda.

## 12. Justificativa para adoção do registro de preços

A adoção do sistema de registro de preços (SRP), conforme delineado pela Lei 14.133/2021, apresenta-se como a estratégia mais eficaz para a contratação de gêneros alimentícios pelo Hospital e Maternidade Francisco Raimundo Marcos, vinculado à Secretaria de Saúde do município de Ocara/CE. As justificativas para a escolha deste sistema decorrem da análise de suas prerrogativas, vantagens e do alinhamento com as necessidades e características desta contratação, detalhadas a seguir:

- **Planejamento e Flexibilidade:** O SRP permite um planejamento das aquisições de acordo com o consumo real e flutuações de demanda (Art. 40, III), proporcionando flexibilidade para as chamadas de fornecimento conforme a necessidade do hospital, evitando tanto a escassez quanto o excesso no estoque de itens alimentícios, em concordância com o princípio da eficiência e da economicidade.
- **Gestão Eficiente de Recursos:** A efetiva gestão de recursos é um dos pilares da Lei 14.133, em especial no Art. 40, que determina o planejamento de compras considerando a expectativa de consumo anual e as condições de armazenamento, evitando a deterioração de materiais.
- **Economia de Escala:** O SRP permite a negociação de preços mais vantajosos pela estimativa de altos volumes de consumo, mesmo que as contratações sejam realizadas de forma parcelada, o que é ratificado pelo Art. 23, assegurando, assim, melhor aproveitamento dos recursos públicos.
- **Controle de Preços e Atualizações:** Durante a vigência da ata de registro de preços, a Administração assegura preços estabilizados no mercado, com possibilidade de revisão conforme previsto no Art. 82, VI, resguardando a entidade de oscilações negativas nos preços de mercado.

- **Redução de Burocracia:** Consoante ao Art. 82, o registro de preços simplifica o processo de contratação para demandas futuras, dispensando a necessidade de realizar licitações para cada aquisição, o que está em harmonia com o princípio da celeridade.
- **Qualidade e Padronização:** A possibilidade de indicar especificações detalhadas dos produtos, conforme Art. 40, I, garantindo assim a qualidade e a padronização dos gêneros alimentícios, alinhando-se com os requisitos técnicos impostos pela saúde pública e a nutrição hospitalar.
- **Facilidade de Adesão de Outros Órgãos:** O SRP permite que outras entidades da administração pública adiram à ata de registro de preços (Art. 86), possibilitando que órgãos de saúde da mesma esfera governamental usufruam das condições contratuais já negociadas, promovendo integração e eficiência nas aquisições públicas.
- **Vigência e Adaptabilidade:** A vigência da ata de registro de preços é de um ano, prorrogável por igual período, conforme Art. 84, o que se alinha à necessidade de garantir o fornecimento contínuo de insumos alimentícios e adapta-se bem ao ciclo orçamentário e administrativo da entidade.

Considerando o exposto, a opção pelo registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao Hospital e Maternidade Francisco Raimundo Marcos é fundamentada pelos dispositivos da Lei 14.133/2021, e está em consonância com os princípios de transparência, eficiência, planejamento e sustentabilidade, além de representar uma prática vantajosa e adequada aos interesses da Administração Pública e ao atendimento das necessidades da população assistida por essa entidade de saúde.

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

Em conformidade com as prescrições da Lei 14.133/2021 e considerando as peculiaridades do objeto contratual referente à aquisição de gêneros alimentícios para o Hospital e Maternidade Francisco Raimundo Marcos, vinculado à Secretaria de Saúde do município de Ocara/CE, posicionamo-nos contrariamente à participação de empresas na forma de consórcios nesse processo licitatório específico. Os argumentos que justificam esta decisão são detalhadamente fundamentados nas disposições legais seguintes, destacando-se os seguintes pontos:

- **Preservação da Competitividade:** O Art. 5º da Lei 14.133/2021 ressalta a importância da competitividade para a obtenção das melhores condições para a Administração Pública. A vedação à formação de consórcios visa evitar que grandes conglomerados limitem a competição, possibilitando a participação de uma gama mais ampla de fornecedores, incluindo micro e pequenas empresas locais.
- **Controle da Execução Contratual:** Ao contratar com empresas individualmente, a Administração Pública pode exercer um controle mais eficiente da execução contratual, conforme o Art. 7º, garantindo que cada fornecedor cumpra com suas



responsabilidades específicas sem as complicações que frequentemente ocorrem em consórcios.

- **Diminuição da Complexidade:** A natureza do objeto contratado, a aquisição de gêneros alimentícios, não se caracteriza pela complexidade técnica ou operacional que poderia justificar a cooperação entre empresas em consórcio prevista no Art. 15 da Lei 14.133/2021.
- **Gerenciamento de Riscos:** A segregação de riscos é mais facilmente alcançada quando a administração contrata com empresas individuais, alinhada ao Art. 11, que busca assegurar uma execução contratual sem sobrepreços ou inexecuções devido ao melhor controle sobre o cumprimento do objeto.
- **Menor Complexidade nas Adjudicações:** Avaliações de propostas e posterior adjudicação do objeto em licitações se tornam menos complexas e mais céleres quando não envolvem a estrutura de consórcios, o que está em conformidade com o Art. 26, que almeja celeridade e eficiência no processo licitatório.
- **Transparência e Entendimento Clara do Edital:** De acordo com o Art. 12, o processo licitatório deve ser claro e evidente para todos os licitantes, sendo que a participação de consórcios pode, em alguns casos, tornar o entendimento do edital e das responsabilidades mais complexo, contrariando o princípio da transparência.
- **Facilitação da Fiscalização:** A fiscalização por parte da Administração Pública é mais efetiva quando há fornecedores individualizados. O Art. 84 ressalta a importância do controle eficiente dos contratos, o que pode se tornar mais desafiador no cenário de consórcios.

#### 14. Possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras

De acordo com a Lei 14.133/2021, é fundamental considerarmos a sustentabilidade e o impacto ambiental em qualquer processo de licitação e contratação pública. O art. 5º ressalta a importância do desenvolvimento nacional sustentável como um dos princípios a ser observado, assim como o art. 12º, que salienta a necessidade de alinhar os processos licitatórios e contratos à eficácia e efetividade, contemplando a gestão de riscos ambientais.

Assim, ao realizar o levantamento dos possíveis impactos ambientais para o fornecimento de gêneros alimentícios ao Hospital e Maternidade Francisco Raimundo Marcos, identificamos os seguintes aspectos relevantes:

- **Emissões de gases poluentes:** Durante o transporte e entrega dos gêneros alimentícios, será emitida uma certa quantidade de gases poluentes, em função da utilização de veículos automotores.
  - **Medida mitigadora:** Selecionar fornecedores que utilizem veículos com tecnologias mais limpas e eficientes, além de otimizar as rotas para reduzir a distância percorrida.
- **Uso de embalagens:** O emprego de embalagens inadequadas pode resultar em aumento de resíduos e em dificuldades no processo de reciclagem.
  - **Medida mitigadora:** Requerer embalagens recicláveis ou biodegradáveis e que estejam de acordo com normas técnicas que propiciem sua reutilização



- ou reciclagem, em conformidade com o previsto no art. 26 da Lei 14.133/2021.
- **Desperdício de alimentos:** Uma má gestão na aquisição e no controle do estoque pode levar à deterioração dos alimentos e, conseqüentemente, ao desperdício.
    - **Medida mitigadora:** Implementar práticas de gestão de estoque eficientes, baseadas no consumo real e no prazo de validade dos produtos, estimulando a compra de quantidades alinhadas às necessidades reais do hospital, em linha com o art. 40 da Lei 14.133/2021.
  - **Consumo de recursos hídricos e energéticos:** A preparação e conservação dos alimentos podem envolver um aumento do consumo de água e energia.
    - **Medida mitigadora:** Exigir dos fornecedores métodos de processamento que reduzam o consumo de água e energia ou que utilizem fontes renováveis, seguindo o princípio de desenvolvimento nacional sustentável.

Ressalta-se a importância de se implementar um programa de conscientização ambiental internamente e junto aos fornecedores, para enfatizar a importância da sustentabilidade e do cumprimento dos requisitos de contratação que minimizem os impactos ao meio ambiente.

Conclui-se que a adoção dessas medidas mitigadoras e sua devida implementação e fiscalização são cruciais para garantir a viabilidade e responsabilidade ambiental no processo de contratação de fornecedores de gêneros alimentícios, em alinhamento com as diretrizes estabelecidas pela Lei 14.133/2021.

## 15. Posicionamento conclusivo sobre a viabilidade e razoabilidade da contratação

Após análise detalhada das condições e demandas específicas do Hospital e Maternidade Francisco Raimundo Marcos, bem como a aplicação criteriosa das disposições da Lei 14.133/2021, é possível afirmar a viabilidade e razoabilidade da contratação de gêneros alimentícios para a referida instituição. Considerando os princípios da eficiência, do interesse público, da economicidade e do desenvolvimento nacional sustentável, delineados no art. 5º da lei em questão, destaca-se a orientação na obtenção de propostas que gerem resultados vantajosos para a administração pública e, conseqüentemente, para o bem-estar geral da população atendida pelo hospital.

Em conformidade com o art. 23 da Lei 14.133, a estimativa de valores foi definida em linha com a realidade de mercado e com base em contratações anteriores, garantindo, assim, a correta alocação de recursos públicos sem sobrepreço ou preços inexequíveis. Além disso, a adoção do sistema de registro de preços, conforme prerrogativas dos arts. 82 a 86 da Lei 14.133, possibilita a realização de contratações mais ágeis e flexíveis, adequadas à dinâmica das necessidades do hospital quanto ao abastecimento de gêneros alimentícios.

Com a aderência às diretrizes de planejamento e transparência estabelecidas no art. 40 e correlatos, bem como o envolvimento de profissionais capacitados em conformidade com o art. 7º da Lei 14.133, assegura-se a gestão competente do processo licitatório e o monitoramento eficiente da execução contratual. A



integralidade dos processos licitatórios, desde a fase preparatória até a eventual contratação, está alinhada ao interesse público e às necessidades institucionais (art. 18), garantindo a assertividade das escolhas e o consequente atendimento adequado à demanda hospitalar.

Dessa forma, o posicionamento conclusivo é favorável à realização da contratação para aquisição de gêneros alimentícios pelo Hospital e Maternidade Francisco Raimundo Marcos, uma vez que as informações colhidas e as análises realizadas sustentam a legalidade, a impessoalidade, a moralidade e a eficiência do processo nos termos da Lei 14.133/2021.

Ocara / CE, 20 de fevereiro de 2024

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

*Rosyleny Moreira Campos*  
ROSYLENY MOREIRA CAMPOS  
MEMBRO

*Narlia Oliveira Ferreira*  
NARLIA OLIVEIRA FERREIRA  
MEMBRO

*Regina Francisca dos Santos*  
REGINA FRANCISCA DOS SANTOS  
PRESIDENTE