

Estudo Técnico Preliminar – ETP

A Nova Lei de Licitações, Lei 14.133/2021 atribuiu ao planejamento das licitações a hierarquia de princípio, propiciando aos gestores públicos instrumentos para governança e concretude deste princípio. As contratações públicas são instrumentos para a realização das políticas públicas, cujo planejamento ocasiona contratações significativamente mais efetivas. Desse modo, a realização de estudos prévios à contratação conduz ao conhecimento de novas modelagens/metodologias ofertadas pelo mercado, resultando na melhor qualidade do gasto promovendo uma gestão mais eficiente dos recursos públicos. Neste contexto, o presente documento, enquanto elemento essencial ao planejamento, ao cumprir as determinações legais relacionadas à sua elaboração, caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento, uma vez que, apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade a ser especificada. Deste modo, se busca assegurar a viabilidade (técnica e econômica) da contratação pública pretendida, bem como o levantamento dos elementos essenciais, que servirão de base para compor o termo de referência a ser elaborado, caso se conclua pela viabilidade da contratação. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública, avaliando todos os aspectos necessários e suficientes à contratação.

1. OBJETO

1.1 CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DA SECRETARIA DE SAÚDE E DA SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, MULHER E PROMOÇÃO À CIDADANIA DO MUNICÍPIO DE SÃO LOURENÇO DA MATA.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1 A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros que contribuam para atender as necessidades do Hospital Petronila Campos, Saúde Mental, Residência Terapêutica II que são assistidos pela Secretaria de Saúde e na Secretaria de Desenvolvimento Social para atender a demanda aos acolhidos da Instituição Acolhedora Ivanilda Maria da Silva que possui um quadro de 30 funcionários e capacidade de 20 acolhidos, variando entre recém-nascidos, crianças e adolescentes.

2.2 Tais contratações se justificam para garantir o funcionamento de todas as atividades e serviços prestados pelas secretarias aos munícipes, pois os produtos adquiridos são consumidos diariamente conforme cardápio apresentado por ambas as secretarias e acostados aos autos.

2.3 Diante do exposto não podemos deixar de atender as demandas que são geradas em cada setor por se tratar de saúde pública que é amparada por lei.

2.4 O acesso a uma variedade de alimentos seguros e saudáveis é um direito humano fundamental. O cuidado nutricional adequado, incluindo a qualidade da alimentação, tem efeitos benéficos na recuperação dos pacientes e na sua qualidade de vida.

2.5 A qualidade da alimentação hospitalar é fundamental para a qualidade do atendimento hospitalar. A nutrição dos pacientes de contemplar a uma refeição saudável e nutritiva, pois a alimentação equilibrada é fator de vida, indispensável para a promoção, manutenção e recuperação da saúde.

2.6 Assim, tem-se a necessidade de adquirir tais produtos que ajudarão a proporcionar aos seus servidores, colaboradores e público atendido um ambiente mais agradável para todos os que frequentam o espaço público.

3. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1 A licitante vencedora deverá proporcionar entrega de Gêneros Alimentícios, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de **Saúde e Desenvolvimento Social**, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas a serem estabelecidas neste instrumento e também estabelecidas no Termo de Referência.

3.2 O contratado deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos produtos que serão entregues.

3.3 O contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

3.4 O contratado deverá fornecer gêneros produzidos de acordo com as normas vigentes, especialmente as sanitárias, de boa qualidade e de excelente aceitação no mercado.

3.5 Os itens deverão possuir garantia contra não conformidades de fabricação, a contar do recebimento definitivo dos mesmos, sendo esta garantia de sua total responsabilidade, inclusive os custos no que tange o transporte da CONTRATANTE à CONTRATADA e seu devido retorno à CONTRATANTE.

3.6 O contratado deverá prestar todos os esclarecimentos técnicos que lhe forem solicitados, relacionados com as características dos gêneros fornecidos. O contratado deverá arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do fornecimento dos gêneros, sem qualquer ônus para a municipalidade.

3.7 O contratado deverá repetir procedimentos às suas próprias custas para correção de falhas verificadas, principalmente na hipótese de aquisição do objeto em desacordo com as condições pactuadas.

3.8 Os riscos de impactos ocasionados devido a produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, em conformidade com as leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades.

3.9 A aquisição deve considerar as consequências ambientais, sociais e econômicas de: projeto; uso de materiais não renováveis; fabricação e métodos de produção, logística, prestação de serviços; uso, operação, manutenção, reutilização; opções de reciclagem; disposição, e as capacidades dos fornecedores para resolver essas consequências em toda a cadeia de abastecimento.

3.10 Cumprir o objeto do Contrato de acordo com as normas que regulamentam o objeto da contratação.

3.11 Os itens deverão ter as seguintes especificações:

3.11.1 Dos Produtos Industrializados:

3.11.1.1 Composição Nutricional:

3.11.1.1.1 Identificar o valor nutricional por porção;

3.11.1.1.2 Identificar o percentual mínimo do nutriente do produto;

3.11.1.1.3 Destacar restrição ou isenção de um ou mais nutrientes ou ingredientes na composição; Indicar nutriente da composição, em caso de fortificação;

3.11.1.1.4 Destacar restrição ou isenção de aditivos alimentícios previsto em legislação vigente;

3.11.1.1.5 No caso de reconstituição/diluição de um produto, deve-se:

3.11.1.1.5.1 indicar percentual mínimo do nutriente principal, com base nas instruções do fabricante, conforme descrição na embalagem original do produto;

3.11.1.1.5.2 solubilidade ou indicar o emulsionante na composição;

3.11.1.1.6 Indicar aspectos organolépticos ou de aparência de fabricação não aceitáveis (ex.: excesso de dureza, malcozidos ou queimados, excessiva umidade, quebra-quebra, presença de fermentação ou ranço, conforme o tipo de alimento/produto);

3.11.1.1.7 Indicar ausência de sujidades (matéria orgânica, insetos, larvas, parasitas), conforme a característica do alimento;

3.11.1.1.8 Determinar valores permitidos ou rejeitados expressos em (%) de umidade, de acidez, fermentação;

3.11.1.1.9 Destacar o tipo de processo tecnológico utilizado no processo do produto – indicação ou restrição.

3.11.2 Das Embalagens:

3.11.2.1 Tipo de embalagem;

3.11.2.2 Data de fabricação, validade e lote;

3.11.2.3 Registro do órgão de inspeção sanitária;

3.11.2.4 Condições de integridade da embalagem;

- 3.11.2.5 Informar unidade de medida (grama, quilo, litros etc.);
- 3.11.2.6 Indicar gramatura/volume existente no mercado ou aquela necessária ao pleno funcionamento do serviço;
- 3.11.2.7 Indicar permeabilidade da embalagem;
- 3.11.2.8 Indicar a necessidade de dupla embalagem se for o caso;
- 3.11.2.9 Indicar o tipo de vedação da embalagem, quando for o caso.

3.11.3 Dos demais Alimentos:

- 3.11.3.1 Características desejáveis e peculiares ao alimento, considerando, tamanho, textura, cor, aroma, aparência etc.;
- 3.11.3.2 No caso de alimentos cujo consumo requer cozimento prévio – informar rendimento e aspectos pós-cozimento, tempo de cozimento e características inaceitáveis;
- 3.11.3.3 **GRÃOS** - tipo, integridade, tamanho do grão, grau de maturidade, teor de umidade, ausência de sujidades, larvas e parasitas;
- 3.11.3.4 **LATICÍNIOS**: Identificação de órgão de inspeção sanitária - laudo de análise microbiológico;
- 3.11.3.5 **CARNES**: características de cor, aroma, sabor, textura, temperatura de conservação e transporte, registro de inspeção sanitária, ausência de sujidades, parasitas e larvas;
- 3.11.3.6 **PÃES**: deverão ser transportados em veículo adequado, fechado, com bom estado de conservação, limpo, organizado e exclusivo para este fim;
- 3.11.3.7 **HORTIFRUTI**: deverão ser entregues em perfeito estado de maturação e conservação, adequado para o consumo humano, apresentando tamanhos uniformes, não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência e possam comprometer a qualidade do produto e colocar em risco a saúde humana. Os legumes devem ser procedentes de vegetais genuínos e são, de primeira e boa qualidade, suficientemente desenvolvidos, apresentar coloração e tamanhos uniformes. Apresentados para consumo, devem estar em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor, sabor próprios da variedade e espécie. As frutas devem ser de primeira, de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. As verduras devem ser frescas, folhas verdes e sem traços de descoloração nas folhas e não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. Isenta de umidade externa (aspecto gosmento) e de matéria terrosa e sujidades que possam comprometer a qualidade do produto.

4. DAS AMOSTRAS

4.1 Caso a compatibilidade com as especificações demandadas, sobretudo quanto a padrões de qualidade, não possa ser aferida apenas pela análise da proposta no que se refere aos itens **NÃO PERECÍVEIS**, a Pregoeira por decisão unilateral ou provocada pela Secretaria demandante, **PODERÁ** exigir que o licitante classificado em primeiro lugar apresente amostra do item, se julgar necessário e que apenas pela indicação da marca ou fabricante não for possível a aferição da compatibilidade da marca com as especificações constantes nesse Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta, no prazo de **03 (três) dias**;

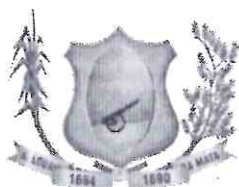
4.2 No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pela Pregoeira, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

4.3 Se a amostra apresentada pelo primeiro classificado não for aceita, a Pregoeira analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s), se necessário, e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

4.4 Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados pela equipe técnica responsável pela análise, não gerando direito a ressarcimento.

5. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

5.1 O prazo de entrega dos produtos é de até 05 (cinco) dias corridos, contados do recebimento da ordem de fornecimento, da secretaria demandante, no seguinte endereço:



5.1.1 **ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS: a entrega será quinzenal**

5.1.2 **ALIMENTOS PERECÍVEIS (BEBIDA LÁCTEA, CARNES, OVOS E POLPA DE FRUTAS): a entrega será semanal**

5.1.3 **PRODUTOS DE PADARIA (PÃES): a entrega será diária**

5.1.4 **HORTIFRUTIGRANJEIRO: a entrega será semanal**

5.2 Não serão recebidos os produtos que estejam fora das especificações estabelecidas neste documento, bem como aqueles que estejam fora do prazo de validade ou impróprios para consumo

5.3 Não serão aceitos produtos que não estiverem acondicionados em embalagens primárias originais de produção, fechadas e embaladas mecanicamente.

5.4 As despesas de frete, seguro, embalagem e encargos decorrentes deverão estar inclusas no preço proposto, e em hipótese alguma poderão ser destacadas quando da emissão da nota fiscal/fatura.

5.5 No caso dos produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

5.6 Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 02 (dois) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, mediante recibo expedido pelo funcionário habilitado.

5.7 Definitivamente, em até 02 (dois) dias após o recebimento provisório para a verificação da qualidade e quantidade do objeto e consequente aceitação pelo funcionário habilitado mediante atesto na Nota Fiscal / Fatura

5.8 Na hipótese da verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo

5.9 Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 02 (dois) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

5.10 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5.11 A secretaria demandante formalizará a solicitação do fornecimento do objeto à Contratada por e-mail oficial informado no ato da assinatura do contrato, fazendo constar na solicitação: o quantitativo e os respectivos locais de entrega.

6. DA NOMENCLATURA

6.1 As empresas que cotarem os **Itens não perecíveis** deverão entregar os produtos com a devida nomenclatura, dizeres legais, ingredientes, modo de preparo e quadro nutricional impresso na mesma.

6.2 Não sendo permitido adesivo ou etiqueta que traga o risco de soltura ou de possível perda das informações de qualidade do produto.

7. DA ROTULAGEM

7.1 Os produtos referentes aos **Itens perecíveis**, estes deverão ser rotulados de acordo com a legislação vigente (em especial, a resolução RDC nº 259 de 20/09/02 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360 de 23/12/2003 da ANVISA/MS. No rótulo da embalagem primária deverão estar impressas de forma clara e indelével, as seguintes informações:

- denominação de venda (nome do produto e marca).
- Identificação da origem (nome e endereço do fabricante, país de origem através da expressão "Indústria...", "Fabricado em ...", "Produto...".
- data de fabricação e prazo ou data de validade ou data de vencimento e número do lote.
- lista de ingredientes, inclusive os aditivos (função principal e nome completo ou número INS), caso utilizados.
- informação nutricional.
- conteúdo líquido.
- condições de armazenamento.
- condições de conservação e prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária.



8. DA VALIDADE

8.1 O prazo de validade dos produtos apresentados deverá ter no mínimo 70% do prazo total a contar da entrega dos mesmos, salvo para aqueles cuja data de validade estabelecida pelo fabricante/produzidor/embalador seja inferior a 01(um) ano.

8.2 Neste caso, o produto deverá ser entregue com no mínimo 2/3 da validade estabelecida pelo fabricante/produzidor/embalador.

9. DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

9.1 A empresa que cotar os **itens perecíveis** deverá apresentar ainda:

9.1.1 Licença Sanitária em vigor expedida pelo órgão Sanitário competente (Municipal, Estadual e/ou Federal), com atividade compatível como o objeto licitado, dentro do prazo de validade, comprovando estarem habilitados a comercializar e manipular produtos de origem animal.

10. DO TRANSPORTE

10.1 De acordo com o artigo 1º da PORTARIA CVS – 15 de 7/11/91 que se refere à padronização do transporte de alimentos para o consumo humano, as empresas devem seguir os determinados itens desta norma:

- a) Transportar os alimentos destinados ao consumo humano refrigerado ou não, dependendo do produto a fim de impedir a contaminação e deterioração do produto;
- b) Não transportar no mesmo container ou no mesmo compartimento de um veículo, alimentos e substâncias estranhas, que possam contaminá-los ou corrompe-los;
- c) Não é permitido transportar, conjuntamente com gêneros alimentícios, pessoas e animais;
- d) A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos;
- e) Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria de acordo com o Código Sanitário Vigente.

11. LEVANTAMENTO DE MERCADO

11.1 Com Base nos requisitos definidos, foram realizados levantamentos para identificar soluções existentes no mercado para atender os requisitos estabelecidos, objetivando alcançar os resultados pretendidos e atender a necessidade da aquisição, considerando os aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização.

11.2 Das Soluções:

11.2.1 Solução 1: Contratar mercado local para entrega parcelada conforme empenhos expedidos pelas secretarias municipais;

11.2.2 Solução 2: Realizar dispensas de licitação ou adesões a ata de outros órgãos públicos;

11.2.3 Solução 3: Realizar Licitação Própria.

11.3 Da análise:

11.3.1 Solução 1: O preço não seria vantajoso e o mercado poderia não ter todos os itens em quantidades que consigam atender o funcionamento diário dos órgãos.

11.3.2 Solução 2: A adesão/carona e dispensas não atende toda a necessidade de material de limpeza necessários solicitadas pelas secretarias demandantes.

11.3.3 Solução 3: É possível a realização de licitação, pois a mesma é mais viável, tendo em vista atender as necessidades contínuas recorrentes, mas não diárias, durante o prazo contratual.

11.4 Da Conclusão: Com base nestas análises e informações, a Equipe de Planejamento apresenta que de todas as soluções apresentadas acima a que mais se mostra vantajosa e eficiente para suprir as necessidades requisitadas pelo item especificado é a Solução 3, para o atendimento da solicitação.

12. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

12.1 A solução proposta é o Sistema de Registro de Preços a partir de Pregão Eletrônico, para a aquisição de gêneros alimentícios a serem utilizados para confecção dos cardápios apresentados pelas Secretarias de Saúde e Desenvolvimento Social, bem como, garantir uma alimentação nutricionalmente equilibrada e de qualidade aos nossos alunos.



12.2 Atendendo ao princípio da economicidade, celeridade, eficácia, eficiência e padronização, que busca os melhores resultados, com menor custo, o Pregão Eletrônico mediante SRP, demonstra ser a melhor forma de satisfazer as necessidades dessa contratação até mesmo por serem itens que oscilam constantemente, e por esse motivo é possível manter os preços por um período de um ano, com alguns reequilíbrios, que são concedidos mediante alta ou baixa dos mesmos, e também por atender a demanda conforme a necessidade das unidades escolares, sem causar saldos extras, comprovadamente eficaz para os serviços de Alimentação e Nutrição.

13. ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS SEPARADOS POR SECRETARIA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE				TOTAL
			DESENV. SOCIAL	C. DE ACOLHIMEN TO	HOP. PETRO CAMPOS	SAÚDE MENTAL	
1	AÇAFRÃO: Condimento, tipo: açafraão, apresentação: pó. Íntegro sem irregularidades no produto, cheiro e aroma característico, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. CÓD. 463857	KG	12	24	90	12	138
2	AÇÚCAR CRISTAL: Açúcar, tipo: cristal, prazo validade mínimo: 12 meses. Obtido pela mistura da cana de açúcar, com aspecto, cor, cheiro próprio e sabor doce, isento de sujidade, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Acondicionados em embalagens de 1 kg. CÓD. 463989	KG	792	720	4500	720	6732
3	ADOÇANTE: aspecto físico: líquido transparente, ingredientes: sucralose, prazo validade: 1 anos, tipo: dietético, características adicionais: bico dosador. CÓD. 407523	UND 100ml	12	72	90	60	234
4	ARROZ INTEGRAL: Arroz beneficiado, tipo: agulhinha, subgrupo: integral, classe: longo fino, qualidade: tipo 1. CÓD. 458906	KG		120	558	60	738
5	ARROZ PARBOLIZADO: Arroz beneficiado, tipo: parboilizado, subgrupo: polido, classe: longo fino, qualidade: tipo 1. Constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15% isento de sujidades e misturas de outras variedades e espécies, acondicionados em sacos de 1 kg. CÓD. 458908	KG	828	400	4500	400	6128
6	AVEIA EM FLOCOS FINOS: Aveia beneficiada, classe: branca, apresentação: em flocos finos, presença de glúten: contém glúten. CÓD. 460501	EMB 200G	144	400	2700	720	3964
7	AZEITE EXTRA VIRGEM: espécie vegetal: de oliva, tipo: puro, teor da acidez: extravirgem - menor que 0,8%. CÓD. 463696	UND 500ML	120	30	54	24	228



8	AZEITONA SEM CAROÇO: Legume em conserva, tipo: azeitona verde, apresentação: fatiada. CÓD.459650	EMB 500G	36	30	432	30	528
9	BISCOITO DOCE: Biscoito, apresentação: redondo, sabor: maizena, classificação: doce, características adicionais: sem recheio, tipo: maria, aplicação: alimentação humana, prazo validade: 1 ano. CÓD.232236	PCT 350G	480	471	2790	900	4641
10	BOLACHA SALGADA INTEGRAL: Tipo cream cracker, ingredientes: farinha de trigo integral, rica em ferro ácido fólico, gordura vegetal male, leite em pó, sal fermento biológico, fermentos químicos bicarbonato de sódio e fosfato mono cálcico. CÓD.466407	PCT 350G		288		144	432
11	BOLACHA ÁGUA: Apresentação: redondo, características adicionais: sem adição de sal e sem recheio, tipo: água. CÓD.236162	PCT 350G			558		558
12	BOLACHA SALGADA: Tipo cream cracker, sabor: amanteigado, características adicionais: salgada, tipo: bolacha, ingredientes: farinha de trigo, água, manteiga, gordura vegetal. CÓD.466407	PCT 350G	336	300	1674	500	2810
13	CAFÉ EM PÓ: Café, apresentação: torrado moído, intensidade: média, tipo: tradicional, empacotamento: vácuo, prazo validade mínimo: 12 meses. De primeira qualidade, embalado em sacos de 250g. CÓD.463591	PCT. 250G	420	300	3600	300	4620
14	CALDO DE CARNE: Meio de cultura., tipo : caldo carne cozida, aspecto físico : pó. Unidades de 19g. CÓD.241572	CX COM 24 UNI			36	24	60
15	CALDO DE GALINHA: Meio de cultura., tipo : caldo galinha, aspecto físico : pó. Unidades de 19g. CÓD.241571	CX COM 24 UNI			36	24	60
16	CANELA EM PÓ: Condimento, tipo: canela, apresentação: pó. CÓD.463872	EMB 50G	67	72	1116	120	1375
17	CANJIQUEINHA DE MILHO: Mistura para preparo de canjiquinha. Farinha de milho, grão: amarelo, tipo: canjiquinha. CÓD.459072	KG	6	12	15	15	48
18	CHÁ: Chá alimentação, tipo: chá de ervas, uso: alimentício, apresentação: sachê com 2g, características adicionais: prazo validade mínimo de 12 meses. CÓD.328318	CX 10G	168	720	1116	1080	3084
19	COLORAU: Condimento, tipo: urucum, apresentação: pó. de coloração vermelho intenso, com aspecto, cor e sabor próprios, isentos de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. CÓD.463937	KG	24	48	300	100	472



20	CREME DE LEITE: Creme de leite, teor gordura: 21 a 40% de gordura, processamento: uht. CÓD.446534	UND. 200G	972	120	1944	360	3396
21	CREMOGEMA: Amido , material: milho, aplicação: mingau, características adicionais: pó. Tipo cremogema, com açúcar, vitaminas (A e C), sais minerais (cálcio, fósforo e ferro), aromatizante e corante urucum. Embalagem intacta e livre de contaminantes. Sabor chocolate. CÓD.310412	UND. 200G	269		2880		3149
22	COMINHO: Condimento, tipo: cominho, apresentação: pó. CÓD.463891	KG	12	24	112	48	196
23	CATCHUP: Molho de mesa, tipo: catchup, composição: tradicional, apresentação: creme, adicional: bisnaga. CÓD.459665	UND. 400G	68	48	216	60	392
24	ERVILHA: Legume em conserva, tipo: ervilha. CÓD.462823	UND. 200G	84	120	972	240	1416
25	EXTRATO DE TOMATE: Massa de tomate, tipo: extrato concentrado, composição: tradicional, apresentação: creme. CÓD.459670	EMB 340G	1296	300	2232	500	4328
26	FARINHA DE MANDIOCA: Farinha de mandioca, grupo: seca, subgrupo: branca torrada, classe: fina, aspecto físico: tipo 1, acidez: baixa acidez. CÓD. 458920	KG	48	120	1116		1284
27	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO: Farinha de trigo, grupo: doméstico, tipo: tipo 1, especial, ingrediente adicional: com fermento, fortificada com ferro e ácido fólico. CÓD.460265	KG	240	120	540	240	1140
28	FEIJÃO MACASSAR: Leguminosa, variedade: feijão macassar, tipo: tipo 1. CÓD.464567	KG	144	240	2232	240	2856
29	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1: Leguminosa, variedade: feijão carioca, tipo: tipo 1. Novo, constituídos de grãos inteiros e sadios com unidade permitida de 15%, isento de sujidades e misturas de outras variedades e espécies, acondicionados em sacos plásticos de 1 kg. Com validade, no mínimo, de 6 meses. CÓD.464566	KG	202	240	2790	300	3532
30	FEIJÃO PRETO: Leguminosa, variedade: feijão preto, tipo: tipo 1. Novo, constituídos de grãos inteiros e sadios com unidade permitida de 15%, isento de sujidades e misturas de outras variedades e espécies, acondicionados em sacos plásticos de 1 kg. Com validade, no mínimo, de 6 meses. CÓD.464552	KG	202	240	900	300	1642
31	FEIJÃO BRANCO: Leguminosa, variedade: feijão branco, tipo: tipo 1. Novo, constituídos de grãos inteiros e sadios com unidade permitida de 15%, isento de	KG	67				67



	sujidades e misturas de outras variedades e espécies, acondicionados em sacos plásticos de 1 kg. CÓD.464559						
32	FERMENTO: Fermento, tipo: químico, apresentação: pó. CÓD. 459586	UND 100G	24	15	36	60	135
33	FLOCÃO DE MILHO: Farinha de milho, grão: amarelo, tipo: flocada, apresentação: pré-cozida, característica adicional: transgênico. CÓD.459017	PCT500 G	1008	800	3600	1000	6408
34	LEITE CONDENSADO: Leite condensado, tipo: integral, ingrediente básico: leite in natura, prazo validade mínimo: 12 meses. CÓD.464013	UND 395G	560	240	972	240	2012
35	LEITE DE COCO: Leite côco, tipo: magro, característica adicional: teor de gordura reduzida. CÓD.464012	UND 500ML	350	240	825	240	1655
36	LEITE EM PÓ DESNATADO: Leite em pó, origem: de vaca, teor gordura: desnatado, solubilidade: instantâneo. CÓD.446021	PCT 200G	84	240	1116	240	1680
37	LEITE EM PÓ INTEGRAL: Leite em pó, origem: de vaca, teor gordura: integral, solubilidade: não instantâneo. CÓD.459637	PCT200 G	2352	1.200	6300	1200	11052
38	MACARRÃO ESPAGUETE: Macarrão, teor de umidade: massa seca, base da massa: de farinha de trigo, apresentação: espagete. CÓD.458951	PCT 500G	370	300	4464	300	5434
39	MACARRÃO TALHARIM: Macarrão, teor de umidade: massa seca, base da massa: de sêmola, semolina, apresentação: talharim. CÓD. 458961	PCT 500G	370	470	300	420	1560
40	MAIONESE: Molho de mesa, tipo: maionese, composição: tradicional, apresentação: creme, adicional: em bisnaga. CÓD.459658	UND 200G	202	120	486	288	1096
41	MAISENA: Amido, base: de milho. CÓD.459077	UND 500G	34	360	900	360	1654
42	MILHO DE MUNGUZÁ: Milho, tipo: grão, aplicação: mungunzá (canjica). CÓD.279262	PCT 500G	96	240	720	360	1416
43	MILHO VERDE: Legume em conserva, tipo: milho verde. CÓD.462824	UND 200G	300	240	972	300	1812
44	MOSTARDA: Molho de mesa, tipo: mostarda, composição: tradicional, apresentação: creme. Adicional: bisnaga. CÓD.459667	UND 200G	135	72	432	72	711
45	MOLHO SHOYU: Molho de mesa, tipo: shoyu, composição: tradicional, apresentação: líquido. CÓD.459653	UND 150ML			216	72	288
46	ORÉGANO: Condimento, tipo: orégano, apresentação: desidratado, de cor verde pardacenta. acondicionado em pacote	KG	3	3	8	5	19



	plástico, íntegro, atóxico, resistente, fechado e limpo. CÓD.463916						
47	ÓLEO DE SOJA: Óleo vegetal comestível, tipo: puro, espécie vegetal: soja, tipo qualidade: tipo 1. CÓD.463692	UND 900ML	240	150	2232	150	2772
48	PÁPRICA DEFUMADA: Condimento, tipo: páprica, apresentação: pó. CÓD.463917	KG	12	6	90	10	118
49	VINAGRE: Vinagre. Produto natural fermentado acético simples, isentos de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico de 500 ml e com tampa inviolável hermeticamente fechada. Conservante: metabissulfato de sódio (INS 223), acidez volátil 4,0%. CÓD. 217091	UND 500ML	288	288	1116	300	1992
50	FOLHA DE LOURO: Condimento, tipo: louro, apresentação: folha. CÓD.463904	KG	3	2	8	2	15
51	SAL: Sal, tipo: refinado, aplicação: alimentícia, teor máximo sódio: 390 mg/g, aditivos: iodato de potássio. CÓD.461092	KG	60	120	1116	120	1416
52	ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO: apresentação: pó, sabor: tradicional, prazo validade mínimo: 18 meses, característica adicional: enriquecido com vitaminas. CÓD.463554	UND 400G	240	336	18	100	694
53	FARINHA LÁCTEA: Cereal matinal, lanches, tipo: farinha láctea, ingredientes principais: trigo e leite, ingredientes adicionais: fortificado com vitaminas e minerais. CÓD.463974	KG	24				24
54	SARDINHA AO MOLHO DE TOMATE: Peixe em conserva, variedade: sardinha, apresentação: descabeçada e eviscerada, meio de cobertura: com molho de tomate. CÓD.449007	UND 125G	269	240	1800	600	2909
55	MASSA PRÉ-COZIDA PARA LASANHA: Macarrão, teor de umidade: massa pré-cozida, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, tipo: fresca, apresentação: lasanha. CÓD.459004	PCT 200G	288		75	30	393
56	MILHO PARA PIPOCA, grupo: duro, classe: amarela, qualidade: tipo 1, formato estourado: tipo irregular. CÓD.462122	PCT 500G	144			240	384



57	DOCE DE GOIABA EM PASTA: polpa de goiaba processada, açúcar líquido, acidulante ácido cítrico, estabilizante pectina, tipo pasta consistente, composto de frutas selecionadas, embalagem de plástico arredondada tipo pote, livre de resíduos, isento de sujidades, parasitas e larvas com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagens de plástico de no mínimo 500g, com validade de um ano.CÓD.:462611	UND 500G	72	120	216	120	528
58	MISTURA PARA MINGAU: Tipo mucilon, mingau instantâneo, apresentação: flocos finos, componentes: farinha arroz, açúcar, vitaminas, sais minerais. CÓD.235874	KG	72				72
59	CURRY: Condimento, tipo: curry, apresentação: pó. CÓD. 463894	KG	5		90		95
60	SALSA DESIDRATADA: Condimento, tipo: salsa, apresentação: desidratado.CÓD.463931	KG			8		8
61	CHIMICHURRI: Tempero, tipo: chimichurri à base de ervas e especiarias, apresentação: pó aplicação: bife, churrasco e assado. CÓD.458149	KG	24	10	8	10	52
62	FARINHA DE ROSCA: Farinha de rosca, base: de pão torrado, apresentação: grânulos finos, médios. CÓD. 459152	PCT 500G	70		450	150	670
63	AMENDOIM: Oleaginosa, tipo: amendoim, apresentação: torrada, adicional: sem casca	KG	58		18		76
64	BISCOITO DOCE: Sabor chocolate, tipo rosquinha, sem recheio. Acondicionados em embalagens de 400g com prazo de validade mínimo de 1 ano. CÓD.460241	PCT 360G	700	700		700	2100
65	BISCOITO DOCE: Tipo: waffer. Sabor: variado. Acondicionados em embalagens de 50g com prazo de validade mínimo de 1 ano. CÓD.474394	PCT 50G	2100				2100
66	ACÉM DESOSSADO: Carne bovina in natura, tipo corte: acém, sem osso, apresentação: cortada em cubos, estado de conservação: congelado(a). Carne congelada de 1ª qualidade, para bife, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. inspecionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie). CÓD.476495	KG	672	720	3600	720	5712
67	COXÃO MOLE: Carne bovina in natura, tipo corte: coxão mole, apresentação: fatiada em bife, estado de conservação: congelado(a). Carne congelada de 1ª qualidade, para bife, não amolecido e nem	KG	672	720	3600	720	5712



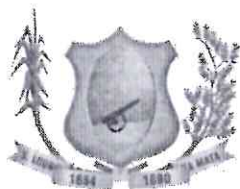
	pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. inspecionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie). CÓD.448214						
68	BUCHO DE BOI: Carne bovina in natura, tipo corte: bucho, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a). Não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. inspecionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie). CÓD.447492	KG	15				15
69	CALABRESA: Embutido, tipo: linguiça calabresa, tamanho: grossa, tipo preparação: defumada, estado de conservação: resfriado(a). Não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. inspecionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie). CÓD.447702	KG	67		1050	240	1357
70	CARNE MOÍDA: Carne bovina in natura, tipo corte: paleta (pá), apresentação: moída, estado de conservação: congelada. Não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. inspecionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie). CÓD.447393	KG	840	720	2160	720	4440
71	CHARQUE: Carne salgada, tipo corte: ponta de agulha - charque, origem: bovina, apresentação: em mantas, estado de conservação: seco(a). Com cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. inspecionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie). Acondicionadas em embalagens de 5kg. CÓD.447734	KG	540	360	1800	360	3060
72	COXA COM SOBRECORA: Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: coxa e sobrecoxa, apresentação: inteiro, estado de conservação: congelado(a), processamento: com pele, com osso. CÓD.447636	KG	648	720	7200	720	9288
73	FÍGADO BOVINO: Carne bovina in natura, tipo corte: fígado, apresentação: peça inteira, estado de conservação: congelado(a). CÓD.447484	KG		240	2700	240	3180



74	FILE DE FRANGO: Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: filé de peito, apresentação: fatiado, estado de conservação: congelado(a), processamento: sem pele, sem osso. Não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. inspecionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie). CÓD.447581	KG	1400	720	7200	7200	16520
75	FILE DE MERLUZA: Peixe in natura, variedade: merluza, tipo corte: filé, apresentação: sem pele, estado de conservação: congelado(a). Não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. inspecionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie). CÓD.448897	KG	300	300	1440	700	2740
76	MORTADELA: Frios, variedade: mortadela de frango, tipo preparação: defumado, apresentação: fatiado e embalados à vácuo. estado de conservação: resfriado(a). Não pegajoso, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. inspecionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie). CÓD.447779	KG	134		720	240	1094
77	QUEIJO MUSSARELA: Queijo, origem: de vaca, variedade: muçarela, apresentação: fatiado embalado à vácuo. Não pegajoso, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. inspecionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie). CÓD.446636	KG	202	100	720	350	1372
78	OVOS DE GALINHA: Ovo, origem: galinha, grupo: branco, classe: a, tipo: jumbo. Isento de sujidades, fungos e substâncias tóxicas, acondicionados em bandejas apropriada com 30 unidades, com inspeção do SIF. CÓD.467577	BANDEJ A 30 UND	576	7.200	37500	7200	52476
79	PAIO: Embutido, tipo: linguiça paio, tipo preparação: defumada, estado de conservação: resfriado(a). Não pegajoso, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. inspecionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie). CÓD.449182	KG	25		180	80	285



80	QUEIJO RALADO: Queijo, origem: de vaca, variedade: parmesão, apresentação: ralado. Não pegajoso, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. inspecionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie). CÓD.446648	PCT 150G	231		720	288	1239
81	SALSICHA DE FRANGO: Embutido, tipo: salsicha de frango, tipo preparação: cozida, estado de conservação: resfriado(a). Carne mecanicamente separada de frango, carne de frango, pele de frango, água, gordura de frango, proteína de soja, sal, amido, açúcar, alho, óleo de soja, estabilizantes: tripolifosfato de sódio, pirofosfato dissódico, realçador de sabor: glutamato monossódico, aromatizantes, aromas naturais de fumaça, pimenta branca, alho e páprica, antioxidante: isoascorbato de sódio, conservador: nitrito e corante: urucum. Etiquetado com data e validade e selo do sif. CÓD.448524	KG	202		1440	240	1882
82	BACON: Carne defumada, tipo corte: toucinho (bacon), tipo animal: suína, apresentação: em mantas, estado de conservação: resfriado(a). Não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. inspecionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie). CÓD.447666	KG	25		60	20	105
83	CARNE DE PALETA: Carne bovina in natura, tipo corte: paleta (pá), apresentação: cortada em cubos, estado de conservação: congelado(a). Não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. inspecionado pelo ministério da agricultura (sif ou sie). CÓD.449723	KG	170	1200	3600	1200	6170
84	BEBIDA LÁCTEA: Obtido de leite pasteurizado com consistência cremosa ou firme, em embalagens de 1 litro, com validade no máximo de 45 dias. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto, nº de registro, do Ministério da Agricultura/ SIF e carimbo de inspeção. Suco, apresentação: polpa congelada, sabor:	L	807	720		720	2247



	morango, tipo: natural, características adicionais: gelatinosa, tipo uso: fabricação iogurte. CÓD.306045						
85	MARGARINA VEGETAL COM SAL: Gordura vegetal, tipo: margarina, subtipo: cremosa, composição básica: mínimo de 80% de gordura, sabor: com sal. CÓD.463699	KG	720	200	5400	600	6920
86	PRESUNTO MAGRO: Frios, variedade: presunto de peru, tipo preparação: pré-cozido, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em embalagem plástica, atóxica e devidamente inspecionado pelo s.i.f. peso de 1 kg. CÓD.447776	KG	120			300	420
87	QUEIJO COALHO: Queijo, origem: de vaca, ; peça, variedade: coalho, tipo: fresco, tipo coalho tipo a, embalado em plástico, inspecionado pelo s.i.f. CÓD.447072	KG	231	120	432	300	1083
88	REQUEIJÃO: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Embalagem de 250g, inspecionado pelo SIF, conservação: 1 a 10 °c, características adicionais: cremoso. CÓD.405351	UND 250G	144	120	216	120	600
89	BEBIDA LÁCTEA: Obtido de leite pasteurizado com consistência cremosa ou firme, em embalagens de 90g, com validade no máximo de 45 dias. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto, nº de registro, do Ministério da Agricultura/ SIF e carimbo de inspeção. Suco, apresentação: polpa congelada, sabor: morango, tipo: natural, características adicionais: gelatinosa, tipo uso: fabricação iogurte. Bandejas com 6 unidades. CÓD.465444	EMB 90G	2100				2100
90	ACHOCOLATADO: Apresentação: líquido; sabor tradicional, enriquecido com vitaminas; prazo de validade mínimo de 6 meses. CÓD.463550	EMB 200ML	2100			500	2600
91	PÃO FRANCÊS: Pão, base: de farinha de trigo refinada, tipo: tipo francês, branco, de sal. CÓD. 460380	KG	960	8.000	2790	800096	811846
92	PÃO INTEGRAL: Pão, base: de farinha de trigo integral, quinoa e amaranto, tipo: francês, tipo adicional: tradicional. CÓD.465543	EMB 500G			96		96
93	PÃO SEDA: Pão, base: de farinha de trigo refinada e manteiga, tipo: semi-doce, tipo	UND. 50G	2400			8000	10400



	adicional: bisnaga, careca, seda. CÓD.465551						
94	ABACAXI: Fruta, tipo: abacaxi pérola, apresentação: natural, maturação adequada para consumo, textura e consistência de fruta fresca, fruto livre de defeito como podridão, passado, amassado. CÓD.464374	KG	6721	960	810	960	9451
95	ABÓBORA MORANGA: Legume in natura, tipo: abóbora moranga: de boa qualidade, lavada, não deverá apresentar golpes ou danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. CÓD.463746	KG	400	480	1350	480	2710
96	ALHO: Condimento, tipo: alho, apresentação: natural, adicional: cabeça. Bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. CÓD.463938	KG	100	96	180	100	476
97	AMEIXA DESIDRATADA: Fruta, tipo 1: ameixa, apresentação: desidratada, seca, adicional: preta, sem caroço. Ameixa, seca, sem caroço, frutos de tamanho médio, uniformes, de 1ª qualidade, isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. CÓD.474374	KG			180	180	360
98	BANANA DA TERRA Fruta, tipo: banana da terra, banana comprida, apresentação: natural. em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida e madura, sem danos físicos e mecânicos, sem danificação do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem apropriada. CÓD.464377	KG	2100	2.000	13500	2000	19600
99	BANANA PACOVAN: Fruta, tipo: banana pacovan, apresentação: natural. de boa qualidade, lavada, não deverá apresentar golpes ou danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. CÓD.464379	KG	960	6.000	10800	6000	23760
100	BATATA DOCE: Legume in natura, tipo: batata doce. de boa qualidade, lavada, não deverá apresentar golpes ou danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. CÓD.463753	KG	300	1000	10800	1000	13100



101	BATATA INGLESA: Legume in natura, tipo: batata inglesa, tamanho: grande, de boa qualidade, lavada, não deverá apresentar golpes ou danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. CÓD.468302	KG	500	500	4500	500	6000
102	BETERRABA: Legume in natura, tipo: beterraba. de boa qualidade, lavada, não deverá apresentar golpes ou danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. CÓD.463767	KG	210	300	450	300	1260
103	CEBOLA: Legume in natura, tipo: cebola branca, de primeira qualidade. Tamanho médio a grande. Casca íntegra, sem fungos, consistência firme; sem indício de germinação e embalada adequadamente. CÓD.463781	KG	350	480	3600	500	4930
104	CENOURA: Legume in natura, tipo: cenoura, Sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida. CÓD.463770	KG	500	500	3600	500	5100
105	CHUCHU: Legume in natura, tipo: chuchu verde. de boa qualidade, lavado, não deverá apresentar golpes ou danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. CÓD.463778	KG	100	240	1350	240	1930
106	COENTRO: Condimento, tipo: coentro, apresentação: natural. Coloração verde brilhante, livre de lesões físicas e mecânicas e isentos de larvas e parasitas e qualquer contaminante que afete as características próprias do produto. CÓD.463876	MOLHO	500	500	2925	500	4425
107	COUVE: Verdura in natura, tipo: couve. fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. CÓD.463822	KG	14	30	225		269
108	PIMENTÃO: Legume in natura, tipo: pimentão verde. De primeira qualidade. Tamanho médio a grande. Casca íntegra, sem fungos, consistência firme; sem indício de germinação e embalada adequadamente. CÓD.463809	KG	90	120	900	120	1230



109	INHAME: Legume in natura, tipo: inhame: De primeira qualidade. Tamanho médio a grande. Casca íntegra, sem fungos, consistência firme; sem indício de germinação e embalada adequadamente. CÓD.463789	KG	1150	1200	5400	1200	8950
110	LARANJA: Fruta, tipo: laranja pera, apresentação: natural, fresca, de primeira, livre de resíduos de fertilizantes suidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. CÓD.464393	KG	460	500	494	1000	2454
111	LIMÃO: Fruta, tipo: limão taiti, apresentação: natural. fresco, livre de resíduos de fertilizantes, suidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. CÓD.464398	KG	288	100	146	300	834
112	MAÇÃ: Maçã in natura, espécie: argentina. De primeira qualidade. Tamanho médio a grande. Casca íntegra, sem fungos, consistência firme; sem indício de germinação e embalada adequadamente. CÓD.256114	KG	350	960	540	960	2810
113	MACAXEIRA SEM CASCA: Legume processado, tipo: mandioca, preparo: in natura, apresentação: descascada, congelada, à vácuo, de boa qualidade, lavada, não deverá apresentar golpes ou danos por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência. CÓD:466600	KG	720	700	3600	1000	6020
114	MAMÃO: Fruta, tipo: mamão formosa, apresentação: natural. De primeira qualidade. Tamanho médio a grande. Casca íntegra, sem fungos, consistência firme. CÓD.464405	KG	480	500	2700	700	4380
115	MELANCIA: Fruta, tipo: melancia vermelha, apresentação: natural. De primeira qualidade. Tamanho médio a grande. Casca íntegra, sem fungos, consistência firme. CÓD.464418	KG	720	500	3600	700	5520
116	MELÃO: De primeira qualidade. Tamanho médio a grande. Casca íntegra, sem fungos, consistência firme. CÓD.	KG	576	500	2700	700	4476
117	PEPINO CAIPIRA: Legume in natura, tipo: pepino caipira; ótima qualidade, intacto e firme, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. CÓD.463801	KG	250	120	270	120	760
118	REPOLHO: Verdura in natura, tipo: repolho branco, verde. De primeira	KG	70	120	1350	240	1780



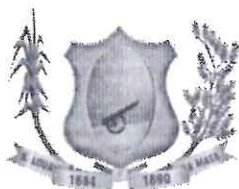
	qualidade, tamanho médio, casca íntegra, sem fungos, consistência firme. CÓD.463839						
119	TOMATE: Legume in natura, tipo: tomate italiano. De boa qualidade, não deverá apresentar danos de ordem física, mecânica ou biológica que afete a sua aparência. CÓD.463805	KG	480	500	3600	500	5080
120	VAGEM: Legume in natura, tipo: vagem macarrão, coloração verde, fresca, íntegra, sem pontos escuros, sinais de deterioração. Para consumo na semana de entrega. CÓD.463807	KG	30		270		300
121	ALFACE: Verdura in natura, tipo: alface americana, fresca, de primeira, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. CÓD.463830	KG	336	500	1350	500	2686
122	GOMA DE TAPIOCA: Amido, base: de mandioca, grupo: tapioca, subgrupo: goma, características adicionais: massa hidratada para tapioca, sem sabor. CÓD.465693	KG	192	240	45	240	717
123	MASSA DE MANDIOCA: mistura alimentícia para bolo de mandioca. Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, fermento em pó, sabor: mandioca, aplicação: bolo. CÓD.:329446	KG	100	50	30	50	230
124	ESPIGA DE MILHO: Legume in natura, tipo: milho verde. Grãos dentados, amarelos, espigas grandes e cilíndricas, bem empalhadas, sabugo branco, boa granação e pericarpo fino, com longo período de colheita. Devem apresentar boa resistência às pragas que atacam as espigas. CÓD.463797	KG	60	120	225	120	525
125	COCO RASPADO FRESCO: Côco seco, apresentação: ralado. In natura; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo. CÓD.237916	KG	300	20	15	25	360
126	COCO RALADO DESIDRATADO: Côco ralado, ingredientes: amêndoa de côco, apresentação: triturado, características adicionais: sem açúcar. CÓD.421669	KG	6	30	36	30	102



127	UVA: Fruta, tipo: uva Itália, apresentação: natural, ótima qualidade, fresca, livre de resíduos, de fertilizantes, livre de sujidades, tamanho e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. CÓD.464438	KG	210	240	15	240	705
128	CEBOLINHA: Condimento, tipo: cebolinha, apresentação: natural. De primeira qualidade, tamanho médio a grande, casca íntegra, sem fungos, consistência firme. CÓD.463878	KG	36	15	18	15	84
129	MANGA: Fruta, tipo: manga espada, apresentação: natural. De primeira qualidade. Tamanho médio a grande. Casca íntegra, sem fungos, consistência firme. CÓD.464408	KG	600	500	15	500	1615
130	GOIABA: Fruta, tipo: goiaba vermelha, apresentação: natural. Casca íntegra, sem fungos, consistência firme. CÓD.464392	KG	600	500		500	1600
131	MARACUJÁ: Fruta, tipo: maracujá azedo, maracujá amarelo, apresentação: natural, fruta íntegra, grau médio de amadurecimento, livre de bolores e machucaduras. CÓD.464415	KG	350	500		500	1350
132	ACEROLA: Fruta, tipo: acerola, apresentação: natural, íntegra, cor vermelho vivo, sem sujidades ou amassados que comprometam sua qualidade. CÓD.464340	KG	200	500		500	1200
133	LARANJA CRAVO: Fruta, tipo: tangerina poncan, apresentação: natural fresca, de primeira, livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. CÓD.464436	KG	284	600	486	600	1970
134	ABACATE: Fruta, tipo: abacate fortuna, apresentação: natural, firme, maturação intermediária, sem rachaduras ou amassados que comprometam sua qualidade. CÓD.464373	KG	600	400		500	1500
135	UVA PASSA: apresentação: desidratada. Adicional: preta. Livre de resíduos de fertilizantes sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes. CÓD.464883	KG	8			50	58



136	POLPA DE GOIABA: Polpa de fruta, tipo: goiaba, apresentação: congelada. Deve ser extraída da fruta in natura parte comestível do fruto através de processo tecnológico adequado. produto não fermentado, não concentrado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza não diluído ter validade de 24 meses após a data de fabricação, acondicionada em embalagem apropriada. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, a embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente. CÓD.464514	KG	300	300	750	400	1750
137	POLPA DE GRAVIOLA: Polpa de fruta, tipo: graviola apresentação: congelada. Deve ser extraída da fruta in natura parte comestível do fruto através de processo tecnológico adequado. produto não fermentado, não concentrado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza não diluído ter validade de 24 meses após a data de fabricação, acondicionada em embalagem apropriada. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, a embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente. CÓD.464491	KG	300	300	750	400	1750
138	POLPA DE CAJU: Polpa de fruta, tipo: caju apresentação: congelada. Deve ser extraída da fruta in natura parte comestível do fruto através de processo tecnológico adequado. produto não fermentado, não concentrado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza não diluído ter validade de 24 meses após a data de fabricação, acondicionada em embalagem apropriada. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, a embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente. CÓD.464511	KG		300	750	400	1450



139	POLPA DE ACEROLA: Polpa de fruta, tipo: acerola apresentação: congelada. Deve ser extraída da fruta in natura parte comestível do fruto através de processo tecnológico adequado. produto não fermentado, não concentrado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza não diluído ter validade de 24 meses após a data de fabricação, acondicionada em embalagem apropriada. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, a embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente. CÓD.464484	KG		300	750	400	1450
140	POLPA DE MARACUJÁ: Polpa de fruta, tipo: maracujá apresentação: congelada. Deve ser extraída da fruta in natura parte comestível do fruto através de processo tecnológico adequado. produto não fermentado, não concentrado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza não diluído ter validade de 24 meses após a data de fabricação, acondicionada em embalagem apropriada. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, a embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente. CÓD.464474	KG		300	750	400	1450
141	POLPA DE PITANGA: Polpa de fruta, tipo: pitanga apresentação: congelada. Deve ser extraída da fruta in natura parte comestível do fruto através de processo tecnológico adequado. produto não fermentado, não concentrado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza não diluído ter validade de 24 meses após a data de fabricação, acondicionada em embalagem apropriada. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, a embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente. CÓD.464497	KG	300	300		400	1000
142	POLPA DE CAJÁ: Polpa de fruta, tipo: cajá apresentação: congelada. Deve ser extraída da fruta in natura parte	KG	300	300	750	400	1750



	comestível do fruto através de processo tecnológico adequado. produto não fermentado, não concentrado, não alcoólico, não contém glúten e sem conservantes químicos ou aditivos de qualquer natureza não diluído ter validade de 24 meses após a data de fabricação, acondicionada em embalagem apropriada. O produto deverá ser congelado e transportado sob refrigeração, a embalagem deverá ser de 1kg, rotulada conforme legislação vigente contendo o número de registro no órgão competente. CÓD.464485					
143	ÁGUA DE COCO: Água coco, material: água côco verde, prazo validade: 3 (aberto) dias. Composta apenas por água de coco e ácido ascórbico. Produto envasado pelo sistema uht. Não fermentado. Não alcoólico. Com características organolépticas normais. Embalagem de 200g. CÓD 307147	UND			150	150

14. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

14.1 No processo licitatório, a adjudicação se dará por item, nos termos do art. 82, § 1º, da Lei nº 14.133/2021 e da Súmula/TCU 247.

Art. 82: [...]

§ 1º O critério de julgamento de menor preço por grupo de itens somente poderá ser adotado quando for demonstrada a inviabilidade de se promover a adjudicação por item e for evidenciada a sua vantagem técnica e econômica, e o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos deverão ser indicado no edital.

Súmula nº 247 TCU - É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

14.2 No entanto, a adjudicação se dará por itens, não havendo ofensa à Súmula nº 247 do TCU.

15. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS

15.1 A demonstração dos resultados pretendidos para a compra de gêneros alimentícios deve considerar tanto os objetivos econômicos e financeiros como assegurar a compra de produto de qualidade atendendo os padrões de produção e consumo.

15.2 Os resultados pretendidos com as aquisições são:

- 15.2.1 Segurança Alimentar: Garantir que as secretarias tenham acesso a alimentos nutritivos e seguros, reduzindo assim a insegurança alimentar;
- 15.2.2 Redução do Desperdício de Alimentos: Ao planejar cuidadosamente as aquisições e gerenciar o estoque de maneira eficiente, é possível minimizar o desperdício de alimentos, contribuindo para uma gestão mais sustentável dos recursos;
- 15.2.3 Quanto à eficiência: assegurar a continuidade e a manutenção dos gêneros alimentícios em tela, bem como o uso racional dos recursos financeiros.

15.3 A finalidade é evitar compras frustradas ou ainda sem o padrão de qualidade exigido, assim entendidas aquelas que se inviabilizam ao longo da execução do objeto ou que não assegurem o aproveitamento mais eficiente dos recursos públicos à medida que promove uma licitação satisfatória, reduzindo o risco de conflitos, impugnações e atrasos. Em decorrência dos princípios da economicidade e da eficiência, foi realizado o adequado planejamento, a fim de obter propostas efetivamente vantajosas, evidenciando, a melhor utilização dos recursos que lhe são disponibilizados.

15.4 Em resumo, os resultados pretendidos na compra de gêneros alimentícios para a administração pública estão focados na eficiência econômica, na sustentabilidade ambiental e no impacto social positivo, utilizando indicadores claros e estratégias eficazes para garantir a transparência e a responsabilidade nos processos de aquisição.

16. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

16.1 Não há nesta contratação nenhuma relação correlata com demais contratações.

17. ALINHAMENTO COM PAC

17.1 Esta contratação encontra-se em pleno alinhamento com o Plano de Aquisições da Secretaria Municipal de Saúde e Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Mulher e Promoção à Cidadania, para o determinado exercício financeiro.

17.2 Este alinhamento estratégico garante que a contratação esteja em conformidade com as prioridades e objetivos definidos previamente pela Administração Pública, como parte de um esforço coordenado para promover o desenvolvimento educacional e estrutural do município conforme as necessidades específicas identificadas.

18. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

18.1 A Secretaria Municipal de Saúde e Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Mulher e Promoção à Cidadania, deverá designar "fiscais considerando a formação acadêmica ou técnica do servidor/funcionário, a segregação entre as funções de gestão e de fiscalização do contrato, bem como o comprometimento concomitante com outros serviços ou contratos, de forma a evitar que o fiscal responsável fique sobrecarregado devido a muitos contratos sob sua responsabilidade" (Acórdão nº 1.094/2013 - Plenário, do TCU), em momento prévio ou, no máximo, contemporâneo ao início da vigência contratual.

19. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

19.1 A aquisição e distribuição de gêneros alimentícios para as unidades municipais requisitantes, podem ter implicações ambientais que devem ser consideradas e mitigadas.

19.2 Um dos principais impactos potenciais é a geração de resíduos sólidos, incluindo embalagens plásticas e materiais utilizados para armazenamento e transporte dos produtos.

19.3 Para minimizar esses impactos, é fundamental que as empresas fornecedoras priorizem o uso de embalagens recicláveis ou biodegradáveis, contribuindo para a redução do volume de resíduos enviados aos aterros sanitários.

19.4 Outro ponto relevante é o transporte dos gêneros alimentícios para as unidades requisitantes. A logística de entrega, se não bem planejada, pode aumentar as emissões de gases de efeito estufa devido ao uso de veículos movidos a combustíveis.

19.5 Para mitigar esses impactos, recomenda-se que o fornecedor utilize rotas otimizadas e considere alternativas de transporte mais sustentáveis, como veículos com menor consumo de combustível ou movidos a fontes de energia renovável.

19.6 Adicionalmente, a escolha dos alimentos a serem fornecidos também pode influenciar os impactos ambientais. Produtos de origem local e sazonal ajudam a reduzir a pegada de carbono associada ao transporte de longas distâncias e apoiam a economia regional, diminuindo os impactos ambientais do processo de aquisição.

19.7 A destinação correta de alimentos que eventualmente não possam ser consumidos por excederem o prazo de validade ou apresentarem problemas de qualidade é outra preocupação ambiental. Nesse sentido, é importante

que haja um plano para doação, compostagem ou outro tipo de reaproveitamento sustentável, evitando o desperdício de alimentos e a sobrecarga de resíduos orgânicos nos aterros.

19.8 Com a implementação dessas medidas, a contratação para o fornecimento de gêneros alimentícios pode ser realizada de forma mais sustentável, alinhando-se às práticas de responsabilidade socioambiental e contribuindo para a preservação do meio ambiente.

20. DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

20.1 Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

20.2 Diante do exposto no presente estudo, declaramos a contratação em questão técnica e, bem como aderente ao Plano Anual de Ações, economicamente viável ao planejamento estratégico destas secretarias.

São Lourenço da Mata/PE, 05 de maio de 2025.

MAURO JERÔNIMO TELES DA SILVA
SERVIDOR DA SECRETARIA DE FINANÇAS,
PLANEJAMENTO, GESTÃO E TECNOLOGIA
MATRÍCULA Nº 987940