

## DISTRITO SANIT.ESP.INDÍGENA - ALTO SOLIMÕES

**Estudo Técnico Preliminar 60/2025****1. Informações Básicas**

Número do processo: 25036.000513/2025-09

**2. Descrição da necessidade**

**2.1.** A necessidade administrativa consiste em garantir a oferta regular, adequada e culturalmente apropriada de alimentação aos pacientes indígenas e seus acompanhantes acolhidos na Casa de Apoio à Saúde do Índio – CASAI Tabatinga, vinculada ao Distrito Sanitário Especial Indígena do Alto Rio Solimões – DSEI/ARS, unidade integrante da Secretaria Especial de Saúde Indígena – SESAI. Essa ação é essencial para assegurar o suporte nutricional e o bem-estar dos usuários durante o período de tratamento de média e alta complexidade fora das aldeias, configurando-se como componente indispensável à execução das atividades assistenciais e à efetividade da Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas – PNASPI, em consonância com os princípios da universalidade, integralidade e equidade do Sistema Único de Saúde (SUS).

**2.2.** A importância do atendimento dessa necessidade decorre do dever constitucional e institucional da União de garantir o direito fundamental à saúde, previsto no artigo 196 da Constituição Federal e regulamentado pela Lei nº 8.080/1990, assegurando o acesso universal e integral aos serviços de atenção à saúde, especialmente aos povos indígenas, historicamente sujeitos a vulnerabilidades sociais, geográficas e culturais. O DSEI Alto Rio Solimões assiste uma população estimada em 75.751 indígenas, distribuídos em 245 aldeias e pertencentes a sete etnias distintas — Ticuna, Kokama, Kaixana, Kambeba, Witota, Canamari e Maku-Yuhup — organizadas em 13 Polos Base, abrangendo os municípios de Tabatinga, Benjamin Constant, São Paulo de Olivença, Amaturá, Santo Antônio do Itá, Tonantins e Vila Bittencourt (Japurá). Nesse contexto, a CASAI desempenha papel estratégico como unidade de referência intermediária, garantindo suporte logístico, social e nutricional, atuando como elo entre as aldeias e as unidades hospitalares da rede SUS, assegurando a continuidade e a integralidade do cuidado em saúde.

**2.3.** A problemática que motiva a presente necessidade decorre da interrupção do fornecimento regular de alimentação às populações indígenas acolhidas, em razão da ausência de condições operacionais para o suprimento adequado de gêneros alimentares. Essa descontinuidade compromete diretamente a manutenção das atividades assistenciais e a segurança alimentar dos pacientes em tratamento, afetando o processo terapêutico, a recuperação nutricional e o respeito às especificidades culturais de cada povo indígena. Tal cenário gera risco de agravamento do estado de saúde dos usuários, aumento de internações hospitalares e prejuízo à adesão aos tratamentos, além de configurar vulnerabilidade institucional no cumprimento das obrigações da política pública de saúde indígena.

**2.4.** Os impactos positivos decorrentes do atendimento dessa necessidade são expressivos e multifatoriais. O fornecimento regular e adequado de alimentação possibilita a manutenção das refeições diárias ofertadas na CASAI, assegurando condições dignas de acolhimento e contribuindo para a recuperação clínica e nutricional dos pacientes. A oferta de alimentos culturalmente compatíveis com os hábitos das etnias assistidas fortalece o respeito à diversidade alimentar e à identidade cultural indígena, promovendo a adesão aos tratamentos e a humanização do atendimento. Além disso, a regularidade do serviço sustenta a eficiência operacional do DSEI e o cumprimento das diretrizes de gestão da SESAI, em harmonia com os objetivos de sustentabilidade previstos nas políticas públicas federais e nos princípios do desenvolvimento nacional sustentável estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021.

**2.5.** O atendimento dessa necessidade é imprescindível para garantir a efetividade da política pública de atenção à saúde indígena sob a ótica do interesse público. A alimentação adequada é elemento estruturante da atenção integral à saúde e constitui direito humano fundamental. Sua ausência viola o princípio da continuidade do serviço público e compromete a função social do Estado na promoção da dignidade e do bem-estar dos povos indígenas. Dessa forma, a garantia da oferta contínua e adequada de alimentação aos pacientes acolhidos na CASAI Tabatinga reafirma o compromisso institucional da União com a proteção e promoção da saúde indígena, consolidando os princípios constitucionais da universalidade e da equidade e contribuindo para o alcance dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030, notadamente o ODS nº 3 (“Saúde e Bem-Estar”) e o ODS nº 12 (“Consumo e Produção Responsáveis”).

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
CASAI -TABATINGA	LEONARDO GOMES MANDUCA FILHO

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

#### Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis e no Plano Diretor de Logística Sustentável do Ministério da Saúde:

4.1.1. Priorizar a aquisição de gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar e de produtores locais ou regionais, em conformidade com a base normativa vigente — **Lei nº 14.628, Decreto nº 11.802 e Resolução GGPA n° 21** — que atualizaram o marco normativo aplicável ao Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), razão pela qual os documentos que instruem o processo devem refletir a legislação atualmente vigente.

4.1.2. Garantir que os alimentos adquiridos sejam de origem segura, com certificação sanitária válida e observância das normas da Vigilância Sanitária, priorizando produtos in natura, minimamente processados e com baixo teor de sódio, açúcar e gorduras saturadas, conforme o Guia Alimentar para a População Brasileira (MS, 2014).

4.1.3. Incluir, sempre que possível, alimentos regionais e tradicionais das etnias indígenas atendidas pela CASAI Tabatinga, de modo a assegurar o respeito à diversidade cultural e às práticas alimentares tradicionais, conforme as diretrizes da Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas (PNASPI).

4.1.4. As embalagens utilizadas deverão ser recicláveis ou biodegradáveis, e o fornecimento deverá minimizar o uso de materiais plásticos de uso único, em observância ao princípio da responsabilidade compartilhada pelo ciclo de vida dos produtos (Lei nº 12.305/2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos).

4.1.5. Estimular, quando cabível, o aproveitamento integral dos alimentos e a destinação adequada dos resíduos orgânicos, priorizando práticas de compostagem institucional e separação seletiva de resíduos, conforme orientações do Programa A3P – Agenda Ambiental na Administração Pública.

4.1.6. Os fornecedores deverão adotar práticas trabalhistas responsáveis, assegurando o cumprimento da legislação trabalhista e previdenciária, em conformidade com os princípios da sustentabilidade social e da promoção do trabalho decente (ODS nº 8).

#### Indicação de marcas ou modelos (Art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133/2021):

4.2. Na presente contratação, não será admitida a indicação de marcas específicas, exceto em situações devidamente justificadas nos Estudos Técnicos Preliminares, quando se tratar de referência técnica necessária à definição do padrão mínimo de qualidade do produto ofertado.

#### Da vedação de contratação de marca ou produto:

4.3. Diante das conclusões extraídas do processo nº \_\_\_\_\_, a Administração não aceitará o fornecimento dos seguintes produtos /marcas:

4.3.1. Produtos alimentícios com prazos de validade inferiores ao mínimo estabelecido nas normas de fornecimento do Ministério da Saúde;

4.3.2. Alimentos ultraprocessados que contrariem as orientações do Guia Alimentar do MS;

4.3.3. Gêneros alimentícios sem procedência comprovada ou com rótulos em desconformidade com as normas da Anvisa.

#### Da exigência de amostra:

4.4. Não será exigida amostra.

4.5. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na Casa de Saúde do Índio CASAI, no endereço Rua: Sargento Oscar, S/Nº – Bairro: Ibirapuera, Tabatinga-AM, no horário das 08:h00min às 12h00min e 14h00min às 18h00min de segunda à sexta-feira. Com relação ao item 67 (pão tipo francês) e 85 (pão de forma) o horário de entrega será a partir das 05h00min de segunda a domingo e feriados. Alguns itens poderão ser solicitados com maior frequência e outros com menor frequência, em maiores ou menores quantidades, dependendo da necessidade de aquisição, sendo o CONTRATADO informado pela CONTRATANTE, desses períodos em que houver esta necessidade.

### **Subcontratação:**

4.16. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

### **Garantia da contratação:**

4.19. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar, tendo em vista a natureza contínua e essencial do fornecimento de gêneros alimentícios.

## **5. Levantamento de Mercado**

### **5.1. Opções de Soluções Disponíveis no Mercado com Potencial para Atender à Necessidade**

A partir da necessidade administrativa de garantir a oferta regular, adequada e culturalmente apropriada de alimentação aos pacientes indígenas acolhidos na CASAI Tabatinga, vinculada ao DSEI Alto Rio Solimões, observa-se que o mercado dispõe de diversas soluções de fornecimento de **gêneros alimentícios** (perecíveis e não perecíveis) capazes de atender à demanda institucional.

O levantamento objetiva identificar alternativas que assegurem a continuidade da assistência alimentar, em conformidade com os princípios da eficiência, sustentabilidade, economicidade e adequação cultural, previstos na Lei nº 14.133/2021 (art. 11, art. 18, VI e art. 144) e na IN SEGES/ME nº 58/2022 (arts. 7º a 11).

#### **5.1.1. Escolha da Solução Tecnológica**

A demanda em análise requer soluções relacionadas **ao fornecimento de gêneros alimentícios**, que serão posteriormente preparados pela equipe interna da CASAI Tabatinga, conforme rotina assistencial. Assim, não se trata de contratação de refeições prontas, mas sim de **aquisição de alimentos in natura, minimamente processados e industrializados**, nos quantitativos necessários ao preparo diário das refeições.

Identificam-se as seguintes soluções possíveis no mercado:

##### **5.1.1.1. Solução Tecnológica 1 – Aquisição de Gêneros Alimentícios (Perecíveis e Não Perecíveis)**

#### **Descrição:**

Fornecimento regular de alimentos (hortifrutigranjeiros, carnes, peixes, farináceos, enlatados, cereais, produtos regionais etc.), entregues conforme cronograma acordado.

#### **Vantagens:**

- Maior autonomia para o preparo de refeições culturalmente apropriadas.
- Possibilidade de utilização de insumos regionais.
- Custo reduzido quando comparado ao fornecimento de refeições prontas.
- Fortalece a economia local e agricultura familiar.

#### **Desvantagens:**

- Exige estrutura interna para armazenamento e manipulação.
- Requer equipe própria para preparo.

#### **Adequação:**

É a solução mais coerente com a realidade da CASAI Tabatinga e com as práticas historicamente adotadas pela SESAI, sendo tecnicamente preferível.

##### **5.1.1.2. Solução Tecnológica 2 – Modelo Híbrido (Apenas Fornecimento de Gêneros + Suporte Técnico Pontual)**

**Descrição:**

Aquisição dos gêneros alimentícios, complementada por eventual assistência técnica de nutricionista externo (planejamento de cardápio, supervisão sanitária, treinamento).

**Vantagens:**

- Mantém a autonomia da CASAI no preparo das refeições.
- Eleva a qualidade sanitária e nutricional sem terceirizar a produção das refeições.
- Permite uso de produtos regionais e respeito às práticas culturais.

**Desvantagens:**

- Pode demandar coordenação adicional entre fornecedor e equipe técnica interna.

**Adequação:**

É viável, mas somente se houver previsão orçamentária específica para suporte técnico. A **aquisição dos gêneros permanece como núcleo da solução**.

**5.1.1.3. Conclusão da Escolha da Solução Tecnológica**

A solução **adequada, possível e viável** é a **aquisição de gêneros alimentícios**, por atender à necessidade institucional, garantir autonomia no preparo, respeitar as práticas alimentares indígenas e promover economicidade.

**5.1.2. Escolha da Solução de Execução****5.1.2.1. Possibilidade de Atendimento por Meios Próprios do MS**

Embora o preparo das refeições seja executado internamente pela CASAI, a unidade **não dispõe de fornecedores próprios** nem de logística de abastecimento. Assim, a aquisição direta pela Administração é inviável, devendo ser realizada por meio de contratação externa, conforme art. 11 da Lei 14.133/2021.

**5.1.2.2. Contratação de Empresa Especializada**

A execução adequada corresponde à **contratação de empresa fornecedora de gêneros alimentícios**, responsável pela entrega dos produtos conforme especificações, cronograma e condições sanitárias exigidas.

**5.1.2.3. Escolha da Forma de Execução – Correção Técnica**

A forma de execução será exclusivamente:

**Fornecimento de Gêneros Alimentícios (e não fornecimento de refeições prontas).**

Os alimentos serão preparados pela equipe da CASAI Tabatinga, composta por cozinheiras e pela nutricionista responsável, que realizará o planejamento dos cardápios, o controle sanitário, a orientação técnica e a supervisão das boas práticas de manipulação, assegurando que o preparo das refeições ocorra conforme as normas da vigilância sanitária, as diretrizes nutricionais da SESAI e as práticas alimentares culturalmente adequadas às etnias atendidas.

A contratação envolve apenas **aquisição, entrega, qualidade e conformidade sanitária dos itens alimentícios**.

**5.1.3. Forma de Seleção do Fornecedor**

Após análise das possibilidades de seleção de fornecedor, conclui-se pela necessidade de contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, dada a essencialidade e a continuidade do abastecimento de insumos destinados ao preparo das refeições da CASAI Tabatinga.

Importante destacar que os alimentos fornecidos serão preparados pela equipe da CASAI Tabatinga, composta por cozinheiras e pela nutricionista responsável, a qual realiza o planejamento dos cardápios, supervisão técnica, controle sanitário e orientação quanto às boas práticas de manipulação. A preparação interna das refeições reforça que o objeto da contratação diz respeito exclusivamente à aquisição dos gêneros alimentícios, não incluindo o fornecimento de refeições prontas.

Considerando tais aspectos, bem como a inexistência de IRP ou ARP compatíveis no PNCP, e a impossibilidade de enquadramento nos casos de contratação direta, a forma de seleção do fornecedor deverá ocorrer por meio de participação em licitação regular, observando-se os princípios da competitividade e economicidade.

**5.1.4. Forma de Contratação**

A solução de contratação deverá assegurar o fornecimento contínuo e regular dos gêneros alimentícios necessários ao preparo das refeições ofertadas aos pacientes indígenas. Essa solução é tecnicamente adequada, uma vez que o preparo das refeições é realizado internamente pela equipe de cozinheiras e pela nutricionista da CASAI Tabatinga, que garantem a conformidade sanitária, o atendimento às diretrizes nutricionais e a adequação cultural das preparações alimentares, conforme a Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas.

Dessa forma, a contratação deve contemplar o fornecimento periódico de alimentos, permitindo reposição constante, evitando desabastecimentos e assegurando a continuidade dos serviços assistenciais. A forma contratual recomendada é o Contrato de Fornecimento Contínuo, dado que a demanda é permanente e exige regularidade, precisão na entrega, controle de estoque e padronização dos insumos adquiridos.

#### 5.1.4.5. Escolha da Solução

A opção mais adequada é o **Contrato de Fornecimento Contínuo de Gêneros Alimentícios**, dada a essencialidade e regularidade dos insumos para preparo das refeições da CASAI.

#### 5.4. Adequação entre a Solução Escolhida e a Necessidade

A solução escolhida — **aquisição regular de gêneros alimentícios** — atende plenamente às exigências nutricionais, culturais e operacionais da unidade, em conformidade com os arts. 11, 18 e 144 da Lei nº 14.133/2021.

#### 5.5. Adequação entre Modalidade, Critério e Modo de Disputa

Pregão Eletrônico, **critério menor preço por item**, modo de disputa aberto, é a modalidade mais adequada para aquisição de **bens comuns (gêneros alimentícios)**.

## 6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução como um todo consiste na contratação de empresa especializada para a aquisição contínua de gêneros alimentícios in natura, minimamente processados e industrializados, destinados ao preparo e oferta regular de refeições aos pacientes indígenas e seus acompanhantes acolhidos na Casa de Apoio à Saúde do Indígena (CASAI) – CASAI Tabatinga, vinculada ao Distrito Sanitário Especial Indígena do Alto Rio Solimões – DSEI/ARS, unidade integrante da Secretaria Especial de Saúde Indígena – SESAI. Os alimentos serão preparados pela equipe da CASAI Tabatinga, composta por cozinheiras e pela nutricionista responsável, que realizará o planejamento dos cardápios, o controle sanitário, a orientação técnica e a supervisão das boas práticas de manipulação, assegurando que o preparo das refeições ocorra conforme as normas da vigilância sanitária, as diretrizes nutricionais da SESAI e as práticas alimentares culturalmente adequadas às etnias atendidas. A contratação envolve apenas a aquisição, entrega, qualidade e conformidade sanitária dos itens alimentícios. A execução contratual abrangerá o **fornecimento e a entrega regular dos alimentos**, observando os padrões de qualidade, segurança alimentar, adequação nutricional e respeito às práticas alimentares tradicionais das etnias assistidas (Ticuna, Kokama, Kaixana, Kambeba, Witota, Canamari e Maku-Yuhup). O **fornecedor será selecionado por meio de licitação na modalidade Pregão Eletrônico**, do tipo **menor preço**, com **modo de disputa aberto**, conforme os arts. 28 e 56 da Lei nº 14.133/2021, assegurando ampla competitividade, transparência e economicidade. O regime de execução adotado será o de **fornecimento contínuo**, em conformidade com o art. 105 da referida Lei, considerando a natureza essencial e ininterrupta do serviço prestado pela CASAI Tabatinga.

6.2. A execução contratual ocorrerá **na sede da Casa de Apoio à Saúde dos Indígenas – CASAI Tabatinga**, localizada no município de **Tabatinga/AM**, sob a jurisdição do **Distrito Sanitário Especial Indígena do Alto Rio Solimões – DSEI/ARS**, abrangendo o atendimento aos pacientes indígenas provenientes de 13 Polos Base e 241 aldeias situadas nos municípios de Tabatinga, Benjamin Constant, São Paulo de Olivença, Amaturá, Santo Antônio do Içá, Tonantins e Vila Bittencourt (Japurá).

6.3. A execução do contrato está prevista para ocorrer **de forma contínua, pelo período de 12 (doze) meses**, podendo ser prorrogada conforme o art. 107, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, desde que mantido o interesse público e as condições vantajosas. O início da execução ocorrerá após a assinatura do contrato e emissão da nota de empenho, com entregas **regulares e programadas**, em cronograma definido pela fiscalização contratual, de modo a assegurar a oferta ininterrupta de refeições aos usuários da CASAI Tabatinga.

6.4. O objeto será executado em **regime de empreitada por preço unitário**, em razão da natureza variada dos gêneros alimentícios a serem fornecidos, permitindo adequada mensuração e controle das quantidades efetivamente entregues, conforme demanda e programação da unidade contratante. Tal regime assegura equilíbrio econômico-financeiro e flexibilidade administrativa para o atendimento contínuo e adaptável às oscilações de consumo.

6.5. As exigências relacionadas à **manutenção e à assistência técnica** restringem-se ao cumprimento das condições sanitárias, nutricionais e logísticas necessárias à adequada conservação e transporte dos alimentos até a CASAI Tabatinga. A contratada deverá garantir que os produtos perecíveis sejam entregues em conformidade com as normas da **Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA** e do **Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA**, responsabilizando-se pela integridade, validade, acondicionamento e armazenamento adequado dos gêneros até a entrega final. Deverá ainda assegurar o suporte técnico quanto à padronização dos procedimentos de controle de qualidade e à capacitação periódica dos manipuladores de alimentos locais, contribuindo para o aprimoramento das práticas de higiene e segurança alimentar no âmbito da CASAI.

6.6 A solução proposta harmoniza **eficiência operacional, respeito às especificidades culturais indígenas, sustentabilidade socioambiental e segurança alimentar**, configurando-se como a alternativa mais adequada para garantir a continuidade dos serviços assistenciais e o bem-estar dos pacientes acolhidos na CASAI Tabatinga, em estrita conformidade com os princípios e dispositivos da **Lei nº 14.133/2021** e da **IN SEGES nº 58/2022**.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 O quadro abaixo, refere-se as quantidades das demandas mensais das CASAIS/Regional e Local que dependem desses insumos para dar continuidade no atendimento básico de saúde para 12 (doze) meses

- **Aquisição de gêneros alimentícios destinados a PAA**

Conforme planilha em anexo I "LEVANTAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS COM 30% DESTINADO PARA AGRICULTURA FAMILIAR", a Casai irá cumprir o que determina o artigo 19, da lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, destinando o percentual dos 30% para a agricultura familiar, vale informar que a Casai já havia efetuado o cálculo, conforme em anexo I, porém, **SÓ SERÁ DESMEMBRADO OS QUANTITATIVOS DESTNADOS a PAA**, após a análise técnica e aprovação do valor global realizado pelo nível central, para assim, dá seguimento do PAA.

- **Quantidade final**

Após levantamentos e análise dos dados acima, segue abaixo o quantitativo final, sem a destinado dos 30% a PAA, o qual será feito após análise técnica e aprovação do valor global realizado pelo nível central (Brasília):

ITEM	DESCRIÇÃO	Und. de Medida	QTD
1	Abacaxi "in natura", fruta tipo abacaxi, aplicação alimentar, características adicionais maduro, livre de pontos estragados e amassados, livres de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, aplicação alimentar, pronto para consumo	Quilograma	2.122
2	Abóbora (jerimum) "in natura", de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades material terroso, pontos estragados, amassados, livres de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, aplicação alimentar, pronto para consumo	Quilograma	922
	Açúcar, branco, refinado, composição origem vegetal, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente original do fabricante		

3	com 1 Kg, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre da umidade e fragmentos estranhos, empacotamento automático sem contato manual, embalagem reciclável, Ingredientes, sacarose de cana de açúcar	Quilograma	3.395
4	Alface Verdura in natura, tipo alface, espécie americana/crespa/romana/lisa de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades material terroso, pontos estragados, amassados, livres de parasitas e fungos/bolores, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, aplicação alimentar, pronto para consumo	Quilograma	859
5	Alho " in natura" Condimento, apresentação natural, bulbo inteiro, nacional, ótima qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas, fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade, larvas, umidade ou fragmentos estranhos, aplicação culinária em geral	Quilograma	358
6	Amido de milho, aplicação mingau, tipo tradicional, produto não deve conter quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio. Embalagem reciclável, característica adicionais embalagem caixa com 200g	Embalagem de 200 g	3742
7	Arroz: Agulha, tipo 1, longo e fino, sub-grupo polido, acondicionados em embalagem de polietileno transparente, original de fábrica com 1 Kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos, ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos, com grãos inteiros, registro no Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínima de 01 ano	Quilograma	5988
8	Aveia em flocos grosso, rica em fibras, 100% natural de 450gr, data de fabricação e vencimento estampada na embalagem, com registro no Ministério da Saúde. Produto em lata, não devendo apresentar vestígios de ferrugem, amassadura, ruptura e/ou abaulamento	Embalagem de 450 g	1.544
9	Azeite de oliva extra virgem com acidez máxima de 0,8% (em ácido oléico) – para temperar alimentos; embalagem com 500 ML. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto	Embalagem de 500 ml	535
10	Banana maçã, "in natura", fruta regional, espécie maçã, aplicação alimentar madura, pronto para consumo, de boa qualidade. Sem pontos estragados e amassados, livres de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade	Quilograma	900

11	Banana Pacovan, "in natura" madura e verde, de primeira qualidade, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitos, fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade, amasses e sinais de apodrecimento	Quilograma	3.016
12	Banana Prata, "in natura" fruta regional, espécie prata, aplicação alimentar madura, pronto para consumo, de boa qualidade. Sem pontos estragados e amassados, livres de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade	Quilograma	760
13	Batata doce, "in natura" lavada lisa de primeira qualidade, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda. Embalada em sacos de rafia, pronta para consumo, sem pontos estragados, livres de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade	Quilograma	453
14	Batata inglesa, "in natura" lavada lisa de primeira qualidade, compacta e firme sem lesões de origem de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades material terroso, pontos estragados, amassados, livres de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, aplicação alimentar, pronto para consumo	Quilograma	4.193
15	Beterraba, "in natura" com casca, lavada lisa de primeira qualidade, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda. Embalada em sacos de rafia, pronta para consumo, sem pontos estragados, livres de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade	Quilograma	954
16	Café torrado e moído produto de 1º qualidade; não contém glúten; produto não deve conter fragmentos estranhos, material terroso; embalagem aluminizada, selo de pureza emitido pela Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC; validade 90 dias após o empacotamento; rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS. (Embalagem de 01 Kg)	Quilograma	939
	Canela em lascas. Condimento, apresentação natural, matéria-prima canela, aspecto físico em		

17	rama, aplicação culinária. Isento de material terroso, livre fungos/bolores, umidade e qualquer sinal indicativo de má qualidade	Quilograma	89
18	Carne bovina, "in natura", tipo paleta, apresentação desossada e embalada, de primeira qualidade, apresentando bom estado de conservação. Proveniente de animais saudáveis, abatidos e processados higienicamente, sendo rica em nutrientes necessários a alimentação, possuindo uma aparência típica da espécie a que pertence e ainda bem palatável	Quilograma	2.605
19	Carne bovina bovina, tipo acém, apresentação desossada, cortada e embalada, limpa e de primeira qualidade, apresentando bom estado de conservação Congelada. Proveniente de animais saudáveis, abatidos e processados higienicamente, sendo rica em nutrientes necessários a alimentação, possuindo uma aparência típica da espécie a que pertence e ainda bem palatável	Quilograma	1.126
20	Carne bovina bovina, "in natura" , tipo coxão mole, apresentação peça inteira, sem osso, apresentando bom estado de conservação congelada. Proveniente de animais saudáveis, abatidos e processados higienicamente, sendo rica em nutrientes necessários a alimentação, possuindo uma aparência típica da espécie a que pertence e ainda bem palatável	Quilograma	674
21	Carne bovina lagarto bovina, "in natura", tipo lagarto, apresentação peça inteira sem osso características adicionais aparadas, cortadas e embaladas, de primeira qualidade, apresentando bom estado de conservação. Proveniente de animais saudáveis, abatidos e processados higienicamente, sendo rica em nutrientes necessários a alimentação, possuindo uma aparência típica da espécie a que pertence e ainda bem palatável	Quilograma	738
22	Carne Bovina, tipo corte Músculo Traseiro, apresentação: moída, estado de conservação: congelado com data de vencimento estampado na embalagem, de no mínimo 1 ano de vencimento da data entrega. Proveniente de animais saudáveis, abatidos e processados higienicamente, sendo rica em nutrientes necessários a alimentação, possuindo uma aparência típica da espécie a que pertence e ainda bem palatável	Quilograma	1.117
23	Carne bovina sem osso, "in natura", tipo patinho, apresentação cortada e embalada, limpa de primeira qualidade, apresentando bom estado de conservação congelada. Proveniente de animais saudáveis, abatidos e processados higienicamente, sendo rica em nutrientes	Quilograma	1.097

	necessários a alimentação, possuindo uma aparência típica da espécie a que pertence e ainda bem palatável		
24	Carne de ave in natura, tipo animal:frango, tipo corte:coxa, apresentação:inteiro, estado de conservação:congelado(a), processamento:com pele, com osso	Quilograma	3.208
25	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	Quilograma	2.900
26	Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: sobrecoxa, apresentação: inteiro, estado de conservação: congelado(a), processamento: sem pele, sem osso	Quilograma	3151
27	Castanha do Pará - Castanha do Pará castanha para alimentação. Semente inteira desidratada e sem casca. Firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes sem manchas com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades parasitas, ovos de insetos, larvas, fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade. Embaladas a vácuo. Armazenada no escuro em caixas fechadas sob ambiente climatizado	Quilograma	2.406
28	Cebola, "in natura" de primeira qualidade, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes sem manchas com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades parasitas, larvas, fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade. Embalada em sacos de rafia	Quilograma	2.808
29	Cebolinha "in natura" completo, fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidade material, apodrecimento, terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagem adequada. Condimento, in natura, amarrado em forma de maço, não estragados, isenta de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade	Quilograma	391
30	Cenoura, "in natura" especial de primeira qualidade, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúdos, pronta para consumo, sem pontos estragados, livres de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade. Embalada em sacos de rafia	Quilograma	1.758

31	Coentro "in natura" completo, fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidade material, apodrecimento, terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagem adequada. Condimento, in natura, amarrado em forma de maço, não estragados, isenta de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade	Quilograma	139
32	Colorau, condimento, apresentação industrial, matéria-prima colorau, aspecto físico pó, aplicação culinária, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem de polipropileno, isento de fungos, parasitas, umidade ou fragmentos estranhos, com data de vencimento estampada na embalagem, de no mínimo 1 ano de vencimento da data da entrega. Ingredientes: Fubá de milho, sal, urucum e óleo vegetal	Quilograma	331
33	Couve, "in natura", tipo couve, espécie comum /manteiga. Aplicação alimentação humana. Isento de fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade	Quilograma	1484
34	Cominho, tipo condimento apresentação: pó Especificação: identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade	Quilograma	225
35	Chá; de Erva Cidreira: Chá; de Erva Cidreira; Composto de Folhas e Ramos de Erva Cidreira (melissa Offi cinalis); Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e Outros Materiais Estranhos; Com Validade Mínima de 14 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Coma Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc267/05, Rdc 277/05, Rdc 14/14e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega AosP rocedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa	Quilograma	499
36	Chá, de Hortelã: Chá; de Hortelã; Composto de Folhas e Ramos de Hortelã (mentha Piperita); Isento de Sujidades, Fragmentos de Insetos e Outros Materiais Estranhos; Com Validade Mínima de 14 Meses Na Data Da Entrega; e Suas Condições Deverão Estar de Acordo Com a Rdc 12/01, Rdc 259/02, Rdc 267/05, Rdc 277/05, Rdc 14/14 e Alterações Posteriores; Produto Sujeito a Verificação No Ato Da Entrega Aos Procedimentos Adm. Determinados Pela Anvisa	Quilograma	446
	Chicória, "in natura" completo, fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidade material, apodrecimento, terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e		

37	transporte, acondicionados em embalagem adequada. Condimento, in natura, amarrado em forma de maço, não estragados, isenta de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade	Quilograma	125
38	Chocolate em pó (200g), ingrediente 50% cacau, conservação 30, pó solúvel com informação na embalagem de não conter glúten, ingredientes: Cacau em pó, açúcar e aromatizante idêntico ao natural	Embalagem de 200 g	891
39	Cravo, condimento, apresentação industrial, matéria prima cravo da Índia, aspecto físico granulado, aplicação culinária em geral. Produto deve apresentar bom estado, isento de material terroso, livre fungos/bolores, umidade e qualquer sinal indicativo de má qualidade	Quilograma	53
40	Farinha de mandioca amarela, regional tipo 1, classe grossa, baixa acidez. Farinha mandioca, apresentação torrada, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Com prazo de validade no mínimo 180 dias, constando lote, empacotamento e validade. Embalagem não deve apresentar sinais de ruptura e envelhecimento	Quilograma	2.762
41	Farinha de mandioca branca, regional tipo-1. Farinha mandioca, apresentação torrada grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Com prazo de validade no mínimo 180 dias, constando lote, empacotamento e validade. Embalagem não deve apresentar sinais de ruptura e envelhecimento	Quilograma	2762
42	Farinha de mandioca branca, regional tipo-1. tapioca, apresentação torrada grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Com prazo de validade no mínimo 180 dias, constando lote, empacotamento e validade. Embalagem não deve apresentar sinais de ruptura e envelhecimento	Quilograma	1.069
43	Farinha de trigo enriquecida com ácido fólico, sem Fermento - farinha trigo, material trigo, apresentação pó, características adicionais sem fermento	Quilograma	356
44	Fermento em Pó Químico ideal para a fabricação de bolos e pães	Quilograma	27
45	Feijão fradinho, tipo 1, classe cores, grupo 1, feijão comum, acondicionado em embalagem de polipropileno, grãos inteiros, aspecto brilhosos, livres de pedras, fungos, parasitas e umidade, com especificação da composição e data de vencimento de no mínimo 1 ano, estampadas na embalagem	Quilograma	1.337

46	Feijão carioca 1, classe cores, grupo 1, feijão comum, acondicionado em embalagem de polipropileno, grãos inteiros, aspecto brilhosos, livres de pedras, fungos, parasitas e umidade, com especificação da composição e data de vencimento de no mínimo 1 ano, estampadas na embalagem	Quilograma	1.426
47	Farinha de milho, grão: amarelo, tipo: flocada, apresentação: pré-cozida, características adicional: transgênico, ingredientes adicional: fortificada com ferro e ácido fólico	Quilograma	1.158
48	Goma tipo Fécula, material Mandioca aplicação alimentação, apresentação tapioca, tipo subgrupo bijusada, tipo classe branca, extraída da fécula da mandioca, sendo ralada, lavada e prensada. Goma fresca, a qual, pode ser peneirada para fazer beijus crocantes, tapiocas, panquequinhas brancas e úmidas, produto livre de sujidades e qualquer material estranho ou incorporado	Quilograma	446
49	Laranja regional, in natura, espécie da região, aplicação alimentar maduro, pronto para consumo, sem pontos estragados e amassados, livres de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade	Quilograma	1.255
50	Leite em pó em pó, tipo desnatado, com prazo de validade mínimo 12 meses estampada na embalagem, aplicação alimentação humana, características adicionais, granulado e instantâneo. Com vitaminas A e D. Apresentação em lata com 400 g. A embalagem não deve apresentar ferrugem, amassadura ou abaulamento, deve estar registrada no Ministério da Agricultura	Embalagem 400g	713
51	Leite em pó, em pó, tipo integral, prazo validade mínimo 12, aplicação alimentação humana características adicionais com ferro, zinco e vitaminas A e D e emulsificante lecitina de soja. Apresentação em lata com 400g. A embalagem não deve apresentar ferrugem, amassadura ou abaulamento. Embalagem deve conter registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA	Embalagem 400g	4.990
52	Limão fruta in natura, tipo limão, espécie galego. Pronto para consumo, sem pontos estragados e amassados, livres de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade	Quilograma	2.497
53	Folha louro, condimento, apresentação natural matéria-prima louro, aspecto físico folha seca, aplicação culinária em geral. Produto deve apresentar bom estado, isento de material terroso, livre fungos/bolores	Quilograma	110
54	Macarrão com ovos tipo espaguete. Massa, apresentação macarronada, tipo espaguete, características adicionais sêmola com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico e corantes	Embalagem	3.047

	naturais de urucum e cúrcuma, com indicação para tempo máximo de cozimento em 10 minutos, pacote com 500g	de 500g	
55	Macarrão com ovos tipo conchinha/caramujo. Massa, apresentação macarronada, tipo espaguete, características adicionais sêmola com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma, com indicação para tempo máximo de cozimento em 10 minutos, pacote com 500g	Embalagem de 500g	2.245
56	Macaxeira, "in natura", aipim apresentação 1ª qualidade, tipo casca lisa, tamanho médio a grande, aplicação culinária em geral, pronto para o consumo, sem pontos estragados e amassados, livres de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade	Quilograma	2.661
57	Mamão, "in natura" fruta regional, tipo mamão, espécie amazonas (papaia), de primeira, livre de sujidades, parasitas, fungos e larvas, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em caixa, maduro pronto para consumo	Quilograma	962
58	Manga fruta in natura, tipo manga, espécie rosa. De primeira, livre de sujidades, parasitas, fungos e larvas, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em caixa, maduro pronto para consumo	Quilograma	962
59	Manteiga, tipo: primeira qualidade, composição: com sal manteiga; com sal; de primeira qualidade, embalagem primaria hermeticamente fechada, acondicionada em caixa de papelão reforçado, transportada e conservada em temperatura não superior a 10°C, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria ma-146, de 07/03/96, e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo mapa.	Quilograma	356
60	Maxixe, "in natura" legume, tipo maxixe, espécie comum, aplicação culinária em geral, pronto para o consumo, sem pontos estragados e amassados, livres de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade	Quilograma	962
61	Melancia, "in natura" fruta madura, tipo melancia, espécie redonda, aplicação alimentar, pronto para consumo, sem pontos estragados e	Quilograma	1.557

	amassados livres de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade		
62	Milho Branco para mungunzá, tipo grão, aplicação mungunzá (canjica), grupo canjica misturada, subgrupo despelculada, classe branca, tipo 1. Embalagem deve estar em bom estado, livre de qualquer alteração indicativa de má qualidade e fechada, com prazo de validade mínima de 01 ano	Quilograma	446
63	Milho Verde "in natura", tipo espiga, aplicação alimentar, características adicionais maduro, livre de pontos estragados e amassados, livres de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, aplicação alimentar, pronto para consumo	Quilograma	2.728
64	Óleo Vegetal, vegetal comestível, nome óleo vegetal comestível, com gramatura de 900 ml com prazo de validade visível. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Na rotulagem deverá conter as indicações correspondentes à classificação e designação do produto. Ingredientes: Óleo de soja refinado (Geneticamente modificado a partir de Agrobacterium sp), Antioxidante Ácido Cítrico (INS 330). Embalagem deve estar em bom estado, livre de qualquer alteração indicativa de má qualidade e fechada, com prazo de validade mínima de 01 ano	Frasco 900ml	614
65	Óregano, condimento, apresentação natural, matéria prima orégano, aspecto físico granulado, com boa aparência, sem a presença de ervas infestante, isento de fungos, parasitas, insetos e fragmentos estranhos	Quilograma	53
66	Ovos de galinha, tipo 1, tamanho grande, origem galinha, em bom estado, frescos, não deve apresentar sinais de traumas indicativos de má qualidade e má conservação	cartela com 30und	832
67	Pão tipo francês, ingredientes farinha trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água, peso 50 g máximo prazo de validade. Apresentação, livres de fungos, sem pontos queimados	Quilograma	802
68	Peixe "in natura" (FRESCO), com escama, espécie Tambaqui, de primeira qualidade, apresentação inteiro. Fornecer somente peixe tratado (sem vísceras) e em bom estado de conservação	Quilograma	1.654
69	Peixe "in natura" (FRESCO), com escama, espécie Pacu, de primeira qualidade,	Quilograma	2.067

	apresentação inteiro. Fornecer somente peixe tratado (sem vísceras) e em bom estado de conservação		
70	Peixe matrinhã "in natura" (FRESCO), com escama, espécie Matrinhã, de primeira qualidade, apresentação inteiro. Fornecer somente peixe tratado (sem vísceras) e em bom estado de conservação	Quilograma	2.481
71	Peixe "in natura" (FRESCO), com escama, espécie Sardinha, de primeira qualidade, apresentação inteiro. Fornecer somente peixe tratado (sem vísceras) e em bom estado de conservação.	Quilograma	1.240
72	Pepino legume in natura, tipo pepino, espécie caipira/comum/japonês. Aplicação culinária em geral, pronto para o consumo, sem pontos estragados e amassados, livres de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade	Quilograma	1.176
73	Pimenta de cheiro "in natura". Verdura, tipo pimenta, espécie de cheiro, aplicação culinária em geral, apresentação livre de fungos, parasitas, pragas, devendo estar em bom estado	Quilograma	520
74	Pimenta do reino, condimento apresentação: grão especificação: identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade	Quilograma	331
75	Pimentão "in natura", legume tipo pimentão, espécie verde/vermelho/amarelo/roxo. Características adicionais 1ª qualidade/sem fungos, parasitas, de consistência firme, tamanho médio a grande, livre de pragas, parasitas, fungos /bolores, sinais de traumas que caracterizem má qualidade do produto	Quilograma	434
76	Polpa acerola congelada, tipo natural, apresentando bom sabor e cheiro natural. Prazo de validade na embalagem, e deve conter registro no Ministério da Agricultura	Quilograma	424
77	Polpa goiaba congelada, tipo natural, apresentando bom sabor e cheiro natural. Prazo de validade na embalagem, e deve conter registro no Ministério da Agricultura	Quilograma	424
78	Polpa graviola congelada, tipo natural, apresentando bom sabor e cheiro natural. Prazo de validade na embalagem, e deve conter registro no Ministério da Agricultura		424
79	Polpa maracujá congelada, tipo natural, apresentando bom sabor e cheiro natural. Prazo de validade na embalagem, e deve conter registro no Ministério da Agricultura	Quilograma	424
80	Pupunha "in natura", tipo pupunha, aplicação alimentar, características adicionais maduro, livre de pontos estragados e amassados, livres de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, aplicação alimentar, pronto para consumo	Quilograma	439
	Repolho, verdura in natura, tipo repolho branco		

81	/verde espécie comum, aplicação culinária em geral, pronto para consumo, sem pontos estragados e amassados, livres de parasitas e fungos, traumas e sinais indicativos de má qualidade	Quilograma	241
82	Sal, tipo refinado, iodado, culinária em geral, pacote de 1 Kg, embalagem plástica transparente, original de fábrica. Isento de fungos, parasitas, umidade ou fragmentos estranhos, vencimento estampada na embalagem de 1 ano. Ingredientes: Cloreto de Sódio, Iodato de Potássio e Antiumectante (Ferrocianeto de Sódio). Distribuição: A cada grama em 16% de sódio e 19% de iodo	Quilograma	551
83	Polpa de cupuaçu congelada, tipo natural, apresentando bom sabor e cheiro natural. Prazo de validade na embalagem, e deve conter registro no Ministério da Agricultura	Quilograma	424
84	Tomate aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujeidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em sacos plásticos	Quilograma	3.558
85	Pão de Forma Tradicional, farinha de trigo refinado, tipo forma, fatiado com baixa caloria, tipo embalagem individual; ingredientes farinha trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água, prazo de validade. Apresentação, livres de fungos, sem pontos queimados	Embalagem 500g	2352
86	Vinagre, matéria-prima vinho tinto Composição: Especificação: ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado	Frasco 750 ml	737

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 1.957.208,58

8.1 A estimativa quanto ao valor da contratação foi baseada no calculado a partir do número de comensais, valor per capita (quantidade de alimento a ser consumido por pessoa), peso líquido (efetivamente ingerido para ser utilizado pelo organismo), fator de correção (fator que prevê as perdas inevitáveis ocorridas durante a etapa de pré-preparo, relação entre peso bruto e peso líquido, por fim o peso bruto (peso do alimento tal como se compra, antes deste ser submetidos às operações preliminares para sua preparação). Após determinação do peso bruto, foi realizado o cálculo de utilização dos alimentos por mês, acrescentado 10% como margem de segurança e por fim multiplicado por 12 meses. O valor estimado para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados aos pacientes e acompanhantes alojados na Casai Regional de Tabatinga e Casais locais pertencentes ao DSEI Alto Rio Solimões é de aproximadamente **R\$ 1.957.208,58** (um milhão, novecentos e cinquenta e sete mil, duzentos e oito reais e cinquenta e oito centavos).

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 Considerando o preconizado na lei 14.133, art. 40. "O planejamento de compras deverá considerar a expectativa de consumo anual e observar o seguinte":

I - condições de aquisição e pagamento semelhantes às do setor privado;

II - processamento por meio de sistema de registro de preços, quando pertinente;

III - determinação de unidades e quantidades a serem adquiridas em função de consumo e utilização prováveis, cuja estimativa será obtida, sempre que possível, mediante adequadas técnicas quantitativas, admitido o fornecimento contínuo;

IV - condições de guarda e armazenamento que não permitam a deterioração do material;

V - atendimento aos princípios:

a) da padronização, considerada a compatibilidade de especificações estéticas, técnicas ou de desempenho;

b) do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso;

c) da responsabilidade fiscal, mediante a comparação da despesa estimada com a prevista no orçamento.

§ 2º Na aplicação do princípio do parcelamento, referente às compras, deverão ser considerados:

I - a viabilidade da divisão do objeto em lotes;

II - o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade; e

III - o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

9.2 Conforme exposto, os itens serão subdivididos, afim de possibilitar maior competitividade e melhor aproveitamento das oportunidades do mercado, decorrendo daí, ao menos presumivelmente, maior vantagem para a Administração, ou seja, a empresa poderá dar lances em quantos itens desejarem.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Para que a futura aquisição seja realizada com destreza, ela dependerá dos seguintes contratos:

- Prestação de serviços contínuos de Cozinha e auxiliares de cozinha para a preparação das refeições diárias para pacientes e acompanhantes **Contrato vigente nº 00019/2025** (nº do processo 25036.000446/2025-14).
- Contrato de Frete Fluvial - referente aos serviços de transporte fluvial de cargas em barcos, Contrato 34/2024 nº 0037502399. O objeto do presente instrumento é a de empresa especializada na prestação de serviços de transporte fluvial de cargas em barcos, visando atender as necessidades do DSEI Alto Rio Solimões (processo nº 25036.000417/2023-91), e,
- Aquisição de material de limpeza (nº do processo: 25036.001058/2023-99).

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 Ao analisar o Sistema PGC, verificou-se que os itens da presente aquisição constam no Programa Anual de Contratação (PAC) de 2025.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 A CASAI Tabatinga bem como as 5 CASAI's Locais, recebem diariamente a clientela étnica e seus acompanhantes para a realização de consultas, tratamento/recuperação em hospital de referência, como também consultas em clínica municipal e traslado dos mesmos para hospital de maior complexidade, ou retorno a sua comunidade de origem. Ao decorrer destes trâmites, estes ao serem alojados necessitam de acompanhamento integral, que recebem tanto no âmbito social, nutricional, cuidados médicos e de enfermagem. No âmbito da Nutrição o resultado pretendido com a aquisição dos gêneros alimentícios é ofertar diariamente aos comensais uma alimentação saudável, em quantidade, qualidade, harmonia e adequação.

## 13. Providências a serem Adotadas

13.1. Para otimizar a oferta de alimentos para CASAI Regional e nas 5 CASAI's Locais, recomenda-se aos responsáveis:

13.1.1. Controle higiênico sanitário dos alimentos;

13.1.2 Recebimento dos gêneros alimentícios,

13.1.3 Controle de estoques;

13.1.4 Controle das refeições servidas diariamente;

13.2 Com objetivo de servir alimentos saudáveis e em quantidade adequada evitando assim o desperdício de alimentos e melhor atendimento aos comensais.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Consoante art. 5º da IN SLTI/MPOG Nº 01/2010. Os bens ofertados deverão ser constituídos, no todo ou em parte, por material reciclável, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR-15448-1 e 15448-2. Poderão ser certificados pelo Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares; Os bens deverão ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

Os bens deverão ser livres de substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr (VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenilpolibromados (PBDEs).

14.2 A comprovação do disposto nos itens acima poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências do edital. Em caso de inexistência de certificação que ateste a adequação, o DSEI Alto Rio Solimões poderá realizar diligências para verificar a adequação do produto às exigências do ato convocatório, correndo as despesas por conta da licitante selecionada. Caso não se confirme a adequação do produto, a proposta selecionada será desclassificada.

14.3 O aumento de bens de consumo observa-se também o aumento de serviços, como a oferta dos serviços de alimentação e nutrição que, para alcançarem seus objetivos, geram resíduos sólidos com variável composição física, contribuindo com o problema. Neste contexto, os serviços de alimentação e nutrição merecem destaque, uma vez que o uso inconsciente de recursos e o aumento da geração de resíduos, aliados ao desperdício, são alguns dos principais fatores que agravam os impactos ambientais.

14.4 A produção de resíduos sólidos provenientes de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) constitui-se evidência em toda a cadeia de produção da refeição até sua distribuição. Para controlar a demanda destes resíduos com objetivo de preservar o meio ambiente; é essencial que haja uma interação das ferramentas de Gestão Ambiental com as rotinas operacionais da Unidade de Alimentação e Nutrição. Dentro da UAN a redução do desperdício pode ser resolvida com medidas simples, já que a maior parte desse problema decorre de erros no planejamento com excesso de produção, compras realizadas sem critérios, desrespeito à sazonalidade ao se adquirir gêneros alimentícios, falta de qualificação dos funcionários responsáveis pela manipulação e seleção de matérias primas e também despreparo para elaboração de cardápios. Na concepção técnica o lixo orgânico é todo lixo que tem origem animal ou vegetal, ou seja, que recentemente fez parte de um ser vivo (animais e vegetais). Os resíduos sólidos orgânicos, de origem animal e vegetal constituem-se em fonte geradora de impactos ambientais consideráveis, tais como a geração de gases e de maus odores, a geração de líquidos percolados (Chorume), atração de animais vetores e corrosão de equipamentos e componentes da infraestrutura.

14.5 RESÍDUOS ORGÂNICOS: APLICAÇÃO PRÁTICA Todo o material reciclável deverá separado do orgânico. A separação deverá feita através de lixeiras identificadas para lixo orgânico ou reciclável. Promovendo o consumo integral dos alimentos, partes menos convencionais dos alimentos, como cascas, folhas e talos de vegetais deverão eventualmente serem utilizadas no preparo de caldos e consumo nas refeições. As partes estragadas ou inadequadas para o uso são separadas pelos funcionários no momento do preparo e, juntamente com os resíduos, são descartadas no lixo orgânico, para serem recolhidas pela empresa prestadora de serviços nos Municípios de abrangência de cada CASAI Local e CASAI Regional.

14.6 RESÍDUOS SÓLIDOS INORGÂNICOS Os resíduos sólidos inorgânicos incluem todo material que não possui origem biológica, ou que foi produzida por meios não naturais, como plásticos, produtos de metal, vidro, detergentes, etc. A maioria do lixo inorgânico possui um grande problema: demoram muito tempo para serem decompostas, quando simplesmente jogadas ao meio ambiente. EMBALAGENS, PAPEL E PLÁSTICO No Brasil, somente 30% do papel produzido é reciclado. Do total reciclado, cerca de 90% são gerados por atividades comerciais e industriais, e destes, 49,5% são oriundos de papel de escritório. Os plásticos constituem um dos principais problemas, entre todas as classes de materiais que constituem o RSU (Resíduo Sólido Urbano), pois são os que apresentam

menores índices de reciclagem em todo o mundo. As embalagens têm funções importantes como: proteção, transporte, acondicionamento, venda, informação e serviço. Seu uso disponibiliza produtos em boas condições de consumo, evitando o desperdício, por outro lado, torna-se um problema pós-consumo, principalmente quando não são recicladas. As embalagens portadoras de matéria-prima são, basicamente, caixas de papelão, isopor e embalagens plásticas. Que são separados para seguirem para descartes, através da coleta de resíduos do Município. Sabendo que este óleo não deve ser descartado na rede de esgoto, por ser fonte de poluição ambiental, na região do Alto Rio Solimões não há empresa que trabalhe com reciclagem de embalagens.

14.7 RESÍDUOS LÍQUIDOS – ÓLEO Sabe-se que um litro de óleo pode contaminar 1 milhão de litros de água, quantidade suficiente para o consumo de uma pessoa durante 14 anos. Dessa forma, torna-se cada vez mais crescente a necessidade em adotar medidas para reduzir, reutilizar e reciclar os resíduos gerados pelo óleo resultante de processo de cocção. Sabendo que este óleo não deve ser descartado na rede de esgoto, por ser fonte de poluição ambiental, na região do Alto Rio Solimões não há empresa que trabalhe com a reutilização do óleo.

14.8 GRAU DE CONSCIENTIZAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS Os funcionários das UAN da CASAI Regional e CASAI's Locais estão esclarecidos e são orientados a participarem da separação dos resíduos sendo importante a execução periódica de treinados para execução desta tarefa. Além disso, a capacitação de funcionários torna-se um instrumento para redução do volume de resíduos sólidos gerados pelos fatores de correção e sobras das matérias primas, pois o conhecimento de técnicas corretas de manipulação de hortaliças, porcionamento e o cálculo de per capita podem promover a redução do volume do resíduo produzido. Os resíduos orgânicos, que são os restos de alimentos e outros materiais, tais como cascas de alimentos, folhas, restos de frutos e vegetais, pó de café e outros, poderiam ser cedidos à empresas ou instituições que trabalham com o método de compostagem que mostrou-se interessante no ponto de vista ecológico. Este processo envolve a decomposição biológica, promovida por microorganismos do solo, obtendo como produto final um material rico em nutrientes, o qual é empregado no cultivo de frutas e hortaliças, sendo uma ótima opção de adubo natural para o cultivo de alimentos orgânicos, por exemplo. Esta ação possibilita a redução dos gastos da unidade de alimentação e nutrição com destinação terceirizada dos resíduos orgânicos gerados e promove benefícios ambientais. Vale ressaltar a CASAI Tabatinga possui um projeto já em execução de hortaterapia, sendo utilizado uma parte dos resíduos orgânicos. A implementação de alternativas para o aproveitamento, redução ou destinação dos resíduos produzidos pelas Unidades de Alimentação e Nutrição é possível através da criação de políticas e na inserção do tema na gestão; além disso, a conscientização dos envolvidos nos processos é fundamental para que as ações sejam efetivas.

## 15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

A aquisição de gêneros alimentícios tem como objetivo evitar a descontinuidade dos serviços de fornecimento de alimentação aos usuários atendidos, uma vez que a ausência desses insumos ocasionaria prejuízos significativos às atividades do DSEI Alto Rio Solimões. O presente processo visa atender, pelo período de 12 (doze) meses, às demandas da CASAI Regional de Tabatinga e das 05 (cinco) CASAI's Locais, que prestam assistência à população indígena e a seus acompanhantes provenientes dos Polos Base, os quais se deslocam ao município de referência e necessitam de refeições diárias durante o período de acolhimento.

## 16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**MARIA GERALDA CORREIA OZORIO**

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 30/06/2026 às 14:01:06.

**LEONARDO GOMES MANDUCA FILHO**

Chefe CASAI/Tabatinga/DSEI/ARS

**SHEILA DA SILVA NASCIMENTO RAMIREZ**

RT - Nutricionista

**JOSINEY BASTO GABINO**

Equipe de apoio