

DISTRITO SANIT.ESP.INDIGENA MEDIO PURUS AM

Estudo Técnico Preliminar 15/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 25038.000235/2026-42

2. Descrição da necessidade

2.1. A presente contratação justifica-se pela necessidade de garantir o fornecimento de alimentação adequada aos pacientes indígenas e seus acompanhantes albergados nas Unidades Básicas de Saúde Indígena (UBSIs) abrangidas pelo Distrito Sanitário Especial Indígena do Médio Rio Purus – DSEI/MRP, bem como durante os deslocamentos realizados entre os Polos Base (ida e volta) nas frequentes remoções para atendimento em outros pontos da rede de atenção à saúde. A disponibilização de alimentação durante esses deslocamentos visa assegurar condições dignas, com observância dos princípios de segurança alimentar e nutricional, contribuindo para a manutenção e recuperação do estado nutricional dos pacientes e para o adequado atendimento das necessidades dos envolvidos.

2.2. No âmbito da organização da Atenção Primária à Saúde Indígena, destaca-se a importância do conhecimento do território e do reconhecimento do contexto sociocultural das comunidades atendidas, fatores essenciais para o planejamento das ações de saúde e para a organização da vida comunitária em seus diversos aspectos. Nesse contexto, o provimento de gêneros alimentícios destinados aos pacientes e acompanhantes em processo de Tratamento Fora do Domicílio (TFD), bem como àqueles albergados nas UBSIs, e ainda durante os deslocamentos entre Polos Base e Casas de Saúde Indígena (CASAs), e serviços especializados da rede de média e alta complexidade, está alinhado às diretrizes do Subsistema de Atenção à Saúde Indígena (SASISUS).

2.3. Conforme o fluxo assistencial estabelecido para remoções, os gêneros alimentícios destinam-se a suprir as necessidades nutricionais de pacientes e acompanhantes indígenas encaminhados pelas Equipes Multidisciplinares de Saúde Indígena para atendimento em serviços de média e alta complexidade, tendo como principal porta de entrada as Casas de Saúde Indígena de Lábrea/AM e Tapauá/AM, bem como durante o retorno aos respectivos Polos Base de origem. Ademais, tais gêneros também serão utilizados para atender às demandas alimentares de pacientes e acompanhantes albergados nas UBSIs enquanto aguardam atendimento, remoção ou continuidade do cuidado.

2.4. Ressalta-se que o fornecimento de alimentação no âmbito desta contratação destina-se especificamente ao trecho de deslocamento entre os Polos Base e os demais pontos da rede de atenção à saúde (ida e volta), considerando que as CASAs e os centros de especialidades médicas já disponibilizam alimentação durante a permanência dos usuários em suas dependências. Dessa forma, evita-se a duplicidade de despesas para o mesmo objeto, mantendo-se, contudo, a necessidade de disponibilização de gêneros alimentícios para os deslocamentos e para o atendimento dos pacientes e acompanhantes albergados nas UBSIs.

2.5. Atualmente, o serviço de alimentação ofertado pelas CASAs não contempla o fornecimento de refeições durante o trecho de deslocamento entre os Polos Base e as CASAs ou demais unidades de referência. Em razão dessa lacuna, tem sido recorrente a situação em que as Equipes de Saúde em trânsito compartilham seus próprios alimentos com pacientes e acompanhantes durante o traslado, tendo em vista que as embarcações utilizadas para o deslocamento das equipes também realizam o transporte dos pacientes e acompanhantes, como forma de otimização da logística operacional do DSEI Médio Rio Purus. Situação semelhante pode ocorrer durante a permanência de pacientes e acompanhantes albergados nas UBSIs quando não há disponibilidade adequada de gêneros alimentícios.

2.6. Tal prática de compartilhamento de alimentos, além de não se configurar como procedimento adequado sob os aspectos administrativos e assistenciais, tem gerado reclamações e ocasionado desabastecimento das equipes em área. Diante desse cenário, evidencia-se a necessidade de adoção de solução institucional que assegure o fornecimento regular de alimentação aos pacientes e acompanhantes, tanto durante os deslocamentos quanto durante a permanência nas UBSIs. Assim, propõe-se a contratação de empresa especializada para o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis e fórmulas alimentares infantis, com vistas ao atendimento da demanda existente no âmbito do DSEI/MRP.

2.7. No que se refere às fórmulas alimentares infantis, estas constituem alternativas nutricionais importantes para o tratamento e recuperação do estado nutricional de crianças em condições clínicas específicas caracterizadas por deficiência de energia, proteínas e outros nutrientes, frequentemente agravadas por episódios recorrentes de infecção. As referidas fórmulas destinam-se ao atendimento de crianças que não podem ser alimentadas por meio do aleitamento materno, como nos casos de intolerância à lactose, óbito materno ou condições de saúde da mãe que impossibilitem a amamentação. A disponibilização dessas fórmulas ocorrerá mediante análise individualizada e prescrição por profissional habilitado, preferencialmente médico ou nutricionista, sempre observando as recomendações de incentivo ao aleitamento materno exclusivo até o sexto mês de vida e continuado até os dois anos de idade ou mais.

2.8. A preparação das refeições destinadas aos pacientes e acompanhantes durante os deslocamentos será realizada pela cozinheira da embarcação, considerando que o contrato vigente de locação de embarcação regional de médio porte já contempla essa categoria profissional. Tal condição possibilita o preparo adequado dos alimentos durante os trajetos, contribuindo para o atendimento das necessidades alimentares dos pacientes e acompanhantes em trânsito, bem como para o apoio logístico às equipes de saúde que atuam nas áreas abrangidas pelo DSEI/MRP.

2.9. Destaca-se que a contratação sob a forma de serviço de fornecimento parcelado é muito mais vantajosa do que a simples aquisição em grande volume. Essa modalidade possibilita entregas periódicas conforme a real demanda de viagens, assegurando maior qualidade e frescor dos alimentos, eliminando perdas por vencimento ou deterioração, reduzindo custos de estocagem e otimizando a logística. Além disso, confere flexibilidade para ajustes nas quantidades de acordo com a variação do fluxo de usuários, característica indispensável no atendimento diferenciado à saúde indígena.

2.10. Considerando a necessidade de cumprimento da Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023, que prevê no art. 8º que: “Do total de recursos destinados, no exercício financeiro, à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e pelas entidades da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, pelas empresas públicas e pelas sociedades de economia mista, percentual mínimo de 30% (trinta por cento) será destinado, sempre que possível, à aquisição de produtos de agricultores familiares e de suas organizações, por meio de modalidade específica, nos termos do regulamento”.

2.10.1. Considerando a Carta do INSTITUTO DO DESENVOLVIMENTO AGROPECUÁRIO DO ESTADO DO AMAZONAS - IDAM (SEI nº 0054028626) e o Ofício da SECRETARIA DE PRODUÇÃO E ABASTECIMENTO - LÁBREA/AM (SEI nº 0054042128), foram listados os produtos com capacidade de fornecimento no município Lábrea/AM, os quais estão apresentado no Documento de Formalização da Demanda nº 118/2025 (SEI nº 0054372673);

2.10.2. Além disso, o DSEI/MRP levando em consideração os costumes dos povos assistidos, optou pela destinação de 100% (cem por cento) dos itens listados, para agricultores familiares. Vale ressaltar, que a aquisição pertinente está sendo instruída através do processo NUP 25038.000266/2026-01, com suas devidas orientações, justificativas e padronizações e em atendimento a agricultura familiar e demais organizações beneficiárias que se enquadrem nas disposições da Resolução GGPA nº 21, de 29 de julho de 2025 do Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar conforme preconizado na Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023 e Decreto nº 11.802, de 28 de novembro de 2023.

2.10. Diante do exposto, evidencia-se a necessidade da presente contratação, a qual visa assegurar o fornecimento regular de alimentação adequada aos pacientes indígenas assistidos pelo Programa de Vigilância Alimentar e Nutricional no âmbito do Distrito Sanitário Especial Indígena do Médio Rio Purus, incluindo aqueles

em deslocamento entre Polos Base, em Tratamento Fora do Domicílio e também os pacientes e acompanhantes albergados nas Unidades Básicas de Saúde Indígena. A alimentação adequada constitui elemento fundamental para a manutenção e recuperação do estado nutricional, contribuindo diretamente para a melhoria das condições de saúde e para a efetividade das ações de assistência prestadas.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Atenção à Saúde Indígena – DIASI/DSEI Médio Rio Purus	Zenilton dos Santos Dias

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. O prazo de entrega dos bens é de 05 (cinco) dias corridos, contados a partir da assinatura do contrato.

4.1.2. A avaliação das qualidades e o aceite dos materiais passarão pela verificação, por parte da fiscalização do cumprimento das obrigações por parte da contratada.

4.1.3. O serviço deverá obedecer em completude ao detalhamento dos itens especificados Termo de Referência, caso contrário, este será rejeitado, no todo ou em parte, quando em desacordo, devendo ser substituído no prazo de 05 (cinco) dias corridos, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4.2. Rotina de Início da Execução Contratual

4.2.1. A execução do contrato deverá iniciar em até 05 (cinco) dias corridos após a assinatura do contrato. Nesse período, a Contratada deverá adotar as providências necessárias para organização logística e operacional do fornecimento, garantindo condições adequadas para o atendimento das solicitações da Contratante, conforme estabelecido no Termo de Referência e no contrato.

4.3. Rotina de Planejamento da Demanda

4.3.1. O setor responsável realizará o levantamento periódico das necessidades de gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis e fórmulas alimentares infantis, considerando o consumo médio das unidades, o número de pacientes e acompanhantes atendidos e as demandas das Unidades Básicas de Saúde Indígena (UBSIs), e traslado entre Polos Base e Casa de Apoio à Saúde Indígena (CASAI).

4.4. Rotina de Solicitação de Fornecedor

4.4.1. As solicitações de fornecimento serão emitidas formalmente pela Contratante, contendo a especificação dos itens, as quantidades necessárias e o local de entrega. As solicitações serão encaminhadas à empresa contratada conforme a necessidade de abastecimento das unidades.

4.5. Rotina de Preparação dos Produtos pela Contratada

4.5.1. Após o recebimento da solicitação, a Contratada deverá providenciar a separação, conferência e preparação dos produtos solicitados, garantindo que estejam em conformidade com as especificações técnicas, prazos de validade e padrões de qualidade estabelecidos no contrato.

4.6. Rotina de Transporte e Logística

4.6.1. A Contratada deverá realizar o transporte dos produtos em veículos adequados, higienizados e, quando necessário, refrigerados, garantindo a conservação dos gêneros alimentícios durante todo o percurso até o local de entrega.

4.7. Rotina de Entrega dos Produtos

4.7.1. As entregas deverão ocorrer no local indicado pela Contratante, observando os prazos estabelecidos nas solicitações e assegurando a continuidade do abastecimento das unidades de saúde e traslado.

4.8. Rotina de Conferência e Recebimento

4.8.1. No momento da entrega, os produtos serão conferidos pela equipe responsável, que verificará as quantidades entregues, a integridade das embalagens, os prazos de validade e as condições de conservação dos alimentos.

4.9. Rotina de Registro e Controle das Entregas

4.9.1. Todas as entregas deverão ser registradas pela unidade recebedora, com controle das quantidades fornecidas, datas de entrega e identificação dos itens recebidos, garantindo transparência e rastreabilidade na execução do contrato.

4.10. Rotina de Substituição de Produtos Não Conformes

4.10.1. Quando identificados produtos em desacordo com as especificações, com prazo de validade insuficiente ou com danos nas embalagens, a Contratada deverá providenciar a substituição no prazo máximo de até 05 (cinco) dias corridos, sem ônus para a Administração.

4.11. Rotina de Fiscalização e Acompanhamento do Contrato

4.11.1. A fiscalização do contrato será realizada de forma contínua pela equipe designada pela Administração, que acompanhará a regularidade das entregas, a qualidade dos produtos fornecidos e o cumprimento das obrigações contratuais.

4.12. Rotina de Avaliação da Execução Contratual

4.12.1. Serão realizadas avaliações periódicas da execução do contrato, verificando a eficiência do fornecimento, a adequação dos produtos às necessidades das unidades de saúde e a regularidade do abastecimento. Ao final da vigência contratual, será realizada avaliação geral da execução, subsidiando eventual prorrogação contratual ou a realização de novo processo licitatório.

4.13. Dos critérios de sustentabilidade ambiental:

4.13.1. A opção por produtos mais sustentáveis deve ser feita de forma gradativa, com a definição de metas crescentes de aquisição, observando-se os preços e a oferta no mercado, com razoabilidade e proporcionalidade.

4.13.2. Sempre que possível e no que couber, deve ser estabelecida margem de preferência para produtos manufaturados e serviços nacionais que atendam a normas técnicas brasileiras, em observância a Lei nº 12.349/2010;

4.13.3. Deve ser observado, quando das contratações de bens, serviços e obras, o atendimento às normas técnicas, elaboradas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), nos termos da Lei nº 4.150/62, bem como outras similares tudo com o objetivo de aferir e garantir a aplicação dos requisitos mínimos de qualidade, utilidade, resistência e segurança dos materiais utilizados.

4.14. Comprovação quanto aos critérios exigidos:

4.14.1. Em geral, a comprovação pode ser feita mediante inscrição nos rótulos, nas embalagens, por informações disponíveis no site do fabricante e em sites dos órgãos competentes, por apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial, ou por instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências do edital;

4.15. Quando couber, a empresa Contratada deverá adotar as práticas de sustentabilidade estabelecidas **no art. 5º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19 de janeiro de 2010:**

I – que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme as normas da ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

II – que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

III – que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e

IV – que os bens não contenham 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), bifenilpolibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

§ 1º A comprovação do disposto neste artigo 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.

§ 2º O edital poderá estabelecer que, selecionada a proposta, antes da assinatura do contrato, em caso de inexistência de certificação que ateste a adequação, o órgão ou entidade contratante poderá realizar diligências para verificar a adequação do produto às exigências do ato convocatório, correndo as despesas por conta da licitante selecionada. O edital ainda deve prever que, caso não se confirme a adequação do produto, a proposta selecionada será desclassificada.

4.16. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objetivo, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no **Guia Nacional de Contratações Sustentáveis**:

4.16.1. É importante que os gêneros e serviços envolvidos nesta Contratação considerem critério compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis, conforme artigo 7º, XI, da Lei nº 12.305/2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos. Todos os processos envolvidos na execução desse objeto sejam de extração, fabricação, utilização ou descarte de materiais e serviços, devem estar revestidos da preocupação com a sustentabilidade ambiental e totalmente de acordo com as imposições normativas editadas pelos órgãos de proteção ao meio ambiente para cumprimento da legislação vigente.

4.17. A empresa a ser contratada deverá atentar-se e obedecer o marco regulatório para a regularização de alimentos e embalagens sob competência do Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS) compreendido na Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 843/2024 e a Instrução Normativa (IN) nº 281/2024:

4.17.2. A RDC nº 843/2024 define três formas de regularização para alimentos e embalagens:

- 1) Registro junto à Anvisa.
- 2) Notificação junto à Anvisa.
- 3) Comunicação aos órgãos locais de vigilância sanitária no início da fabricação ou importação.

4.17.3. A IN nº 281/24 lista por meio de seus Anexos I, II e III, respectivamente, quais as categorias de alimentos e embalagens com obrigatoriedade de registro junto à Anvisa; com obrigatoriedade de notificação junto à Anvisa e com obrigatoriedade de comunicação de início de fabricação ou importação junto à autoridade sanitária do Estado, do Distrito Federal ou do Município.

4.17.4. Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem estar registrados junto à instância competente, conforme o disposto no art. 4º da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, regulamentada pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), instituído pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e suas alterações.

4.17.5. Os estabelecimentos das áreas de CARNE, OVOS, PESCADO, LEITE, PRODUTOS DE ABELHAS ARMAZENAGEM, inclusive as agroindústrias de pequeno porte, devem atender às classificações previstas no Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e suas alterações, e aos procedimentos dispostos na Portaria nº 393, de 9 de setembro de 2021.

4.17.6. Devem garantir a qualidade dos produtos de origem vegetal, seus subprodutos e resíduos de valor econômico em obediência a Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, Lei da Classificação Vegetal, Lei nº 14.515, de 29 de dezembro de 2022, Lei do Autocontrole, bem como ao Decreto nº 11.130, de 11 de julho de 2022, no que couber.

4.18. Vale reforçar, que a comprovação dos critérios de sustentabilidade contidos no instrumento convocatório poderá ser feita mediante certificação emitida por instituição pública oficial, ou por instituição acreditada, ou por qualquer outro meio definido no instrumento convocatório (nos termos do art. 5º §1º da Instrução Normativa nº 01/2010, da SLTI/MPOG e do art. 8º do Decreto nº 7.746/2012.).

4.19. Indicação de marcas ou modelos (41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021)

4.19.1. Não será realizada indicação de marcas para objeto.

4.20. Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço

4.21.1. Não se aplica.

4.21. Da exigência de carta de solidariedade

4.21.1. Em caso de fornecedor, revendedor ou distribuidor, será exigida carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato.

4.22. Subcontratação:

4.22.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.23. Garantia da contratação

4.23.1. Não se aplica.

4.24. Vistoria

4.24.1. Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.

5. Levantamento de Mercado

5.1. O mercado oferece muitas variedades de gêneros alimentícios, porém os que serão solicitados foram elencados porque suprirão as necessidades nutricionais dos pacientes e seus acompanhantes indígenas albergados nas UBSIs, assim como os que são encaminhados referenciados pelas Equipes de Saúde Multidisciplinar para assistência à saúde de média e alta complexidade, tendo como porta de entrada as Casas de Saúde Indígena de Lábrea e Tapauá, bem como no retorno dos pacientes e acompanhantes aos Polos Base de origem.

5.2. Em pesquisa foi realizado levantamento de mercado para determinar quais variações de características e marcas de qualidade existentes que poderiam atender aos requisitos estabelecidos nesse estudo, de modo a alcançar os resultados pretendidos e atender à necessidade de contratação, levando-se em conta aspectos de economicidade, eficácia, eficiência, padronização, sustentabilidade e inovação.

5.3. Levantamento de mercado dos gêneros que compõem o Serviço:

- **Açúcar** - Em estudo constatou-se uma grande variedade na oferta, tanto na forma de apresentação, quanto na variedade na forma de comercialização a apresentação do produto. As formas de apresentação amplamente

comercializado é tipo cristal e refinado. O produto sofre variação na forma de apresentação, marca e qualidade. É apresentado como produto indispensável no dia a dia por estar presente na maioria das preparações das refeições, por este motivo é fácil encontrá-lo nas redes de supermercados, comércios em geral, distribuidoras.

- **Alho** - Em verificação, o produto em estudo varia quanto ao tamanho dos bulbos, procedência, qualidade e classificação comercial. É geralmente comercializado em cabeças inteiras ou em dentes descascados, podendo ser acondicionado em redes plásticas, sacos plásticos ou caixas. Pode ser encontrado em comércios em geral, como supermercados, mercados municipais, feiras livres e distribuidores de hortifrutigranjeiros, principalmente na região local.
- **Arroz** - Em pesquisa mercado oferece vários tipos de arroz, os três mais comuns são: arroz branco (ou polido), o parboilizado e o integral. Ofertado em kg ou fardos. A classificação subdivide-se em cinco tipos, delimitados pela relação de grãos inteiros/quebrados e outros fatores qualitativos, conforme normas federais. O produto é amplamente comercializado e facilmente encontrado na região local.
- **Aveia** - O produto sofre variações no tamanhos e características nas embalagens, peso, composições, múltiplas aplicações e marcas. Apresentado em diferentes tipos: em grão, flocos, farinha, farelo, etc. A diferença está, basicamente, no processamento do produto. As embalagens para comercialização são geralmente em pacotes e em caixas. Esta busca mostrou a facilidade na obtenção do material em questão, sejam em grandes volumes ou em pequenas quantidades. Sendo ofertada em redes de supermercados, varejos, e distribuidoras.
- **Café** - Em pesquisa o produto é oferecido em diversas formas de apresentação como: grão, moído, pó, solúvel, cápsulas, sachês, etc. É comercializado em caixas, pacotes ou unidades. Esta busca mostrou a facilidade na obtenção do produto em questão, sejam em grandes volumes ou em pequenas quantidades. Encontra-se em comércios diversos principalmente na região local.
- **Carne de frango, tipo filé de peito** - Em análise observou-se que o mercado oferece o produto na forma congelado e resfriado. Notou-se também a variedade nas marcas ofertadas no mercado, variando na qualidade e nos preços. O produto pode ser encontrado em distribuidoras, supermercados locais, mercados e feiras, entre outras opções. Esta busca mostrou a facilidade na obtenção do produto em questão, seja em grandes volumes ou em poucas quantidades.
- **Carne de frango, tipo inteiro** - Em pesquisa apresentou-se que o mercado oferece o produto na forma congelado e resfriado. Notou-se também a variedade nas marcas ofertadas no mercado, variando na qualidade e nos preços. O produto pode ser encontrado em distribuidoras, supermercados locais, feiras, entre outras opções. Esta busca mostrou a facilidade na obtenção do produto em questão, seja em grandes volumes ou em poucas quantidades.
- **Dieta infantil, 0 ao 6º mês** - Em análise observou-se a variedade nas formulações, apresentações, pesos e aplicações. Notou-se também a diversidade de marcas ofertadas no mercado, variando na qualidade e nos preços. Podendo ser encontrado em farmácias, supermercados, distribuidora, lojas especializadas e comércio local.
- **Dieta infantil, a partir do 6º mês** - Em verificação constatou-se que este produto varia na marca, formulação, apresentação e aplicação. Sofre alteração na composição variando a necessidade para idade da criança. Pode ser encontrado em farmácias, supermercados, distribuidora, lojas especializadas e comércio local.
- **Farinha De Milho** - Em verificação, o produto em estudo varia quanto ao tipo de moagem, granulometria, marca, procedência e qualidade. É normalmente comercializado em embalagens plásticas seladas, com pesos variados conforme o fabricante. Pode ser encontrado em supermercados, mercearias, mercados atacadistas e demais estabelecimentos alimentícios, sendo amplamente disponível na região local.
- **Feijão** - Em verificação, o produto em estudo varia quanto à variedade (como carioca, preto, entre outros), tamanho dos grãos, marca, procedência e qualidade. É geralmente comercializado em embalagens plásticas seladas ou a vácuo, com pesos variados. Pode ser encontrado em supermercados, mercados atacadistas, mercearias e estabelecimentos alimentícios em geral, inclusive na região local.
- **Legume (cebola roxa)** - Em verificação, o produto em estudo varia quanto ao tamanho dos bulbos, procedência, qualidade e classificação comercial. Geralmente é comercializado a granel ou em redes plásticas e sacarias próprias para hortifrutigranjeiros. Pode ser encontrado em supermercados, feiras livres, mercados municipais e distribuidores de hortifrutigranjeiros, inclusive na região local.
- **Leite em pó** - Em pesquisa observou-se que o mercado apresenta o produto em sua forma líquida ou em pó, e em diferentes tipos: integral, semidesnatado, desnatado, longa vida, entre outros. Os leites também podem ser

classificados como tipo A, B e C. Embora no mercado seja mais usual encontrar o leite pasteurizado e o termizado, também encontrase o UHT esterilizado e o cru. Múltiplos comércios oferecem o produto, comercializando o produto em latas, caixas e sacos.

- **Macarrão** - Em verificação o produto em estudo varia-se no tamanho, marca, qualidade e composição. É apresentado em saco plástico transparente e selado. Pode ser encontrado em comércios em geral variados, principalmente na região local.
- **Óleo vegetal** - Em revisão o produto é ofertado no mercado na forma líquida, em embalagem de garrafa plástica ou vidro. Encontra-se variações no tamanho, características da embalagem, marcas pela sua variada aplicação. Pode ser encontrado em supermercados, distribuidoras e regiões locais.
- **Ovo** - Em verificação, o produto em estudo varia quanto ao tamanho (classificação), procedência, marca e qualidade. Geralmente é comercializado em bandejas de papelão ou plástico, contendo quantidades padronizadas de unidades. Pode ser encontrado em supermercados, mercearias, granjas e distribuidores de produtos alimentícios em geral, principalmente na região local.
- **Peixe em Conserva (sardinha)** - Em verificação, constatou-se que o produto é amplamente disponível no mercado, sendo comercializado em diferentes formas de conservação, como óleo, molho de tomate e salmoura. Apresenta variadas aplicações alimentícias, podendo ser consumido diretamente ou utilizado em diversas preparações. Geralmente é encontrado em latas metálicas com sistema abre-fácil, com peso padrão de aproximadamente 125 g, além de ser comercializado em kits com múltiplas unidades. Trata-se de produto padronizado, de fácil armazenamento e ampla oferta, atendendo às necessidades de consumo institucional.
- **Sal** - Em verificação o produto é oferecido no mercado na forma moído, grosso ou parrilla. Constatou-se suas variadas utilizações e também suas múltiplas aplicações como na salga para aumentar o tempo de deterioração de alimentos perecíveis. Geralmente o produto é encontrado em embalagem de 01 kg e em fardos com 10 unidades de 01 kg.
- **Suco de cajú** - Em análise observou-se que o produto é ofertado de forma líquida em caixas UHT, garrafas plásticas e de vidro. Notou-se também a diversidade de marcas ofertadas no mercado, variando na qualidade e nos preços. Podendo ser encontrado em supermercados locais, distribuidoras, entre outras opções.

5.4. Levantamento de mercado referente ao Serviço:

5.4.1. Em verificação ao mercado, constatou-se que o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, bem como de fórmulas alimentares infantis, é realizado por diversas empresas do ramo alimentício, tais como supermercados, atacadistas, distribuidores de alimentos e fornecedores especializados em gêneros alimentícios e nutrição infantil.

5.4.2. Observa-se que os produtos disponíveis no mercado apresentam variações quanto à marca, qualidade, apresentação, procedência e forma de acondicionamento, sendo geralmente comercializados em embalagens próprias para consumo e transporte, devidamente lacradas e em conformidade com as normas sanitárias vigentes. No caso dos gêneros perecíveis, estes exigem condições adequadas de armazenamento, conservação e transporte, de modo a preservar suas características nutricionais e sanitárias até o momento da entrega.

5.4.3. As fórmulas alimentares infantis são disponibilizadas por fabricantes reconhecidos no mercado, sendo comercializadas em embalagens específicas, com registro nos órgãos competentes e indicação clara de composição, faixa etária recomendada e orientações de preparo e conservação.

5.4.4. Verificou-se ainda que tais produtos podem ser encontrados em comércios em geral, inclusive na região local, possibilitando a participação de diferentes fornecedores em eventual processo de contratação pública. Dessa forma, conclui-se que há oferta suficiente no mercado para atendimento da demanda pretendida, garantindo competitividade no processo de contratação e viabilidade de fornecimento conforme as necessidades do órgão.

5.5. Opções de Soluções Disponíveis no Mercado:

5.5.1. Durante o levantamento de mercado, foram identificadas diferentes alternativas disponíveis para atendimento da necessidade de fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, bem como de fórmulas alimentares infantis, destinadas aos pacientes e acompanhantes atendidos no âmbito do Distrito Sanitário Especial Indígena do Médio Rio Purus.

5.5.2. Entre as soluções disponíveis no mercado, destacam-se:

- a) Aquisição direta de gêneros alimentícios por meio de fornecedores locais ou regionais: Consiste na contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, bem como de fórmulas alimentares infantis, realizando as entregas conforme a demanda da administração. Essa solução permite maior flexibilidade no abastecimento, reposição periódica dos produtos e melhor controle sobre a qualidade dos itens fornecidos.
- b) Contratação de empresa para fornecimento de refeições prontas: Nessa modalidade, a empresa contratada ficaria responsável pela preparação e fornecimento de refeições completas. Contudo, essa alternativa pode apresentar limitações logísticas, especialmente em áreas de difícil acesso, além de reduzir a autonomia na definição do cardápio e na distribuição dos alimentos conforme as necessidades específicas das unidades de atendimento.
- c) Aquisição fracionada por diferentes fornecedores: Consiste na realização de aquisições separadas para diferentes tipos de produtos (perecíveis, não perecíveis e fórmulas infantis). Embora seja uma alternativa possível, pode gerar maior complexidade administrativa, aumento no número de contratos e maior dificuldade no controle e gerenciamento do abastecimento.

5.5.3. Após análise das alternativas disponíveis, verifica-se que a contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, bem como de fórmulas alimentares infantis, mediante entregas conforme a demanda, apresenta-se como a solução mais adequada para atender às necessidades do DSEI/MRP, considerando aspectos de eficiência logística, padronização do fornecimento, garantia da qualidade dos produtos e melhor gestão contratual.

5.3. Soluções Tecnológicas:

5.3.1. Para a execução do fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, bem como de fórmulas alimentares infantis, podem ser adotadas soluções tecnológicas que auxiliem no controle, acompanhamento e gestão do processo de aquisição e distribuição dos produtos.

5.3.2. Entre as soluções tecnológicas disponíveis, destacam-se os sistemas informatizados de gestão de estoque e controle de distribuição, que permitem o registro de entrada e saída de produtos, controle de validade, rastreabilidade dos itens e acompanhamento das quantidades disponíveis. Tais ferramentas contribuem para maior eficiência na gestão dos insumos alimentícios, evitando desperdícios e possibilitando melhor planejamento das reposições.

5.3.3. Além disso, podem ser utilizados meios eletrônicos de comunicação e registro, como sistemas administrativos institucionais, planilhas eletrônicas e documentos digitais, para formalização de pedidos, acompanhamento das entregas, controle de recebimento e registro de eventuais não conformidades nos produtos fornecidos.

5.3.4. No que se refere à logística de transporte e conservação, também podem ser empregadas tecnologias relacionadas ao armazenamento adequado, como veículos apropriados para transporte de alimentos, equipamentos de refrigeração para itens perecíveis e embalagens apropriadas que garantam a integridade e a qualidade sanitária dos produtos até o momento da entrega.

5.3.5. Dessa forma, a adoção de soluções tecnológicas no gerenciamento do fornecimento contribui para maior eficiência administrativa, transparência no acompanhamento do contrato e garantia da qualidade dos gêneros alimentícios disponibilizados aos pacientes e acompanhantes atendidos no âmbito do DSEI /MRP.

5.4. Solução de Execução:

I - Possibilidade de Atendimento por Meios Próprios do MS: Em pesquisa foi possível verificar que o ministério **não** possui contratos que atenda a demanda do DSIE MRP, em razão da especificidade de cada Distrito.

II - Contratação de Empresa Especializada: Não se aplica para esta Contratação.

Audiência Pública: Não se aplica para esta Contratação.

5.5. Forma de Seleção do Fornecedor:

5.5.1. **Adesão a Atas de Registros de Preços (ARP):** A adesão a Atas de Registro de Preços (ARP), também conhecida como “carona”, embora prevista na Lei nº 14.133/2021 e regulamentada como mecanismo excepcional de contratação, **não se apresenta como a opção mais adequada** para o atendimento à demanda da Administração no presente caso.

5.5.2. **Contratação Direta: Inexigibilidade de Licitação:** A contratação direta, seja por dispensa ou inexigibilidade de licitação, **não se mostra adequada neste caso**, tendo em vista que existe viabilidade de competição entre diversos fornecedores no mercado especializado em serviços de equipamentos odontológicos. A realização de procedimento licitatório assegura o cumprimento dos princípios da isonomia, ampla concorrência, economicidade e seleção da proposta mais vantajosa, conforme dispõe a Lei nº 14.133/2021.

5.5.3. **Dispensa de Licitação:** O valor da Contratação que se pretende efetivar, **não se enquadra** no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133 /21, a saber: "II - para contratação que envolva valores inferiores a R\$ 62.725,59 (sessenta e dois mil setecentos e vinte e cinco mil e cinquenta e nove centavos), no caso de outros serviços e compras".

5.5.4. **Licitação:** A Lei de Licitações e Contratos Administrativos (Lei 14.133/21), define diversas modalidades de licitação, no presente caso **será aplicado** a modalidade **Pregão Eletrônico**, com critério de julgamento **menor preço**.

5.6. Forma de Contratação:

5.6.1. **Sistema de Registro de Preços (SRP):** Embora o SRP permita a contratação futura conforme necessidade, essa modalidade é mais indicada para demandas recorrentes, padronizadas e com volumes variáveis. No caso de contratação do serviço contínuo é mais adequada do que a simples aquisição dos itens, pois garante regularidade, reposição imediata e manutenção dos estoques de acordo com a demanda, evitando interrupções nas atividades de saúde e reduzindo a necessidade de armazenamento e logística interna, o que otimiza recursos e aumenta a eficiência operacional das unidades do DSEI/MRP. Portanto o SRP **não assegura o atendimento imediato e estável necessário**, além de depender de adesão posterior e disponibilidade de fornecedores.

5.6.2. **Contrato de Fornecimento Contínuo:** Essa modalidade **é aplicável** à entrega periódica e continuada de bens e insumos essenciais ao funcionamento das unidades administrativas. Considerando que o objeto trata da contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, bem como de fórmulas alimentares infantis, verifica-se que a contratação se enquadra adequadamente como fornecimento contínuo. O fornecimento desses itens não se caracteriza como serviço técnico especializado, mas sim como disponibilização recorrente de insumos essenciais à alimentação de pacientes e acompanhantes atendidos nas unidades de saúde indígenas, durante permanência nas Unidades Básicas de Saúde Indígena (UBSIs), e nos deslocamentos entre os Polos Base e Casas de Apoio à Saúde Indígena (CASAs). Dessa forma, a formalização por meio de contrato de fornecimento contínuo mostra-se compatível com a natureza do objeto, garantindo reposição periódica dos produtos, previsibilidade de abastecimento, segurança alimentar e nutricional, bem como a continuidade das ações de assistência à saúde no âmbito do DSEI/MRP.

5.6.2.1. **Mão de Obra Dedicada:** Não se aplica para contratação pretendida.

5.6.2.2. **Sem Mão de Obra Dedicada:** Não se aplica para contratação pretendida.

5.6.3. **Contratação de Serviço Continuado:** A presente contratação **NÃO** se caracteriza como serviço continuado, pois não envolve a prestação permanente de atividade técnica, a disponibilização de mão de obra dedicada ou a execução contínua de tarefas operacionais. A contratação refere-se, essencialmente, ao fornecimento contínuo de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, bem como de fórmulas

alimentares infantis, classificados como bens de consumo, com entregas realizadas conforme a demanda da Administração.

5.6.4. **Contratação de Serviços Não Continuados:** Essa modalidade permite a contratação por demanda específica, evitando compromissos de longo prazo, deste modo **NÃO** se aplica a contratação em comento.

5.7. Adequação entre a Solução Escolhida e o Potencial em Atender a Necessidade.

5.7.1. A solução escolhida, consistente na realização de **Licitação** na modalidade **Pregão Eletrônico**, com critério de julgamento pelo **menor preço**, e formalização por meio de **Contrato de Fornecimento Contínuo**, mostra-se plenamente adequada ao atendimento da necessidade institucional.

5.7.2. O objeto refere-se ao fornecimento contínuo de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, bem como de fórmulas alimentares infantis, bens comuns, padronizados e amplamente disponíveis no mercado, cujas especificações podem ser objetivamente definidas no instrumento convocatório. Nesse contexto, o Pregão Eletrônico revela-se a modalidade mais eficiente, por ampliar a competitividade, assegurar isonomia entre os licitantes e possibilitar a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, com base no menor preço.

5.7.3. A adoção do Contrato de Fornecimento Contínuo, por sua vez, é compatível com a necessidade permanente de abastecimento das Unidades Básicas de Saúde Indígena (UBSIs) e traslado, garantindo reposição regular dos alimentos e fórmulas infantis, previsibilidade no abastecimento e continuidade da assistência alimentar aos pacientes e acompanhantes atendidos no âmbito do DSEI/MRP. Assim, a solução escolhida demonstra adequação técnica, jurídica e operacional para atender de forma eficiente e segura à demanda institucional.

5.8. Adequação entre a Modalidade de Contratação, Licitação, Critério de Julgamento e Modo de Disputa.

5.8.1. A modalidade de contratação escolhida, qual seja, **Licitação** na forma de **Pregão Eletrônico**, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, mostra-se adequada à natureza do objeto, por se tratar de fornecimento de bens comuns cujas especificações são usuais no mercado e podem ser objetivamente definidas no instrumento convocatório.

5.8.2. O critério de julgamento pelo **menor preço** revela-se compatível com a padronização do objeto, uma vez que não há complexidade técnica que justifique avaliação por técnica e preço. Nesse caso, a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração está diretamente relacionada ao menor valor ofertado, desde que atendidos todos os requisitos de qualidade e segurança exigidos.

5.8.3. Quanto ao modo de disputa, a adoção do formato **aberto e fechado**, conforme previsto no art. 32, §3º, da Lei nº 14.133 /2021, é adequada por ampliar a competitividade, estimular a redução progressiva dos lances e assegurar maior economicidade ao certame. Tal sistemática favorece a transparência, a isonomia entre os licitantes e a obtenção de melhores condições comerciais para a Administração.

5.8.4. Assim, há plena coerência entre a modalidade de contratação, o critério de julgamento e o modo de disputa adotados, estando todos alinhados à natureza do objeto e ao objetivo de garantir eficiência, economicidade e continuidade no fornecimento ao DSEI/MRP.

5.9. Adequação ao Catálogo de Padronização:

5.9.1. Em consideração a orientação a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Lei de Licitações e Contratos Administrativos, a qual traz a previsão da institucionalização do catálogo eletrônico de padronização de compras, serviços e obras, o qual foi instituído na Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional por meio da Portaria Seges/ME nº 938, de 2 de fevereiro de 2022, foi consultado através Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP o Catálogo Eletrônico de Padronização disponibilizada e gerenciada pela Secretaria de Gestão e Inovação do Ministério da Gestão e da Inovação em Serviços Públicos.

5.9.2. Considerando que foi realizada pesquisa por meio do endereço eletrônico (<https://www.gov.br/pncp/ptbr/catalogoeletronico-de-padronizacao/itens-padronizados>) para verificação se os itens se enquadram no catálogo eletrônico de padronização de compras, serviços e obras;

5.9.3. A pesquisa apresentou os itens café e açúcar, todavia, o CATMAT e as especificações não se enquadram com as presentes nos itens listadas nesta aquisição, vejamos:

Segue abaixo material referente a padronização da fase preparatória da licitação dos itens:

1. **Café torrado e moído do tipo único, CATMAT nº 606522, nº 606523 e nº 606524;**
2. **Açúcar do tipo cristal coloração branca, CATMAT nº 603269; e**
3. **Açúcar do tipo cristal orgânico, CATMAT nº 463990.**

5.9.4. Especificações e CATMAT dos itens a serem licitados na referida contratação

Item	CATMAT	Especificação
03	463989	Açúcar , prazo validade mínimo: 12 meses, tipo: cristal.
05	463594	Café apresentação: torrado moído, empacotamento: vácuo, intensidade: suave, tipo: tradicional.

5.9.5. Conforme comprovação acima, os itens do objeto em comento não se encontram dentre os itens padronizados pela Secretaria de Gestão e Inovação do Ministério da Gestão e da Inovação em Serviços Públicos.

5.9.6. Mediante ao exposto, declara-se **não haver** padronização do objeto a ser contratado.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A descrição da solução como um todo, abrange a **Contratação de Empresa para Fornecimento de Gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, e fórmulas alimentares infantis, para atender às demandas do DSEI/MRP.**

6.2. **Escolha da Solução:** A solução de contratação apresentada neste estudo pretende evitar compras tempestivas e o desperdício de recursos humanos e financeiros. Os quantitativos dos produtos são correspondentes às necessidades de fornecimento para DSEI/MRP.

6.3. **Escolha da Modalidade:** Na busca da proposta mais vantajosa para esta Administração, decide-se pela modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, com o critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO** com modo de disputa **ABERTO E FECHADO**, em conformidade com a Lei 14.133/2021.

6.4. **Seleção de Fornecedor:** Será executado em regime de empreitada do tipo menor preço, desde que atendidas todas as exigências técnicas mínimas de qualificação estabelecidas no edital, assegurando a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

6.5. **Descrição da Necessidade:** A contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, bem como de fórmulas alimentares infantis, faz-se necessária para garantir o atendimento das demandas do DSEI/MRP, assegurando a alimentação adequada de pacientes e acompanhantes atendidos nas Unidades Básicas de Saúde Indígena (UBSIs), e durante os deslocamentos

entre os Polos Base e Casas de Apoio à Saúde Indígena (CASAs). O fornecimento desses itens é essencial para garantir a segurança alimentar e nutricional, contribuindo para a continuidade das ações de assistência à saúde indígena e para o adequado suporte aos atendimentos realizados no âmbito do DSEI/MRP.

6.6. **Local:** A entrega deverá ser realizada no Almojarifado do Distrito Sanitário Especial Indígena Médio Rio Purus/AM, situado na Estrada do Aeroporto, Km 1,5 no município de Lábrea/AM - CEP: 69.830-000, de segunda a sexta, das 07:30 às 11:30 e das 13:30 às 17:30.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. A Metodologia utilizada para estimar as quantidades de gêneros alimentícios teve como base os Polos mais distantes, a *per capita* dos alimentos (grama/ml) para os pacientes e acompanhantes que são referenciados para as CASAs, o número de dias de deslocamento da viagem, número de repetições por dia daquele alimento, número de entradas por ano no polo base. Além da última aquisição realizada dos itens em comento NUP 25038.000205/2025-55.

7.2. O DSEI dispõe de 30 (trinta) Equipes Multidisciplinares de Saúde Indígena - EMSI, sendo que adentram 15 (quinze) Equipes por vez, distribuídas entre os Polos Bases adstritos a este DSEI e nas ações realizadas em paralelo.

7.3. **Quantitativo de Polos Base, entradas Anuais e Dias em Área:**

Polos Base	Entradas Anuais	Dias em Área
ABAQUADI	08	45
CASA NOVA	09	40
CHICO CAMILO	12	30
CRISPIM	09	40
IMINAÃ	09	40
JAPIIM	12	30
MARRECÃO	08	45
SÃO FRANCISCO	09	40
SÃO PEDRO	09	40
SURUWAHÁ	12	30
TAWAMIRI	08	45
TUMIÃ	09	40

7.4. **Quantitativo de Embarcações, UBSI e Pontos de Apoio.**

EMBARCAÇÕES	03
-------------	----

UBSI (Unidade Básica de Saúde Indígena)	17
PONTOS DE APOIO	09

7.5. Metodologia de Estimativa para traslado

7.5.1. O cálculo da quantidade pacientes/acompanhantes que necessitarão de alimentação para o traslado Aldeia/Casai ou Casai /Aldeia foi baseado em uma média, sendo que nem todos os pacientes que se albergam nas CASAIs irão ter seu retorno em embarcação de médio porte com traslado mais demorado onde se necessita de alimentação.



7.5.2. De acordo com o Fluxo de Referência/Remoção acima, os gêneros alimentícios suprirão às necessidades nutricionais de pacientes e acompanhantes indígenas que vêm referenciados pelas Equipes de Saúde Multidisciplinar para assistência à saúde de média e alta complexidade, tendo como porta de entrada às Casas de Saúde Indígena de Lábrea/AM e Tapauá/AM, bem como no retorno dos pacientes e acompanhantes aos Polos Base de origem.

7.5.3. De acordo com o Fluxo da CASAI Lábrea/AM, o total de pacientes e acompanhantes que se albergaram na CASAI no período de janeiro a dezembro de 2024 foi de **2.309 (dois mil trezentos e nove indígenas)**, sendo 1.290 (mil duzentos e noventa) pacientes e 1.019 (mil e dezenove) acompanhantes.

7.5.4. De acordo com o Fluxo da CASAI Tapauá/AM, o total de pacientes e acompanhantes que se albergaram na CASAI no período de janeiro a dezembro de 2025 foi de **364 (trezentos e sessenta e quatro indígenas)**, sendo 204 (duzentos e quatro) pacientes e 160 (cento e sessenta) acompanhantes.

7.5.5. No entanto, muitos destes pacientes recebem alta e já retornam as suas aldeias de voadeiras de alta velocidade ou motores próprios, onde antes de receber a alta recebem alimentação interna na CASAI e a logística de retorno é rápida não necessitando de alimentação nesse traslado.

7.5.6. Levando em conta esse retorno de voadeiras de alta velocidade ou motores próprios, entende-se que nem todos os pacientes e acompanhantes que se albergam na CASAI usam a embarcação de médio porte e de traslado mais lento em seu retorno. Os indígenas que geralmente usam a embarcação de médio porte para seus retornos, são os que residem em localidade mais distantes que são inviáveis o transporte de voadeira por ser uma viagem muito longa expondo o paciente a riscos.

7.5.7. Considerando que nem todos os indígenas retornam na embarcação de médio porte e traslado mais lento, foi utilizado uma média para que se chegasse ao quantitativo de pacientes/acompanhantes que necessitam desse retorno e alimentação. Sendo assim, o cálculo da *per capita* foi baseado na média para cada polo base, conforme a tabela abaixo:

Descrição	Quant.	Unid. de Forne.	Polo Base	Per capita (gramas /ml)	Número de dias de deslocamento	Número de pacientes/acompanhantes	Número de repetições/dia	Número de entradas da EMSI por ano	Total anual
Carne de frango, tipo filé de peito	200	Kg	Tumiã	132,4g	2	5	1	9	11,92 kg
			São Pedro	132,4g	2	5	1	9	11,92 kg
			Abaquadi	132,4g	4	10	1	8	42,37 kg
			Tawamirim	132,4g	2	10	1	9	23,83 kg
			Marrecão	132,4g	6	10	1	8	63,55 kg
			Crispim	132,4g	1	15	1	9	17,87 kg
			Casa Nova	132,4g	1	4	1	9	4,77 kg
			São Francisco	132,4g	1	4	1	9	4,77 kg
			Suruwahá	132,4g	4	3	1	12	19,07 kg
Carne de frango, tipo inteiro	1.069	Kg	Tumiã	282g	2	5	2	9	51 kg
			São Pedro	282g	2	5	2	9	51 kg
			Abaquadi	282g	4	15	2	8	271 kg
			Tawamirim	282g	2	10	2	8	90 kg
			Marrecão	282g	6	15	2	8	407 kg
			Crispim	282g	1	15	2	9	77 kg
			Casa Nova	282g	1	4	2	9	20 kg

			São Francisco	282g	1	4	2	9	20 kg
			Suruwahá	282g	4	3	2	12	82 kg
Açúcar	116	Kg	Tumiã	33,2g	2	5	2	9	6 kg
			São Pedro	33,2g	2	5	2	9	6 kg
			Abaquadi	33,2g	4	15	2	8	32 kg
			Tawamirim	33,2g	2	10	2	8	11 kg
			Marrecão	33,2g	6	15	2	8	48 kg
			Crispim	33,2g	1	15	2	9	9 kg
			Casa Nova	33,2g	1	4	2	9	2 kg
			São Francisco	33,2g	1	4	2	9	2 kg
Arroz	293	Kg	Tumiã	77,5g	2	5	2	9	14 kg
			São Pedro	77,5g	2	5	2	9	14 kg
			Abaquadi	77,5g	4	15	2	8	74 kg
			Tawamirim	77,5g	2	10	2	8	25 kg
			Marrecão	77,5g	6	15	2	8	112 kg
			Crispim	77,5g	1	15	2	9	21 kg
			Casa Nova	77,5g	1	4	2	9	6 kg
			São Francisco	77,5g	1	4	2	9	6 kg
			Suruwahá	77,5g	4	3	2	12	22 kg
			Tumiã	28g	2	5	2	9	11 latas
			São Pedro	28g	2	5	2	9	11 latas
			Abaquadi	28g	4	15	2	8	60 latas
			Tawamirim	28g	2	10	2	8	20 latas

Aveia	226	Latas 450g	Marrecão	28g	6	15	2	8	90 latas
			Crispim	28g	1	15	2	9	17 latas
			Casa Nova	28g	1	4	2	9	5 latas
			São Francisco	28g	1	4	2	9	5 latas
			Suruwahá	28g	4	3	1	12	9 latas
Café	396	Pacotes 250g	São Pedro	28,3g	2	5	2	9	20 pacotes
			Abaquadi	28,3g	4	15	2	8	109 pacotes
			Tawamirim	28,3g	2	10	2	8	37 pacotes
			Marrecão	28,3g	6	15	2	8	163 pacotes
			Crispim	28,3g	1	15	2	9	30 pacotes
			Casa Nova	28,3g	1	4	2	9	8 pacotes
			São Francisco	28,3g	1	4	2	9	8 pacotes
			Tumiã	28,3g	2	5	2	9	20 pacotes
Macarrão	441	Pacote 400g	Tumiã	50,5g	2	5	2	9	23 pacotes
			São Pedro	50,5g	2	5	2	9	23 pacotes
			Abaquadi	50,5g	4	15	2	8	121 pacotes
			Tawamirim	50,5g	2	10	2	8	40 pacotes
			Marrecão	50,5g	6	15	2	8	182 pacotes
			Crispim	50,5g	1	15	2	9	34 pacotes
			Casa Nova	50,5g	1	4	2	9	9 pacotes
			São Francisco	50,5g	1	4	2	9	9 pacotes
			Tumiã	24,5g	2	5	2	9	11 latas

Leite em pó	214	Lata 400g	São Pedro	24,5g	2	5	2	9	11 latas
			Abaquadi	24,5g	4	15	2	8	59 latas
			Tawamirim	24,5g	2	10	2	8	20 latas
			Marrecão	24,5g	6	15	2	8	88 latas
			Crispim	24,5g	1	15	2	9	17 latas
			Casa Nova	24,5g	1	4	2	9	4 latas
			São Francisco	24,5g	1	4	2	9	4 latas
Óleo	18	Garrafa 900ml	Tumiã	4,6 ml	2	5	2	9	1 garrafa
			São Pedro	4,6 ml	2	5	2	9	1 garrafa
			Abaquadi	4,6 ml	4	15	2	8	3 garrafa
			Tawamirim	4,6 ml	2	10	2	8	2 garrafa
			Marrecão	4,6 ml	6	15	2	8	5 garrafa
			Crispim	4,6 ml	1	15	2	9	2 garrafa
			Casa Nova	4,6 ml	1	4	2	9	2 garrafa
			São Francisco	4,6 ml	1	4	2	9	2 garrafas
Sal	13	Kg	Tumiã	3,7g	2	5	2	9	1 kg
			São Pedro	3,7g	2	5	2	9	1 kg
			Abaquadi	3,7g	4	15	2	8	2 kg
			Tawamirim	3,7g	2	10	2	8	1 kg
			Marrecão	3,7g	6	15	2	8	4 kg
			Crispim	3,7g	1	15	2	9	1 kg
			Casa Nova	3,7g	1	4	2	9	1 kg
			São Francisco	3,7g	1	4	2	9	2 kg

Suco de cajú	350	Garrafa 500ml	Tumiã	50 ml	2	5	2	9	18 garrafas
			São Pedro	50 ml	2	5	2	9	18 garrafas
			Abaquadi	50 ml	4	15	2	8	96 garrafas
			Tawamirim	50 ml	2	10	2	8	32 garrafas
			Marrecão	50 ml	6	15	2	8	145 garrafas
			Crispim	50 ml	1	15	2	9	27 garrafas
			Casa Nova	50 ml	1	4	2	9	7 garrafas
			São Francisco	50 ml	1	4	2	9	7 garrafas
Peixe em conserva, sardinha	860	Lata 125g	Tumiã	28,3 g	2	5	2	9	41 latas
			São Pedro	28,3 g	2	5	2	9	41 latas
			Abaquadi	28,3 g	4	15	2	9	245 latas
			Tawamirim	28,3 g	2	10	2	8	73 latas
			Marrecão	28,3 g	6	15	2	9	367 latas
			Crispim	28,3 g	1	15	2	9	61 latas
			Casa Nova	28,3 g	1	4	2	9	16 latas
			São Francisco	28,3 g	1	4	2	9	16 latas
Farinha de Milho	173	Pacote 500g	Tumiã	49,5g	2	5	1	9	9 pacotes
			São Pedro	49,5g	2	5	1	9	9 pacotes
			Abaquadi	49,5g	4	15	1	8	48 pacotes
			Tawamirim	49,5g	2	10	1	8	16 pacotes
			Marrecão	49,5g	6	15	1	8	70 pacotes
			Crispim	49,5g	1	15	1	9	13 pacotes

			Casa Nova	49,5g	1	4	1	9	4 pacotes
			São Francisco	49,5g	1	4	1	9	4 pacotes
Alho	9	kg	Tumiã	2,6g	2	5	2	9	500g
			São Pedro	2,6g	2	5	2	9	500g
			Abaquadi	2,6g	4	15	2	8	2kg
			Tawamirim	2,6g	2	10	2	8	1kg
			Marrecão	2,6g	6	15	2	8	3kg
			Crispim	2,6g	1	15	2	9	1kg
			Casa Nova	2,6g	1	4	2	9	500g
			São Francisco	2,6g	1	4	2	9	500g
Leguminosa: Variedade: Feijão Carioca	136	kg	Tumiã	39g	2	5	2	9	7kg
			São Pedro	39g	2	5	2	9	7kg
			Abaquadi	39g	4	15	2	8	37kg
			Tawamirim	39g	2	10	2	8	12kg
			Marrecão	39g	6	15	2	8	56kg
			Crispim	39g	1	15	2	9	11kg
			Casa Nova	39g	1	4	2	9	3kg
			São Francisco	39g	1	4	2	9	3kg
Legume in natura tipo cebola roxa	98	kg	Tumiã	28g	2	5	2	9	5kg
			São Pedro	28g	2	5	2	9	5kg
			Abaquadi	28g	4	15	2	8	27kg
			Tawamirim	28g	2	10	2	8	9kg
			Marrecão	28g	6	15	2	8	40kg

			Crispim	28g	1	15	2	9	8kg
			Casa Nova	28g	1	4	2	9	2kg
			São Francisco	28g	1	4	2	9	2kg

7.6. Metodologia de Estimativa para traslado UBSIs

7.6.1.. A tabela a seguir apresenta o cálculo estimado das quantidades necessárias de gêneros alimentícios destinados as UBSIs, elaborado com base no método per capita, considerando o consumo médio individual por pessoa atendida. Esse procedimento permite dimensionar de forma mais precisa as quantidades a serem adquiridas, levando em conta o número estimado de pacientes e acompanhantes atendidos pelas unidades vinculadas ao DSEI/MRP.

7.6.2. Para garantir maior segurança no planejamento do fornecimento e evitar possíveis desabastecimentos decorrentes de variações no consumo, perdas no transporte, armazenamento ou oscilações no número de atendimentos, foi aplicada uma margem adicional de 20% sobre o quantitativo estimado. Essa margem técnica visa assegurar a continuidade do atendimento alimentar, contribuindo para a manutenção da segurança alimentar e nutricional dos usuários assistidos, conforme a tabela abaixo:

Descrição	Quant.	Unid. de Forne.	Polo Base	Per capita (gramas /ml)	Número de dias em observação	Número de pacientes/ acompanhantes	Número de repetições /dia	Número de entradas da EMSI por ano	Total anual
Carne de frango, tipo inteiro	614	kg	Casa Nova	188,5g	2	4	2	9	27kg
			São Francisco	188,5g	2	4	2	9	27kg
			Crispim	188,5g	3	15	2	9	152kg
			São Pedro	188,5g	2	5	2	9	34kg
			Tumiã	188,5g	2	5	2	9	34kg
			Iminaã	188,5g	2	6	2	9	41kg
			Japiim	188,5g	2	2	2	12	18kg
			Abaquadi	188,5g	3	10	2	8	91kg
			Marreção	188,5g	3	10	2	8	91kg
			Tawamirim	188,5g	2	6	2	8	36kg
			Chico Camilo	188,5g	2	4	2	12	36kg

			Suruhawa	188,5g	2	3	2	12	27kg
Açúcar	80	Kg	Casa Nova	38g	2	4	2	9	5kg
			São Francisco	38g	2	4	2	9	5kg
			Crispim	38g	3	6	2	9	13kg
			São Pedro	38g	2	4	2	9	5kg
			Tumiã	38g	2	4	2	9	5kg
			Iminaã	38g	2	6	2	9	8kg
			Japiim	38g	2	2	2	12	4kg
			Abaquadi	38g	3	6	2	8	12kg
			Marreção	38g	3	6	2	8	11kg
			Tawamirim	38g	2	4	2	8	5kg
			Chico Camilo	38g	2	4	2	12	7kg
Arroz	179	Kg	Casa Nova	79,5g	2	4	2	9	11kg
			São Francisco	79,5g	2	4	2	9	11kg
			Crispim	79,5g	3	6	2	9	27kg
			São Pedro	79,5g	2	4	2	9	11kg
			Tumiã	79,5g	2	4	2	9	11kg
			Iminaã	79,5g	2	6	2	9	17kg
			Japiim	79,5g	2	2	2	12	8kg
			Abaquadi	79,5g	3	6	2	8	24kg
			Marreção	79,5g	3	6	2	8	24kg
			Tawamirim	79,5g	2	4	2	8	10kg
				79,5g	2	4	2	12	15kg

			Chico Camilo						
			Suruhawa	79,5g	2	3	2	12	11kg
Aveia	246	pacote 200g	Casa Nova	22g	2	4	2	9	16 pacotes
			São Francisco	22g	2	4	2	9	16 pacotes
			Crispim	22g	3	6	2	9	35 pacotes
			São Pedro	22g	2	4	2	9	16 pacotes
			Tumiã	22g	2	4	2	9	16 pacotes
			Iminaã	22g	2	6	2	9	24 pacotes
			Japiim	22g	2	2	2	12	11 pacotes
			Abaquadi	22g	3	6	2	8	30 pacotes
			Marreção	22g	3	6	2	8	31 pacotes
			Tawamirim	22g	2	4	2	8	14 pacotes
			Chico Camilo	22g	2	4	2	12	21 pacotes
			Suruhawa	22g	2	3	2	12	16 pacotes
Farinha de milho	132	Pacote 500g	Casa Nova	31g	2	4	2	9	9 pacotes
			São Francisco	31g	2	4	2	9	9 pacotes
			Crispim	31g	3	6	2	9	20 pacotes
			São Pedro	31g	2	4	2	9	9 pacotes
			Tumiã	31g	2	4	2	9	9 pacotes
			Iminaã	31g	2	6	2	9	14 pacotes
			Japiim	31g	2	2	2	12	6 pacotes
			Abaquadi	31g	3	6	2	8	18 pacotes

			Marreção	31g	3	6	2	8	18 pacotes
			Tawamirim	31g	2	4	2	8	8 pacotes
			Chico Camilo	31g	2	4	2	12	12 pacotes
Café	188	Pacote 250g	Casa Nova	22g	2	4	2	9	13 pacotes
			São Francisco	22g	2	4	2	9	13 pacotes
			Crispim	22g	3	6	2	9	29 pacotes
			São Pedro	22g	2	4	2	9	13 pacotes
			Tumiã	22g	2	4	2	9	13 pacotes
			Iminaã	22g	2	6	2	9	19 pacotes
			Japiim	22g	2	2	2	12	9 pacotes
			Abaquadi	22g	3	6	2	8	25 pacotes
			Marreção	22g	3	6	2	8	26 pacotes
			Tawamirim	22g	2	4	2	8	11 pacotes
			Chico Camilo	22g	2	4	2	12	17 pacotes
Macarrão	230	Pacote 500g	Casa Nova	55g	2	4	2	9	16 pacotes
			São Francisco	55g	2	4	2	9	16 pacotes
			Crispim	55g	3	6	2	9	37 pacotes
			São Pedro	55g	2	4	2	9	16 pacotes
			Tumiã	55g	2	4	2	9	16 pacotes
			Iminaã	55g	2	6	2	9	24 pacotes
			Japiim	55g	2	2	2	12	11 pacotes
			Abaquadi	55g	3	6	2	8	33 pacotes

			Marreção	55g	3	6	2	8	33 pacotes
			Tawamirim	55g	2	4	2	8	14 pacotes
			Chico Camilo	55g	2	4	2	12	21 pacotes
Leite em pó	143	Lata 400g	Casa Nova	27g	2	4	2	9	10 pacotes
			São Francisco	27g	2	4	2	9	10 pacotes
			Crispim	27g	3	6	2	9	21 pacotes
			São Pedro	27g	2	4	2	9	10 pacotes
			Tumiã	27g	2	4	2	9	10 pacotes
			Iminaã	27g	2	6	2	9	15 pacotes
			Japiim	27g	2	2	2	12	7 pacotes
			Abaquadi	27g	3	6	2	8	19 pacotes
			Marreção	27g	3	6	2	8	19 pacotes
			Tawamirim	27g	2	4	2	8	9 pacotes
			Chico Camilo	27g	2	4	2	12	13 pacotes
Sal	12	Kg	Casa Nova	5,7g	2	4	2	9	1kg
			São Francisco	5,7g	2	4	2	9	1kg
			Crispim	5,7g	3	6	2	9	2kg
			São Pedro	5,7g	2	4	2	9	1kg
			Tumiã	5,7g	2	4	2	9	1kg
			Iminaã	5,7g	2	6	2	9	1kg
			Japiim	5,7g	2	2	2	12	1kg
			Abaquadi	5,7g	3	6	2	8	1kg

			Marreção	5,7g	3	6	2	8	1kg
			Tawamirim	5,7g	2	4	2	8	1kg
			Chico Camilo	5,7g	2	4	2	12	1kg
Peixe em conserva, sardinha	455	Lata 125g	Casa Nova	27g	2	4	2	9	31 latas
			São Francisco	27g	2	4	2	9	31 latas
			Crispim	27g	3	6	2	9	70 latas
			São Pedro	27g	2	4	2	9	31 latas
			Tumiã	27g	2	4	2	9	31 latas
			Iminaã	27g	2	6	2	9	47 latas
			Japiim	27g	2	2	2	12	21 latas
			Abaquadi	27g	3	6	2	8	61 latas
			Marreção	27g	3	6	2	8	62 latas
			Tawamirim	27g	2	4	2	8	28 latas
			Chico Camilo	27g	2	4	2	12	42 latas
Óleo	12	latas 900ml	Casa Nova	5ml	2	4	2	9	1
			São Francisco	5ml	2	4	2	9	1
			Crispim	5ml	3	6	2	9	2
			São Pedro	5ml	2	4	2	9	1
			Tumiã	5ml	2	4	2	9	1
			Iminaã	5ml	2	6	2	9	1
			Japiim	5ml	2	2	2	12	1
			Abaquadi	5ml	3	6	2	8	1

			Marreção	5ml	3	6	2	8	1
			Tawamirim	5ml	2	4	2	8	1
			Chico Camilo	5ml	2	4	2	12	1
Feijão Carioca	57	kg	Casa Nova	54g	2	4	1	9	4kg
			São Francisco	54g	2	4	1	9	4kg
			Crispim	54g	3	6	1	9	9kg
			São Pedro	54g	2	4	1	9	4kg
			Tumiã	54g	2	4	1	9	4kg
			Iminaã	54g	2	6	1	9	6kg
			Japiim	54g	2	2	1	12	3kg
			Abaquadi	54g	3	6	1	8	7kg
			Marreção	54g	3	6	1	8	8kg
			Tawamirim	54g	2	4	1	8	3kg
			Chico Camilo	54	2	4	1	12	5kg
Ovo de galinha	89	Cartela com 30	Casa Nova	unid	2	4	2	9	6 cartelas
			São Francisco	unid	2	4	2	9	6 cartelas
			Crispim	unid	3	6	2	9	15 cartelas
			São Pedro	unid	2	4	2	9	6 cartelas
			Tumiã	unid	2	4	2	9	6 cartelas
			Iminaã	unid	2	6	2	9	9 cartelas
			Japiim	unid	2	2	2	12	4 cartelas
			Abaquadi	unid	3	6	2	8	12 cartelas

			Marreção	unid	3	6	2	8	12 cartelas
			Tawamirim	unid	2	4	2	8	5 cartelas
			Chico Camilo	unid	2	4	2	12	5 cartelas

7.6.3. Justificativa para divergência de arredondamento

7.6.3.1. A pequena divergência identificada entre o quantitativo total estimado e o somatório final por polo base decorre da necessidade de arredondamento dos valores fracionados obtidos na memória de cálculo.

7.6.3.2. Ressalta-se que os quantitativos foram inicialmente apurados com base em critérios técnicos, considerando o consumo per capita, número de dias de deslocamento, quantitativo de pacientes/acompanhantes, frequência de utilização e número de entradas anuais das equipes.

7.6.3.3. Entretanto, ao se proceder à distribuição dos quantitativos por polo base, os valores resultantes apresentaram frações (decimais), sendo necessário o arredondamento para unidades inteiras, tendo em vista a impossibilidade de fracionamento físico dos gêneros alimentícios na fase de execução contratual.

7.6.3.4. Dessa forma, o arredondamento foi realizado de maneira criteriosa, resultando em pequena variação (diferença de 1 kg), a qual é considerada irrelevante do ponto de vista técnico e operacional, não comprometendo o planejamento da contratação nem a adequada execução do objeto.

7.6.3.5. Para itens de baixo quantitativo anual, como óleo vegetal, a distribuição foi realizada de forma proporcional à demanda estimada, com ajustes para unidades inteiras, considerando a inviabilidade de fracionamento da unidade de fornecimento (garrafa).

7.6.3.6. Para itens de baixo quantitativo anual, como sal, a distribuição foi realizada de forma proporcional à demanda estimada, com arredondamento para unidades inteiras, considerando a inviabilidade de fracionamento da unidade de fornecimento.

7.6.3.7. Para itens de baixo quantitativo anual, como alho, a distribuição foi realizada de forma proporcional à demanda estimada, com ajustes para unidades comercializáveis (kg e frações), considerando a inviabilidade de fracionamento exato conforme o per capita teórico.

7.6.3.8. Por fim, destaca-se que tal prática é comum em processos de planejamento de aquisições públicas, sendo adotada para garantir viabilidade logística, controle de estoque e padronização das entregas.

7.6.4. JUSTIFICATIVA TÉCNICA QUANTO À NÃO AQUISIÇÃO E NÃO DISTRIBUIÇÃO DE DETERMINADOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS AOS SURUWAHÁ

7.6.4.1. A presente justificativa técnica tem por finalidade esclarecer os motivos que fundamentam a não aquisição e não distribuição de determinados gêneros alimentícios ao povo indígena Suruwahá, considerando aspectos socioculturais, sanitários e de proteção à saúde dos povos indígenas isolados e de recente contato, respeitando os princípios da interculturalidade previstos na Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas (PNASPI) e nas normativas de proteção aos Povos Indígenas Isolados e de Recente Contato (PIIRC).

7.6.4.2. O povo Suruwahá mantém, historicamente, hábitos alimentares tradicionais baseados na caça, pesca, coleta e agricultura de subsistência, sem utilização regular de açúcar refinado e sal industrializado em sua dieta cotidiana. A introdução desses produtos pode ocasionar mudanças

abruptas no padrão alimentar tradicional, favorecendo impactos negativos à saúde, como alterações metabólicas, aumento do risco de hipertensão arterial, diabetes mellitus, problemas odontológicos e dependência alimentar de produtos industrializados.

7.6.4.3. Além disso, considerando o contexto de povos indígenas isolados e de recente contato, as diretrizes de proteção sanitária recomendam evitar a introdução desnecessária de produtos externos que possam modificar práticas culturais tradicionais e gerar vulnerabilidades alimentares e nutricionais futuras.

7.6.4.4. Dessa forma, a ausência de aquisição de açúcar e sal para atendimento ao povo Suruwaha não configura omissão assistencial, mas sim medida técnica pautada no respeito à autonomia cultural, aos hábitos alimentares tradicionais e às recomendações sanitárias voltadas à proteção integral dos povos indígenas de recente contato, em conformidade com os princípios estabelecidos pela SESAI e pela FUNAI.

7.7. Metodologia de Estimativa para fórmulas alimentares infantis

7.7.1. O quantitativo de fórmulas alimentares infantis apresentado foi estimado com base na demanda assistencial observada no atendimento à população indígena acompanhada pelo Distrito Sanitário Especial Indígena do Médio Rio Purus, considerando principalmente as necessidades nutricionais de lactentes e crianças em primeira infância, bem como situações específicas que demandam suplementação alimentar.

7.7.2. A estimativa foi realizada a partir de parâmetros técnicos, levando em consideração o número médio de crianças atendidas, o tempo de permanência nas unidades de saúde e eventuais necessidades nutricionais especiais identificadas pelas equipes de saúde. Esse dimensionamento visa garantir segurança alimentar e nutricional, assegurando a disponibilidade contínua das fórmulas durante o período de atendimento, prevenindo desabastecimentos e contribuindo para a adequada assistência nutricional no âmbito das ações de atenção à saúde indígena.

7.7.3. Assim, a estimativa apresentada busca compatibilizar economicidade, eficiência e segurança operacional, contemplando quantitativos suficientes para atendimento durante todo o período contratual, com margem técnica destinada a cobrir eventuais variações de consumo decorrentes de demandas extraordinárias ou ampliação temporária das equipes, conforme tabela abaixo:

Descrição	Número de pacientes	Prescrição por paciente	Quantidade mês individual	Tempo de uso (meses)	Margem segurança	Quantitativo solicitado	Justificativa
Dieta infantil: 0 a 6 meses	02	5 MEDIDAS EM 150ML - 5X/DIA = 112,5G/DIA	09	12	5,00%	228	Este planejamento tem como objetivo garantir o fornecimento contínuo de fórmula infantil em pó, indicada para lactentes de 0 a 6 meses, nutricionalmente completa e adequada às necessidades dessa faixa etária. De acordo com a prescrição nutricional, cada criança deve receber cinco medidas por administração (equivalentes a 22,5 g de pó), diluídas em 150 ml de água, administradas cinco vezes ao dia. Esse esquema resulta em um consumo médio diário de aproximadamente 112,5 g por criança. Considerando um período de 30 dias, estima-se que cada criança consuma cerca de 3.375 g (3,37 kg) da fórmula por mês. Como cada lata da fórmula contém 400 g, o consumo mensal corresponde a aproximadamente 8,43 latas, sendo prudente aplicando-se uma porcentagem de 5% de segurança que visa evitar qualquer interrupção no tratamento nutricional. Dessa forma, o consumo anual estimado por criança será de: 9 latas/mês × 12 meses = 108 latas por ano . Aplicando a margem de segurança de 5%: 108 latas × 1,05 = 113,4 latas por ano (arredondando para 114 latas) . Para duas crianças, o total anual necessário será: 114 latas × 2 crianças = 228 latas por ano .
							Este planejamento tem como objetivo assegurar o fornecimento contínuo de fórmula infantil em pó, indicado

Dieta infantil: a partir 6º mês	03	7 MEDIDAS EM 210ML - 3X/DIA = 98,7G/DIA	08	12	5,00%	303	a partir do 6º mês de vida, destinada para crianças que necessitam de suporte nutricional adequado. Trata-se de um insumo essencial para garantir o aporte adequado de nutrientes e promover o crescimento e desenvolvimento saudável dessas crianças. A prescrição nutricional indica o uso de sete medidas por administração (equivalente a 32,9 g de pó), diluídas em 210 ml de água, com três administrações diárias. Esse esquema resulta em um consumo médio diário de aproximadamente 98,7 g por criança. Com base nesse consumo, estima-se que cada criança utilize cerca de 2.961 g (2,9 kg) de fórmula por mês. Considerando que cada lata contém 400 g, o consumo mensal equivale a aproximadamente 7,40 latas por criança. Para fins de padronização e ajuste à realidade do campo, adota-se como referência o fornecimento de 8 latas por mês por criança, sendo prudente aplicando-se uma porcentagem de 5% de segurança que visa evitar qualquer interrupção no tratamento nutricional. Com base nessa padronização, o planejamento anual prevê: 8 latas/mês × 12 meses = 96 latas por criança/ano . Com a margem de segurança de 5% aplicada: 96 latas × 1,05 = 100,8 latas por ano (arredondando para 101 latas) . Portanto, para 5 crianças, o total anual necessário será: 101 latas × 3 crianças = 303 latas por ano .
---------------------------------	----	---	----	----	-------	-----	---

(Cálculo elaborado por: *Silvia Cristina L. da Silva*, Responsável Técnica pelo Programa de Vigilância Alimentar e Nutricional (PVAN) – Núcleo 3, conforme parâmetros técnicos de dimensionamento **per capita** aplicados ao planejamento alimentar institucional.)

7.8. A execução do objeto abrange:

7.8.1. Início da execução do objeto: até 5 dias corridos após da assinatura do contrato.

7.8.2. Cronograma de realização dos serviços: A execução do fornecimento ocorrerá de forma contínua durante a vigência contratual, estimada em 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada conforme a legislação vigente e a necessidade da Administração, abrangendo:

7.8.2.1. Os gêneros alimentícios perecíveis deverão ser entregues em perfeitas condições de consumo, dentro do prazo de validade, devidamente acondicionados e transportados em embalagens apropriadas, garantindo a manutenção das condições de higiene, conservação e qualidade dos alimentos.

7.8.2.2. Os alimentos perecíveis deverão ser transportados em veículos adequados, limpos e, quando necessário, refrigerados, de forma a preservar suas características organolépticas (cor, odor, sabor e textura), bem como atender às normas sanitárias vigentes. No ato da entrega, os produtos deverão apresentar boa aparência, ausência de sinais de deterioração, contaminação ou danos nas embalagens.

7.8.2.3. Além disso, deverá ser observado prazo mínimo de validade compatível com o tempo estimado de consumo nas unidades, evitando perdas e desperdícios.

7.8.2.4. Os gêneros alimentícios não perecíveis a serem fornecidos deverão apresentar padrão de qualidade adequado ao consumo humano, devendo estar dentro do prazo de validade vigente no momento da entrega, preferencialmente com no mínimo 75% do prazo total de validade disponível.

7.8.2.5. Os produtos deverão estar devidamente acondicionados em embalagens originais de fábrica, íntegras, lacradas, sem sinais de violação, amassamento, umidade, ferrugem, estufamento ou qualquer tipo de dano que comprometa a qualidade do alimento.

7.8.2.6. Todos os itens deverão conter rotulagem completa, conforme a legislação sanitária vigente, apresentando informações claras sobre data de fabricação, prazo de validade, lote,

composição, identificação do fabricante, registro nos órgãos competentes quando aplicável e instruções de armazenamento.

7.8.2.7. Os alimentos deverão ser transportados em condições adequadas de higiene e conservação, evitando exposição à umidade, calor excessivo ou qualquer tipo de contaminação.

7.8.2.8. As fórmulas alimentares infantis deverão atender integralmente às normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), sendo específicas para alimentação infantil conforme indicação nutricional.

7.8.2.9. As embalagens deverão ser originais, lacradas, sem avarias, com integridade preservada, contendo todas as informações obrigatórias de rotulagem, tais como faixa etária indicada, composição nutricional, modo de preparo, prazo de validade, lote e registro sanitário.

7.8.2.10. Essas fórmulas deverão ser entregues com prazo de validade adequado, preferencialmente também com no mínimo 75% do prazo total de validade disponível, garantindo segurança alimentar e adequada utilização nas ações de assistência à saúde indígena.

7.8.2.11. O transporte e o armazenamento deverão respeitar as condições recomendadas pelo fabricante, preservando a qualidade e a segurança do produto até o momento da distribuição e consumo, sendo vedada a entrega de produtos que apresentem alteração de cor, odor, textura, violação de lacre ou qualquer indício de comprometimento da qualidade.

7.8.2.12. No ato da entrega, os produtos estarão sujeitos à conferência pela equipe responsável, podendo ser recusados aqueles que apresentarem irregularidades, divergência de especificação, danos nas embalagens ou prazo de validade insuficiente.

7.8.2.13. Os serviços deverão obedecer integralmente aos detalhamentos especificados no Contrato. Caso contrário, os itens serão rejeitados, no todo ou em parte, quando estiverem em desacordo com as especificações, devendo ser substituídos no prazo de até 05 (cinco) dias corridos, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

7.8.2.14. A execução do serviço é de responsabilidade exclusiva da Contratada, sendo vedada a transferência de responsabilidades ou a subcontratação sem prévia autorização da Contratante.

7.8.2.15. Quando a empresa contratada não possuir sede, filial ou base operacional no local da prestação do serviço, deverá providenciar, sob sua inteira responsabilidade, estrutura de apoio operacional local, de modo a garantir a prestação imediata, contínua e eficiente do serviço. A eventual contratação de apoio local não afasta a responsabilidade integral da Contratada pela execução do objeto contratual.

7.8.2.16. A Contratada será responsável por todos os ônus decorrentes da execução do serviço, incluindo despesas com deslocamento, logística, transporte, encargos sociais e legais, tributos, seguros, obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos seus empregados, bem como quaisquer outros custos diretos ou indiretos necessários ao fiel cumprimento do objeto contratual, não cabendo à Contratante qualquer responsabilidade adicional além do valor pactuado.

7.8.2.17. A Contratada deverá, ainda, arcar com as despesas decorrentes de qualquer infração, independentemente de sua natureza, quando praticada por seus empregados, prepostos ou colaboradores durante a execução dos serviços.

7.8.2.18. A Contratada será responsável pela substituição imediata de qualquer item que apresente defeito, irregularidade ou não conformidade com as especificações técnicas exigidas.

7.8.2.19. O monitoramento da execução contratual será realizado de forma contínua pela equipe responsável pela fiscalização do contrato, que verificará a regularidade das entregas, a qualidade dos produtos fornecidos e o cumprimento das obrigações estabelecidas no contrato.

7.8.2.20. Serão realizadas conferências periódicas dos itens entregues, com registro e controle das quantidades recebidas pelas unidades demandantes, assegurando a conformidade com as solicitações realizadas.

7.8.2.21. Além disso, avaliações periódicas poderão ser conduzidas para verificar a eficiência do fornecimento, a adequação dos produtos às necessidades das unidades e a regularidade do abastecimento.

7.8.2.22. Ao final do período contratual, será realizada avaliação geral da execução do contrato, subsidiando eventual prorrogação da contratação ou a realização de novo processo licitatório.

7.8.3. Tabela consolidada

Etapas	Atividade	Prazo / Periodicidade	Responsável
01	Início da execução contratual	Até 5 dias corridos após a assinatura do contrato	Empresa contratada
02	Levantamento das necessidades de gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis e fórmulas infantis pelas unidades demandantes.	Mensal ou conforme necessidade	Setor Demandante do DSEI
03	Emissão da solicitação formal contendo itens, quantidades e local de entrega.	Conforme demanda	Setor responsável
04	Recebimento e confirmação da ordem de fornecimento.	Imediato após solicitação	Contratada
05	Seleção e separação dos itens conforme especificações, prazos de validade e qualidade exigida.	No prazo máximo de 3 (três) horas após a solicitação	Contratada
06	Embalagem e acondicionamento adequado dos produtos, garantindo higiene e conservação.	Antes do transporte	Contratada
07	Transporte dos gêneros alimentícios em veículos adequados e higienizados, com refrigeração quando necessário.	Conforme cronograma de entrega	Contratada
08	Entrega dos produtos no local indicado.	Conforme solicitação	Contratada
09	Verificação das quantidades, qualidade, validade e integridade das embalagens no ato da entrega.	No momento da entrega	Unidade recebedora
10	Registro das entregas e controle das quantidades recebidas pelas unidades.	A cada entrega	Unidade recebedora / Fiscal do contrato
11	Substituição de itens recusados por irregularidades ou não conformidades.	Até 5 dias corridos	Contratada
12	Acompanhamento contínuo da execução contratual e da qualidade do fornecimento.	Durante toda a vigência do contrato	Fiscal do contrato
13	Avaliação da execução contratual para verificação da eficiência do abastecimento.	Periódica e ao final do contrato	Fiscalização do contrato / Gestão do contrato

7.9. Local e horário da prestação dos serviços

7.9.1. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Almoxarifado do Distrito Sanitário Especial Indígena Médio Rio Purus /AM, situado na Estrada do Aeroporto, KM 1,5 no município de Lábrea – AM - CEP: 69.830-000.

7.9.2. Os serviços serão prestados no seguinte horário: de segunda a sexta, das 07:30 às 11:30 e das 13:30 às 17:30.

7.10. Materiais a serem disponibilizados

7.10.1. Para a perfeita execução dos serviços, o Contratado deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

Descrição	Unidade de medida	Quantidade
Açúcar, prazo validade mínimo: 12 meses, tipo: cristal.	Pacote 1kg	196
Alho, Apresentação: Natural Adicional: Cabeça	kg	09
Arroz, beneficiado classe: longo fino, qualidade: tipo 1, subgrupo: polido, tipo: agulhinha /branco.	Pacote 1kg	472
Aveia, beneficiada apresentação: em flocos finos, classe: branca, presença de glúten: contém glúten.	Lata 450g	546
Café, apresentação: torrado moído, empacotamento: vácuo, intensidade: suave, tipo: tradicional.	Pacote 250g	584
Carne de ave in natura, tipo corte: filé de peito, processamento: sem pele, sem osso, estado de conservação: resfriado(a), tipo animal: frango.	Bandeja 1kg	200
Carne de ave in natura, tipo corte: com miúdos, processamento: com pele, com osso, estado de conservação: congelado(a), tipo animal: frango, apresentação: inteiro.	kg	1.683
Carne Salgada, tipo corte: Paleta (PÁ)- charque, estado de conservação: seco (a), origem: Bovina	Embalagem 1kg	300
Dieta infantil, aspecto físico: pó, uso: enteral ou oral, indicação: 0 a 6 meses, componentes adicionais: vit., min. e fibras, adicionais: c/ lect. soja e/ou lc pufas e/ou nucleot., fonte de proteína: soro leite e caseína, fonte de carboidrato: lactose, fonte de lipídios: óleos vegetais, características adicionais: isento glúten.	Lata 400g	228
Dieta infantil, aspecto físico: pó, uso: enteral ou oral, indicação: a partir 6° mês, componentes adicionais: vit., min. e fibras, adicionais: c/ lc pufas e nucleotídeos, fonte de proteína: soro leite e caseína, fonte de carboidrato: maltodextrina, lactose, fonte de lipídios: óleos vegetais, características adicionais: isento glúten.	Lata 400g	303
Farinha De Milho, apresentação: pré-cozida, característica adicional: transgênico, grão: amarelo, ingrediente adicional: fortificada com ferro e ácido fólico, tipo: flocada.	Pacote 500g	305
Feijão carioca, leguminosa tipo: tipo 1.	Pacote 1kg	193

Legume in natura, tipo: cebola roxa	kg	98
Leite em pó, origem: de vaca, solubilidade: instantâneo, teor gordura: integral.	Lata 400g	357
Macarrão, apresentação: espaguete, base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, teor de umidade: massa seca.	Pacote 400g	671
Óleo, vegetal comestível espécie vegetal: soja, tipo: puro, tipo qualidade: tipo 1.	Garrafa de 900 ml	30
Ovo, classe: a, grupo: branco, origem: galinha, tipo: grande.	Cartela com 30 unidades	89
Peixe em Conserva, apresentação: filé, meio de cobertura: com salmoura com óleo comestível, variedade: sardinha.	Lata 125g	1.315
Sal, acidez: 7,50, aditivos: iodo/prussiato amarelo soda, aplicação: alimentícia, teor máximo sódio: 360, tipo: refinado.	Pacote 1kg	25
Suco, apresentação: concentrado, sabor: cajú. Tipo: Industrializado. Características Adicionais: Sem açúcar e sem Glúten.	Garrafa de 500 ml	35

7.11. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

7.11.1. Atendimento às necessidades alimentares de pacientes indígenas e seus acompanhantes assistidos pelas Unidades Básicas de Saúde Indígena (UBSIs) e traslado entre Polos Base e Casa de Apoio à Saúde Indígena (CASAI).

7.11.2. Garantia de alimentação durante permanência nas unidades de saúde e durante deslocamentos (ida e volta) para atendimento de média e alta complexidade;

7.11.3. Fornecimento contínuo de gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis e fórmulas alimentares infantis, considerando as demandas assistenciais das equipes de saúde;

7.11.4. Atendimento às condições logísticas e geográficas da região, que envolvem deslocamentos entre Polos Base, comunidades indígenas e unidades de referência;

7.11.5. Necessidade de manutenção da segurança alimentar e nutricional dos pacientes em acompanhamento pelas equipes multidisciplinares de saúde indígena.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 148.660,44

8.1. O Valor estimado da contratação é de **R\$ 148.660,44 (cento e quarenta e oito mil seiscentos e sessenta reais e quarenta e quatro centavos)**, conforme valores unitários descritos abaixo:

8.1.1. Os valores unitários dos itens são:

GRUPO 01

Detalhamento dos Materiais que compõe o item 01

Seq.	Descrição	Unidade de medida	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
01	Açúcar , prazo validade mínimo: 12 meses, tipo: crystal .	Pacote 1kg	196	R\$ 5,25	R\$ 1.029,00
02	Alho , Apresentação: Natural Adicional: Cabeça .	kg	09	R\$ 43,73	R\$ 393,57
03	Arroz , beneficiado classe: longo fino, qualidade: tipo 1, subgrupo: polido, tipo: agulhinha/branco .	Pacote 1kg	472	R\$ 6,90	R\$ 3.256,80
04	Aveia , beneficiada apresentação: em flocos finos , classe: branca, presença de glúten: contém glúten.	Lata 450g	546	R\$ 22,22	R\$ 12.132,12
05	Café , apresentação: torrado moído, empacotamento: vácuo, intensidade: suave, tipo: tradicional.	Pacote 250g	584	R\$ 25,76	R\$ 15.043,84
06	Carne de ave in natura , tipo corte: filé de peito , processamento: sem pele, sem osso, estado de conservação: resfriado(a) , tipo animal: frango .	Bandeja 1kg	200	R\$ 30,58	R\$ 6.116,00
07	Carne de ave in natura , tipo corte: com miúdos , processamento: com pele, com osso, estado de conservação: congelado(a) , tipo animal: frango , apresentação: inteiro .	kg	1.683	R\$ 15,42	R\$ 25.951,86
08	Dieta infantil , aspecto físico: pó, uso: enteral ou oral, indicação: 0 a 6 meses , componentes adicionais: vit., min. e fibras, adicionais: c/ lect. soja e/ou le pufas e/ou nucleot., fonte de proteína: soro leite e caseína, fonte de carboidrato: lactose, fonte de lipídios: óleos vegetais, características adicionais: isento glúten.	Lata 400g	228	R\$ 84,84	R\$ 19.343,52

09	Dieta infantil , aspecto físico: pó, uso: enteral ou oral, indicação: a partir 6° mês , componentes adicionais: vit., min. e fibras, adicionais: c/ lc pufas e nucleotídeos, fonte de proteína: soro leite e caseína, fonte de carboidrato: maltodextrina, lactose, fonte de lipídios: óleos vegetais, características adicionais: isento glúten.	Lata 400g	303	R\$ 90,09	R\$ 27.297,27
10	Farinha De Milho , apresentação: pré-cozida, característica adicional: transgênico, grão: amarelo, ingrediente adicional: fortificada com ferro e ácido fólico, tipo: flocada .	Pacote 500g	305	R\$ 6,94	R\$ 2.116,70
11	Feijão carioca , leguminosa tipo: tipo 1.	Pacote 1kg	193	R\$ 10,02	R\$ 1.933,86
12	Legume in natura , tipo: cebola roxa	kg	98	R\$ 11,32	R\$ 1.109,36
13	Leite em pó , origem: de vaca, solubilidade: instantâneo, teor gordura: integral .	Lata 400g	357	R\$ 29,34	R\$ 10.474,38
14	Macarrão , apresentação: espaguete , base da massa: de farinha de trigo, ingredientes adicionais: com ovos, teor de umidade: massa seca.	Pacote 400g	671	R\$ 6,82	R\$ 4.576,22
15	Óleo , vegetal comestível espécie vegetal: soja , tipo: puro, tipo qualidade: tipo 1.	Garrafa de 900 ml	30	R\$ 11,27	R\$ 338,10
16	Ovo , classe: a, grupo: branco, origem: galinha , tipo: grande .	Cartela com 30 unidades	89	R\$ 31,00	R\$ 2.759,00
17	Peixe em Conserva , apresentação: filé, meio de cobertura: com salmoura com óleo comestível, variedade: sardinha .	Lata 125g	1.315	R\$ 9,40	R\$ 12.361,00

18	Sal , acidez: 7,50, aditivos: iodo /prussiato amarelo soda, aplicação: alimentícia, teor máximo sódio: 360, tipo: refinado .	Pacote 1kg	25	R\$ 3,73	R\$ 93,25
19	Suco , apresentação: concentrado , sabor: cajú . Tipo: Industrializado . Características Adicionais: Sem açúcar e sem Glúten .	Garrafa de 500 ml	350	R\$ 6,67	R\$ 2.334,50
Valor Total Estimado					R\$ 148.660,35

CONSOLIDADO GRUPO 01						
ITEM	Descrição do Serviço	CATSER	UNIDADE	QUANTIDADE EM MESES	VALOR MENSAL ESTIMADO	VALOR ANUAL ESTIMADO
01	Fornecimento de Gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, e fórmulas alimentares infantis	17167	Serviço	12 (SOB DEMANDA)	R\$ 12.388,37	R\$ 148.660,44

8.2. Verifica-se que o valor anual total do item 1 apresentou pequena variação, superior em alguns centavos, em relação ao montante originalmente apurado. Tal diferença decorre da necessidade de arredondamento dos valores mensais, obtidos a partir da divisão do valor anual pela quantidade de meses correspondente.

8.2.1. Ressalta-se que o procedimento de arredondamento é prática comum em cálculos financeiros, visando à padronização dos valores unitários mensais para fins de execução orçamentária e financeira. Dessa forma, as pequenas discrepâncias identificadas não representam erro ou inconsistência material, mas apenas ajuste técnico decorrente da adequação dos valores fracionados.

8.2.2. Diante do exposto, conclui-se que a variação observada é justificável e não compromete a fidedignidade dos cálculos apresentados, mantendo-se a coerência e a regularidade dos valores totais anuais.

8.3. Metodologia do Valor Estimado da Contratação.

- Quantitativo Estimado para Contratação (Q): Este é o número de unidades do objeto a ser contratado.
- Valor Unitário (VU): O valor unitário.
- Valor Total (VT) = Produto entre o Quantitativo Estimado para Contratação e Valor Unitário, de acordo com a seguinte fórmula matemática:

$$VT=Q \times VU$$

8.3.1. Dessa forma, o Valor Total (VT) é obtido multiplicando-se o número de unidades a serem contratadas (Q) pelo Valor Unitário (VU) determinado a partir da metodologia aplicada. Isso resulta em uma estimativa precisa do valor total da contratação, garantindo que os recursos públicos sejam alocados de forma eficiente e econômica.

8.3.2. O Valor Total Estimado = Soma dos valores totais de cada item.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Embora a legislação vigente, especialmente a Lei nº 14.133/2021, estabeleça que o parcelamento do objeto deve ser adotado sempre que técnica e economicamente viável, no presente caso verifica-se que o não parcelamento da contratação mostra-se mais adequado às necessidades do Distrito Sanitário Especial Indígena do Médio Rio Purus (DSEI/MRP).

9.2. A contratação tem por objeto o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, bem como fórmulas alimentares infantis, que serão solicitados conforme a demanda do órgão, de acordo com as necessidades das unidades de atendimento e das ações de assistência à saúde indígena. Dessa forma, as solicitações ocorrerão de maneira gradual e sob demanda, considerando fatores como número de atendimentos, remoções de pacientes, permanência nas unidades e demais situações assistenciais.

9.3. Nesse contexto, a contratação de uma única empresa fornecedora para todos os itens mostra-se mais vantajosa para a Administração, uma vez que facilita a gestão logística e operacional das entregas, permitindo que o órgão realize pedidos integrados de diferentes produtos em uma mesma solicitação, otimizando o transporte, o planejamento de abastecimento e a distribuição para as unidades vinculadas ao DSEI/MRP.

9.4. Além disso, a centralização do fornecimento em um único contratado reduz a complexidade da gestão contratual, evitando a necessidade de administrar múltiplos contratos, múltiplos cronogramas de entrega e diferentes padrões de fornecimento, o que poderia gerar dificuldades operacionais e aumentar o risco de atrasos ou desabastecimento.

9.5. Ressalta-se ainda que, considerando as particularidades logísticas da região e a necessidade de atendimento contínuo, a concentração do fornecimento em um único fornecedor favorece maior agilidade no atendimento das demandas emergenciais, melhor controle da qualidade dos produtos fornecidos e maior previsibilidade no abastecimento.

9.6. Dessa forma, conclui-se que o **não parcelamento da solução é tecnicamente justificável e administrativamente mais eficiente**, pois contribui para a simplificação da gestão, otimização da logística de entrega e maior segurança no atendimento das demandas alimentares do DSEI/MRP, especialmente considerando que os fornecimentos ocorrerão sob demanda do órgão contratante.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Para a plena execução do objeto referente à contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, bem como fórmulas alimentares infantis, destinados ao atendimento das demandas do DSEI/MRP, não se identificam, no momento, contratações diretamente interdependentes que constituam condição indispensável para a efetiva execução do objeto.

10.2. Todavia, a presente contratação possui relação indireta com outros instrumentos contratuais e atividades de apoio logístico necessárias ao funcionamento das unidades de saúde indígena, tais como contratos de transporte fluvial e terrestre (25038.000497/2024-45 e 25038.000636/2023-50), utilizados para o deslocamento de insumos e equipes de saúde; fornecimento de gás liquefeito de petróleo (GLP) (25038.000146/2026-04), empregado no preparo das refeições; e eventuais serviços de apoio logístico e manutenção das unidades, que contribuem para a adequada armazenagem e manipulação dos alimentos.

10.3. Ressalta-se, entretanto, que tais contratações possuem natureza autônoma, não configurando dependência direta para a formalização da presente contratação, mas apenas relação de complementaridade no âmbito das atividades operacionais do DSEI/MRP.

10.4. Dessa forma, conclui-se que não há contratações interdependentes que condicionem a execução do objeto, existindo apenas contratações correlatas de apoio logístico e operacional, comuns à manutenção das atividades de assistência à saúde indígena.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A referida aquisição encontra-se prevista no Plano Anual de Contratações 2026, do Distrito Sanitário Especial Indígena Médio Rio Purus, conforme Documento de Formalização de Demanda nº 15/2025 (SEI nº 0055151175).

11.2. A presente contratação encontra-se alinhada ao planejamento institucional do Distrito Sanitário Especial Indígena do Médio Rio Purus (DSEI/MRP), estando em consonância com os instrumentos de planejamento e gestão adotados pela Administração Pública, especialmente aqueles voltados à garantia da continuidade das ações de atenção à saúde indígena.

11.3. A contratação para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, bem como fórmulas alimentares infantis, visa assegurar condições adequadas de segurança alimentar e nutricional aos pacientes indígenas e seus acompanhantes durante o período de atendimento nas Unidades Básicas de Saúde Indígena (UBSIs), e nos deslocamentos realizados entre os Polos Base e demais unidades de referência.

11.4. Nesse sentido, a demanda encontra-se prevista no planejamento administrativo e orçamentário do órgão, estando compatível com as ações programadas para manutenção das atividades assistenciais desenvolvidas pelo DSEI/MRP. A contratação contribui diretamente para a continuidade e regularidade dos serviços de saúde, uma vez que o fornecimento adequado de alimentação é parte essencial do cuidado integral aos usuários do sistema de atenção à saúde indígena.

11.5. Ademais, a contratação está alinhada às diretrizes de planejamento das contratações públicas estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021, especialmente no que se refere à necessidade de planejamento prévio das aquisições e à busca pela eficiência, economicidade e adequada gestão dos recursos públicos.

11.6. Dessa forma, verifica-se que a presente contratação está devidamente alinhada ao planejamento institucional, contribuindo para o cumprimento das metas e objetivos relacionados à assistência à saúde indígena no âmbito do DSEI/MRP.

11.6. Alinhamento com o Plano Diretor de Logística do Ministério da Saúde

11.6.1. A presente contratação encontra-se alinhada às diretrizes estabelecidas no Plano Diretor de Logística do Ministério da Saúde, instrumento que orienta a gestão eficiente de recursos, materiais e serviços necessários ao funcionamento das unidades vinculadas ao Ministério da Saúde.

11.6.2. Nesse contexto, a contratação para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, bem como fórmulas alimentares infantis, destinada ao atendimento das demandas do Distrito Sanitário Especial Indígena do Médio Rio Purus (DSEI/MRP), contribui para o fortalecimento das práticas de planejamento, organização e racionalização da logística institucional, assegurando a disponibilidade contínua de insumos essenciais às atividades assistenciais.

11.6.3. A solução proposta também está em consonância com os princípios de eficiência, economicidade e gestão adequada de suprimentos, previstos nas diretrizes logísticas do Ministério da Saúde, uma vez que busca garantir o abastecimento regular dos itens necessários ao atendimento dos pacientes indígenas e seus acompanhantes nas Unidades Básicas de Saúde Indígena (UBSIs), e durante os deslocamentos realizados entre os Polos Base e Casas de Apoio à Saúde Indígena (CASA).

11.6.4. Adicionalmente, a adoção de fornecimento sob demanda, aliado à contratação de um único fornecedor para os itens previstos, contribui para otimizar os processos logísticos, facilitar o controle de estoque, reduzir riscos de desabastecimento e aprimorar a gestão contratual, aspectos que estão diretamente relacionados às boas práticas de gestão logística preconizadas pelo Ministério da Saúde.

11.6.5. Dessa forma, verifica-se que a presente contratação está devidamente alinhada às diretrizes do planejamento logístico institucional, contribuindo para a continuidade e eficiência das ações de atenção à saúde indígena no âmbito do DSEI/MRP.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. A contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, bem como fórmulas alimentares infantis, destinados ao atendimento das demandas do Distrito Sanitário Especial Indígena do Médio Rio Purus, proporcionará diversos benefícios institucionais, operacionais e assistenciais, contribuindo para o fortalecimento das ações de atenção à saúde indígena.

12.1.2. Entre os principais benefícios esperados, destacam-se:

12.1.2.1. Garantia de segurança alimentar e nutricional aos pacientes indígenas e seus acompanhantes durante o período de atendimento nas Unidades Básicas de Saúde Indígena (UBSIs), e nos deslocamentos entre os Polos Base e demais unidades de referência.

12.1.2.2. Continuidade da assistência à saúde, assegurando a disponibilidade regular de alimentos e fórmulas alimentares necessárias ao adequado suporte nutricional dos usuários atendidos.

12.1.2.3. Melhoria na gestão logística e operacional, considerando que o fornecimento por uma única empresa e sob demanda permitirá maior agilidade nas solicitações, melhor planejamento das entregas e redução de riscos de desabastecimento.

12.1.2.4. Padronização e controle de qualidade dos produtos fornecidos, contribuindo para garantir que os alimentos atendam às especificações sanitárias, nutricionais e de qualidade exigidas pela Administração Pública.

12.1.2.5. Otimização da gestão contratual e administrativa, com simplificação dos processos de acompanhamento, fiscalização e controle do contrato.

12.1.2.6. Maior eficiência na aplicação dos recursos públicos, por meio da realização de processo licitatório que possibilite a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, em conformidade com as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021.

12.2. Dessa forma, a contratação contribuirá diretamente para fortalecer a estrutura de apoio às ações de saúde indígena, garantindo melhores condições de atendimento, suporte nutricional adequado e maior eficiência na gestão dos recursos e serviços no âmbito do DSEI/MRP.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Para a adequada implementação da contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, bem como fórmulas alimentares infantis, destinados ao atendimento das demandas do Distrito Sanitário Especial Indígena do Médio Rio Purus, deverão ser adotadas algumas providências administrativas e operacionais pela Administração, a fim de assegurar a correta execução do objeto contratado.

13.2. Dentre as principais providências, destacam-se:

13.2.1. Definição dos procedimentos internos de solicitação e recebimento dos produtos, considerando que o fornecimento ocorrerá sob demanda do órgão, conforme as necessidades das unidades de saúde atendidas pelo DSEI/MRP.

13.2.2. Organização dos locais adequados para recebimento, armazenamento e controle dos gêneros alimentícios e fórmulas alimentares, observando as normas sanitárias e de conservação dos produtos.

13.2.3. Estabelecimento de rotinas de controle de estoque e distribuição, de modo a garantir o abastecimento regular das unidades e evitar desperdícios ou desabastecimentos.

13.2.4.. Capacitação ou orientação das equipes responsáveis pelo recebimento e conferência dos produtos, assegurando a verificação das condições de qualidade, validade e conformidade com as especificações estabelecidas.

13.2. Com a adoção dessas providências, busca-se assegurar que a contratação seja executada de forma eficiente, organizada e em conformidade com as normas vigentes, garantindo o fornecimento adequado dos itens necessários às ações de atenção à saúde indígena no âmbito do DSEI/MRP.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. A contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, bem como fórmulas alimentares infantis, destinada ao atendimento das demandas do Distrito Sanitário Especial Indígena do Médio Rio Purus (DSEI/MRP), pode gerar alguns impactos ambientais relacionados principalmente às etapas de produção, transporte, armazenamento e descarte de embalagens dos produtos fornecidos.

14.2. Entre os principais impactos ambientais potenciais, destacam-se:

14.2.1. Geração de resíduos sólidos, especialmente provenientes de embalagens plásticas, metálicas, papelão e outros materiais utilizados no acondicionamento dos alimentos e fórmulas alimentares.

14.2.2. Emissão de gases poluentes decorrentes do transporte dos produtos até as unidades de atendimento, considerando as distâncias e as particularidades logísticas da região.

14.2.3. Possíveis perdas ou desperdícios de alimentos, caso não haja controle adequado de armazenamento, validade e distribuição.

14.2.4. Impactos associados ao descarte inadequado de resíduos, que podem afetar o solo, a água e o meio ambiente local.

14.3. Com o objetivo de mitigar tais impactos, deverão ser observadas algumas medidas durante a execução contratual, tais como:

14.3.1. Priorização de produtos com embalagens recicláveis ou de menor impacto ambiental, sempre que possível.

14.3.2. Adequado controle de estoque e validade dos produtos, visando reduzir desperdícios.

14.3.3. Adoção de práticas adequadas de armazenamento e manuseio, garantindo a conservação dos alimentos.

14.3.4. Destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados, conforme as normas de gestão de resíduos sólidos.

14.3.5. Planejamento logístico das entregas, buscando otimizar rotas e reduzir deslocamentos desnecessários.

14.4. Dessa forma, embora a contratação envolva impactos ambientais inerentes às atividades de fornecimento e logística de alimentos, tais impactos são considerados de baixa magnitude e passíveis de mitigação, mediante a adoção de boas práticas de gestão, armazenamento e destinação adequada dos resíduos gerados.

15. Classificação conforme Lei nº 12.527

15.1. De acordo com o art. 10 da IN n. 81/2022, os autos do processo são classificados como de acesso público respeitando o Art. 5º e art 31 da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, a saber:

15.2. Art. 5º É dever do Estado garantir o direito de acesso à informação, que será franqueada, mediante procedimentos objetivos e ágeis, de forma transparente, clara e em linguagem de fácil compreensão.

15.3. Art. 31. O tratamento das informações pessoais deve ser feito de forma transparente e com respeito à intimidade, vida privada, honra e imagem das pessoas, bem como às liberdades e garantias individuais.

15.4. Cabe ressaltar que este ETP será divulgado na mesma data de divulgação do Edital no Portal Nacional de Contratações Públicas.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

16.1.1. Após as análises realizadas neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, bem como fórmulas alimentares infantis, destinados ao atendimento das demandas do DSEI/MRP, **é viável técnica e administrativamente**.

16.1.2. A solução atende à necessidade de garantir segurança alimentar e nutricional aos pacientes indígenas e acompanhantes, além de possibilitar fornecimento sob demanda, com maior eficiência logística e melhor gestão contratual.

16.1.3. Dessa forma, recomenda-se o prosseguimento do processo de contratação, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

17. 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](#).

JOAO BATISTA SILVA DE SA

Membro da Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 07/05/2026 às 09:41:08.

PEDRO RICARDO DA COSTA

Membro da Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 07/05/2026 às 09:56:35.