

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP



Unidade Requisitante

Secretaria Municipal de Administração
Secretaria Municipal de Educação (Fundo Municipal da Educação Básica - FUNDEB)
Secretaria Municipal de Saúde (Fundo Municipal de Saúde - FMS)
Secretaria Municipal de Assistência Social (Fundo Municipal de Assist. Social - FMAS)



Alinhamento com o Planejamento Anual

Registra-se a inexistência de previsão no plano de contratações anual, o que obstaculiza a análise de compatibilidade da contratação com o referido plano, em que pese não se tratar de ato obrigatório para a realização do certame, uma vez que, o inciso VII, do artigo 12 da NLLC, afere a facultatividade da elaboração do plano anual de contratações, *in fine*: Art. 12. No processo licitatório, observar-se-á o seguinte: VII - a partir de documentos de formalização de demandas, os órgãos responsáveis pelo planejamento de cada ente federativo poderão, na forma de regulamento, elaborar plano de contratações anual, com o objetivo de racionalizar as contratações dos órgãos e entidades sob sua competência, garantir o alinhamento com o seu planejamento estratégico e subsidiar a elaboração das respectivas leis orçamentárias.



Equipe de Planejamento

Roberto Campos Everton Lima (Chefe do Departamento de Planejamento) - Portaria nº 105/2025
Erinaldo Santos de Oliveira (Chefe do Departamento de Frequência Escolar) - Portaria nº 067/2025
Fabiano Rodrigues Lopes (Diretor Administrativo do Hospital) - Portaria nº 043/2025
Thalita Matos Rodrigues (Coordenadora de Programas do CRAS) - Portaria nº 001/2026
Regivan Luís Cruz Silva (Chefe do Departamento de Pesquisa de Preços) - Portaria nº 097/2025
Marcus Saulo de Almeida Souza Cruz Ferreira (Coordenador de Planejamento) - Portaria nº 099/2025



Problema Resumido

A Administração Pública Municipal enfrenta limitações operacionais decorrentes da necessidade de um fluxo logístico ininterrupto para o fornecimento de alimentos, cuja ausência impacta diretamente à execução de políticas de assistência social e saúde. O principal problema reside no risco iminente de descontinuidade dos serviços públicos por desabastecimento, o que compromete o atendimento a cidadãos em situação de vulnerabilidade e a operacionalidade das unidades administrativas. Administrativamente, a falta de um contrato vigente impõe a fragmentação de demandas e o risco de contratações diretas ineficientes, prejudicando a governança e a transparência. Operacionalmente, a inexistência de uma estrutura formal de fornecimento impede a padronização nutricional e o controle de qualidade rigoroso, resultando em prejuízos ao erário e à eficácia das ações governamentais. A manutenção da situação atual gera insegurança jurídica e riscos à integridade dos serviços, tornando a contratação medida indispensável para a mitigação de danos sociais e administrativos.

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



DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente demanda fundamenta-se na imperiosidade de garantir a segurança alimentar e nutricional em diversas frentes da Administração Pública do Município de Igarapé do Meio - MA, constituindo-se em elemento essencial para a manutenção da dignidade da pessoa humana e para a continuidade dos serviços públicos essenciais. O problema administrativo central reside na necessidade de suprimento contínuo e regular de gêneros alimentícios para atender programas de assistência social, unidades de saúde, centros de acolhimento e o funcionamento logístico das secretarias municipais, cuja interrupção acarretaria prejuízos imensuráveis ao interesse público. Sob a perspectiva da população, a contratação é o instrumento que viabiliza a execução de políticas públicas de combate à fome e suporte nutricional a grupos vulneráveis, enquanto para os servidores públicos, garante as condições operacionais necessárias para o desempenho de suas funções em jornadas que exigem suporte alimentar adequado. A ausência desta contratação resultaria na paralisação de serviços de assistência social e saúde, comprometendo a integridade física de cidadãos assistidos e gerando riscos jurídicos e administrativos por descumprimento de deveres constitucionais de assistência. A continuidade administrativa é, portanto, dependente de uma logística de suprimentos eficiente, que mitigue o risco de desabastecimento e garanta a eficiência operacional. A estratégia adotada visa a otimização dos recursos materiais e financeiros, promovendo a economicidade por meio de uma contratação planejada que racionaliza o gasto público e evita aquisições emergenciais onerosas. Além disso, a melhoria da gestão pública é evidenciada pela padronização dos itens e pela garantia de qualidade nutricional, maximizando o retorno social de cada recurso investido. A satisfação da população é diretamente impactada pela regularidade do atendimento, enquanto a eficiência administrativa é fortalecida pela redução de custos indiretos e pela melhoria do fluxo logístico municipal. Ao promover a igualdade no acesso aos serviços e fortalecer as políticas públicas locais, esta contratação observa rigorosamente os princípios da legalidade, eficiência e planejamento insculpidos na Lei nº 14.133/2021, configurando-se como a solução mais adequada, técnica e juridicamente, para o atendimento do interesse público e a promoção do bem-estar social em Igarapé do Meio.



REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

Os requisitos aqui especificados foram definidos com base na necessidade administrativa diagnosticada neste Estudo Técnico Preliminar, em conformidade com o art. 18, § 1º, III, da Lei nº 14.133/2021. Cada exigência foi calibrada para garantir a adequação do objeto à finalidade pública, sem restringir indevidamente a competitividade do certame.

Classificação	Requisito	Interesse Público
Técnico	Comprovação de aptidão para fornecimento de gêneros alimentícios.	Garante que a empresa possui capacidade operacional para evitar desabastecimento.
Funcional	Os produtos devem apresentar rotulagem completa conforme normas da ANVISA (lote, validade, composição).	Assegura a rastreabilidade e a segurança alimentar dos beneficiários.
Operacional	Entrega parcelada.	Otimiza a logística e evita a necessidade de grandes estoques municipais.

Classificação	Requisito	Interesse Público
Qualidade	Prazo de validade dos produtos não inferior a 75% do total na data da entrega.	Evita o desperdício de recursos públicos com produtos próximos ao vencimento.
Segurança	Transporte em veículos higienizados e adequados à natureza dos alimentos (perecíveis/não perecíveis).	Protege a saúde pública e evita a contaminação dos gêneros alimentícios.
Jurídico	Regularidade fiscal, trabalhista e cumprimento do disposto no art. 7º, XXXIII da CF.	Garante a contratação de empresas idôneas e em conformidade com a lei.
Ambiental	Utilização de embalagens preferencialmente recicláveis ou com logística reversa, quando aplicável.	Promove o desenvolvimento nacional sustentável e a preservação ambiental.
Garantia	Substituição imediata de produtos entregues em desacordo com a especificação ou danificados.	Assegura a continuidade do serviço sem prejuízo ao atendimento final.
Fiscalização	Disponibilidade de canal de comunicação direto para ajustes de pedidos e notificações de irregularidades.	Fortalece o controle da execução e a governança contratual.
Controle	Emissão de notas fiscais eletrônicas detalhadas por centro de custo/local de entrega.	Facilita a transparência e a prestação de contas dos recursos públicos.

Os requisitos ora sistematizados formam o arcabouço técnico mínimo para assegurar que a contratação atenda efetivamente ao interesse público que a motivou. O conjunto proposto equilibra a proteção do erário e da saúde pública com a ampliação da competitividade, conferindo segurança jurídica à instrução processual e mitigando riscos de apontamentos pelos órgãos de controle.



SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

Para atender à necessidade, no âmbito do **levantamento de mercado** (Art. 18, §1º, V, Lei 14.133/2021), a equipe de planejamento realizou prospecção ativa, os quais foram identificadas as alternativas viáveis para a contratação pretendida, descritas e analisadas a seguir:

Alternativa 1 - Aquisição Centralizada com Armazenamento Próprio (Estoque Central)

Descrição e Funcionamento: A Administração realiza a aquisição de grandes volumes de gêneros alimentícios, recebendo a totalidade ou grandes lotes em um almoxarifado central. A distribuição para as unidades finalísticas (escolas, hospitais, centros de assistência social) é realizada por frota e servidores próprios do Município.

Viabilidade: Tecnicamente viável, porém exige infraestrutura de armazenamento (câmaras frias, prateleiras, controle de pragas) e equipe logística robusta.

Disponibilidade: Alta disponibilidade de fornecedores para entrega em ponto único.

Vantagens: Maior controle físico imediato sobre o estoque e potencial de economia de escala na compra de grandes lotes.

Desvantagens: Elevado risco de perdas por validade; custos significativos de manutenção de estoque; necessidade de estrutura logística municipal para redistribuição; risco de desabastecimento nas pontas por falhas no transporte interno.

Alternativa 2 - Aquisição para Fornecimento Parcelado com Entrega Ponto a Ponto

Descrição e Funcionamento: A solução consiste na contratação de empresa para o fornecimento dos itens conforme a necessidade real das secretarias, com a obrigação de entrega direta em cada unidade administrativa ou escolar. O fluxo é gerido por ordens de fornecimento periódicas.

Viabilidade: Alta viabilidade técnica e operacional. Transfere o ônus do armazenamento e da capilaridade logística ao contratado.

Disponibilidade: Ampla no mercado de atacado e distribuição de alimentos.

Vantagens: Redução drástica de estoques públicos; garantia de produtos sempre frescos (especialmente perecíveis); eliminação de custos de armazenamento e transporte interno pela Prefeitura.

Desvantagens: Exige fiscalização rigorosa em múltiplos pontos de entrega e maior esforço de gestão de pedidos.

Alternativa 3 - Terceirização da Gestão de Alimentação (Refeições Preparadas/Catering)

Descrição e Funcionamento: Em vez de adquirir os insumos, a Administração contrata o serviço final (refeições prontas). A contratada assume a compra dos alimentos, o preparo e a distribuição das refeições nas unidades de saúde e assistência.

Viabilidade: Viável para unidades específicas (como o Hospital Municipal), mas de difícil aplicação para o fornecimento de cestas de alimentos ou itens para preparo descentralizado.

Disponibilidade: Moderada, com foco em empresas especializadas em nutrição e alimentação coletiva.

Vantagens: Transferência total de riscos operacionais e de mão de obra de preparo.

Desvantagens: Custo unitário significativamente superior à aquisição direta de insumos; menor flexibilidade na escolha de itens específicos; complexidade na fiscalização da qualidade nutricional *in loco*.

Análise Comparativa das Soluções

A análise comparativa das alternativas identificadas permite aferir a solução que melhor concilia a eficiência operacional com a economicidade para o Município de Igarapé do Meio - MA.

Análise da Alternativa 1 (Estoque Central): Apresenta vantagens teóricas em economia de escala, contudo, os aspectos logísticos e administrativos tornam-se críticos. O Município teria de arcar com riscos de deterioração e custos de manutenção de armazéns, o que reduz a economicidade real. A capacidade de atendimento das Secretarias ficaria dependente da disponibilidade de veículos e motoristas municipais, criando gargalos operacionais.

Análise da Alternativa 2 (Fornecimento Parcelado / Ponto a Ponto): Esta solução destaca-se pela flexibilidade para atender demandas futuras e pela facilidade em ajustar quantitativos conforme a flutuação da necessidade pública. A eficiência é maximizada, pois a Administração paga apenas pelo que consome, reduzindo o capital

imobilizado em estoque. Os riscos de desabastecimento são mitigados pela transferência da responsabilidade logística ao fornecedor. Beneficia diretamente a população e os servidores ao garantir a entrega de produtos dentro dos prazos de validade ideais e com integridade preservada. É a alternativa que melhor promove a racionalização dos recursos públicos e a continuidade dos serviços.

Análise da Alternativa 3 (Terceirização/Catering): Embora reduza o esforço administrativo de gestão de insumos, apresenta desvantagens econômicas severas para o cenário municipal de fornecimento amplo. A rigidez do serviço dificulta o atendimento a demandas variadas das Secretarias (como a composição de cestas de assistência social). O impacto financeiro é elevado, não se mostrando a opção mais vantajosa para a aquisição de gêneros alimentícios *in natura* ou processados para preparo próprio.

A tabela a seguir sintetiza a avaliação das alternativas:

Alternativa e Descrição da Solução	Vantagens Técnicas e Operacionais	Desvantagens	Vantajosidade Econômica	Conclusão Parcial
Alt 1: Estoque Centralizado	Controle físico direto e centralização do recebimento técnico.	Altos custos de armazenamento, perdas por validade e logística interna onerosa.	Baixa, devido aos custos ocultos de manutenção e perdas.	Ineficiente para a realidade logística municipal.
Alt 2: Fornecimento Parcelado	Logística a cargo do fornecedor, produtos frescos e redução de estoques.	Exige gestão descentralizada e fiscalização em múltiplos pontos.	Alta, pela eliminação de desperdícios e pagamento por demanda real.	Solução mais equilibrada e eficiente.
Alt 3: Terceirização (Catering)	Isenção de gestão de insumos e preparo por parte da Administração.	Custo elevado e baixa flexibilidade para itens de mercearia e cestas.	Reduzida, face ao alto valor agregado do serviço de terceirização.	Inviável para o escopo amplo de gêneros alimentícios.

Declaração Informativa e Recomendação da Solução

A análise comparativa demonstra que a realização da contratação por meio de **Pregão Eletrônico utilizando o Sistema de Registro de Preços** apresenta-se como a solução mais adequada para atender à necessidade administrativa, uma vez que possibilita conciliar a vantajosidade econômica com o atendimento integral dos requisitos técnicos e operacionais da contratação. A utilização da forma eletrônica amplia a competitividade, fortalece a transparência, proporciona maior participação de fornecedores, favorece a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração e assegura maior eficiência na gestão das aquisições.

O Sistema de Registro de Preços, por sua vez, proporciona flexibilidade no fornecimento conforme a demanda das Secretarias Municipais, evita aquisições desnecessárias, reduz riscos de desabastecimento, otimiza a aplicação dos recursos públicos e contribui para a continuidade dos serviços públicos essenciais. As demais alternativas analisadas apresentam limitações técnicas, operacionais ou administrativas que reduzem sua adequação frente às necessidades específicas desta contratação, razão pela qual a solução recomendada se mostra a mais eficiente, econômica e alinhada ao interesse público.



DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A solução delineada para o atendimento da demanda municipal fundamenta-se na estruturação de um sistema de fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, abrangendo itens perecíveis e não perecíveis, por meio da

contratação de empresa especializada capaz de garantir a capilaridade logística e a integridade nutricional dos produtos. Esta escolha estratégica justifica-se pela imperiosidade de assegurar a segurança alimentar em unidades de saúde, assistência social e educação, configurando-se como a alternativa mais robusta para solucionar o problema administrativo do desabastecimento e da fragmentação de compras. A solução foi concebida de forma sistêmica para integrar a gestão de suprimentos à realidade operacional do Município, garantindo que a entrega ocorra de forma descentralizada e tempestiva, o que assegura a continuidade dos serviços públicos essenciais e a eficiência na aplicação dos recursos orçamentários, sempre pautada pelo interesse público e pela dignidade dos cidadãos assistidos pelas políticas municipais.

A estrutura da solução compreende o fornecimento de uma ampla gama de produtos, abrangendo desde itens de mercearia básica até produtos hortifrutigranjeiros e carnes, exigindo da contratada uma cadeia de suprimentos resiliente e processos de rastreabilidade que garantam a procedência e a segurança sanitária de cada lote entregue. A metodologia de execução prevê que a empresa vencedora disponibilize infraestrutura logística adequada, incluindo veículos higienizados e, quando necessário, refrigerados, para manter a cadeia de frio dos alimentos perecíveis. Além disso, a solução exige recursos humanos para o manuseio e transporte, assegurando que o objeto seja entregue em conformidade com as especificações técnicas, sem avarias e dentro dos prazos de validade, fortalecendo os mecanismos de controle de qualidade desde a origem até o ponto de consumo final.

O funcionamento operacional da solução dar-se-á de forma dinâmica e sob demanda, mediante a emissão de Ordens de Fornecimento (OF) pelas Secretarias Requisitantes, permitindo que o Município gerencie seus estoques de maneira racional e evite o imobilismo de capital em grandes armazéns centrais. O fluxo operacional estabelece que, após o recebimento da requisição, a contratada deverá realizar a entrega no prazo máximo estipulado. O acompanhamento fiscal da execução será realizado por servidor designado, que verificará, no ato da entrega, a conformidade dos itens com o Termo de Referência, procedendo ao recebimento provisório e, após conferência minuciosa de qualidade e validade, ao recebimento definitivo. Este monitoramento contínuo do desempenho permite a correção imediata de eventuais falhas e garante que a gestão documental e financeira ocorra de forma transparente e organizada, culminando na liquidação da despesa somente após a efetiva aceitação do objeto.

A análise operacional demonstra que esta solução contribui decisivamente para a eficiência dos processos administrativos ao otimizar a logística municipal e reduzir drasticamente o tempo de atendimento das demandas das secretarias. Ao transferir o ônus do armazenamento e da distribuição capilarizada para a contratada, a Administração Pública racionaliza seus recursos humanos e materiais, reduzindo desperdícios decorrentes de perdas por validade ou manuseio inadequado em depósitos próprios. A produtividade institucional é fortalecida, uma vez que os servidores podem focar em suas atividades finalísticas sem as interrupções causadas por falhas no suprimento alimentar. Ademais, a solução mitiga riscos operacionais de desabastecimento e fortalece a governança das contratações, garantindo que a execução contratual seja sustentável e que haja maior disponibilidade dos insumos necessários para a manutenção das políticas públicas de saúde e assistência social, elevando o padrão de qualidade dos serviços prestados ao cidadão de Igarapé do Meio.

Sob o prisma da vantajosidade econômica, a solução apresenta a melhor relação custo-benefício ao conciliar ganhos de escala com a flexibilidade do fornecimento por demanda. A economicidade é alcançada pela redução de custos indiretos, como manutenção de armazéns, energia elétrica para refrigeração de grandes lotes e custos de transporte interno, que passam a ser de responsabilidade da contratada e diluídos no preço unitário dos itens. A eficiência da despesa pública é potencializada, pois a Administração evita o desembolso imediato de grandes somas, mantendo a previsibilidade financeira e permitindo um planejamento orçamentário mais assertivo. A estratégia de contratação adotada fomenta o aumento da competitividade e a obtenção da

proposta mais vantajosa, garantindo que o Município pague preços de mercado atualizados e compatíveis com a qualidade exigida, promovendo a sustentabilidade econômica da execução contratual e a racionalização das contratações recorrentes.

A estratégia de contratação por meio de Pregão Eletrônico, utilizando o Sistema de Registro de Preços (SRP), potencializa os benefícios desta solução ao conferir agilidade e transparência ao certame. O Pregão Eletrônico amplia a participação de fornecedores, garantindo que a disputa resulte em preços altamente competitivos, enquanto o Sistema de Registro de Preços proporciona a flexibilidade necessária para que o Município adquira os gêneros alimentícios de forma gradual, conforme a necessidade real de cada secretaria. Esta estratégia evita aquisições desnecessárias e o risco de obsolescência de estoque, permitindo que a Administração Pública gerencie o contrato de forma eficiente e responda rapidamente a flutuações na demanda. O SRP também reduz o esforço administrativo de realizar múltiplas licitações para o mesmo objeto, otimizando o planejamento das aquisições e garantindo que o fornecimento seja ininterrupto, o que é vital para a manutenção da ordem administrativa e do atendimento à população.

Institucionalmente, a solução fortalece a gestão pública ao elevar o nível de governança e conformidade legal das contratações municipais. A melhoria da qualidade dos serviços públicos é uma consequência direta da regularidade no fornecimento de alimentos de alto valor nutricional, o que impacta positivamente a recuperação de pacientes no hospital municipal e o suporte a famílias vulneráveis atendidas pela assistência social. A satisfação dos servidores públicos é ampliada pela disponibilidade de recursos para o exercício de suas funções, e o atendimento aos usuários torna-se mais humanizado e eficiente. A transparência administrativa é reforçada pelo uso de ferramentas eletrônicas de contratação e pelo rigoroso controle da execução, garantindo que a Administração atue em estrita observância aos princípios da legalidade, impessoalidade e moralidade, consolidando a confiança da sociedade na gestão dos recursos públicos e no fortalecimento das políticas públicas locais.

Em conclusão, a solução escolhida apresenta plena viabilidade técnica, operacional, administrativa, logística, jurídica e econômica para o Município de Igarapé do Meio - MA. A análise detalhada demonstra que a contratação pretendida representa a alternativa mais adequada para atender à necessidade administrativa identificada, proporcionando eficiência, eficácia e economicidade na gestão dos recursos públicos. A integração entre o fornecimento parcelado e o rigoroso controle de qualidade assegura a sustentabilidade da execução e a competitividade do certame, garantindo a continuidade da prestação dos serviços públicos essenciais e o pleno atendimento ao interesse público. Portanto, a solução está em total conformidade com os ditames da Lei nº 14.133/2021 e com as melhores práticas de planejamento das contratações públicas, mostrando-se apta a fundamentar a próxima fase do processo licitatório com segurança jurídica e foco em resultados sociais.



ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD CONSOL	SEMUS	SEMAS	SEMAD	SEMED
1	ALFACE: DE 1ª QUALIDADE, FOLHAS ÍNTEGRAS DE COLORAÇÃO VERDE, FRESCA, TENRA E LIMPA; ISENTA DE PARASITAS, ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO. TRANSPORTADOS EM MONOBLOCOS PLÁSTICOS FRESTADOS.	KG	1092	480	360	168	84
2	COUVE FOLHA: COM COLORAÇÃO E TAMANHO UNIFORMES E TÍPICOS DA VARIEDADE, LIVRES DE RESÍDUOS E DE COLHEITA RECENTE.	MAÇO	455	200	150	70	35
3	CHEIRO VERDE (COENTRO E CECBOLINHA): DE 1ª QUALIDADE COR VERDE ESCURO, ISENTA DE SINAIS DE APODRECIMENTO,	KG	1092	480	360	168	84

	ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO, ETIQUETA DE PESAGEM. TRANSPORTADOS EM MONOBLOCOS PLÁSTICOS FRESTADOS.						
4	REPOLHO VERDE - TAMANHO MÉDIO, PRIMEIRA QUALIDADE, CABEÇAS FECHADAS, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM MANCHAS E COM COLORAÇÃO UNIFORME, LIVRES DE TERRA NAS FOLHAS EXTERNAS. KG	KG	455	200	150	70	35
5	PIMENTA DE CHEIRO: DE 1ª QUALIDADE, VERDE, SEM RUPTURAS, LIVRE DE SUJIDADES TERROSAS. TRANSPORTADOS EM MONOBLOCOS PLÁSTICOS FRESTADOS.	KG	455	200	150	70	35
6	PIMENTÃO VERDE - ALIMENTO EM SUA FORMA IN NATURA, COM TAMANHO UNIFORME, CASCA FIRME E LISA, APRESENTANDO TEXTURA COM CARACTERÍSTICA DE LEGUMES FRESCOS E CONSERVADOS, SEM MURCHAMENTO E/OU VISCOSIDADE.	KG	273	120	90	42	21
7	TOMATE CAJÁ - LONGA VIDA EXTRA, TIPO SALADA, FRUTOS COM 60 A 70% DE MATURAÇÃO CLIMATIZADA TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, FIRME E COMPACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, DE COLHEITA RECENTE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. (QUALIDADE 1ª LINHA).	KG	1547	680	510	238	119
8	CEBOLA - IN NATURA, TAMANHO UNIFORME, TEXTURA COM CARACTERÍSTICA DE VEGETAIS FRESCOS, SEM MURCHAMENTO.	KG	1729	760	570	266	133
9	PEPINO: TAMANHO MÉDIO, DE 1ª QUALIDADE, SEM RUPTURAS, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO, ACONDICIONADO. EM MONOBLOCOS PLÁSTICOS FRESTADOS.	KG	455	200	150	70	35
10	CENOURA - SEM FOLHAS, PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, TENROS, SEM CORPOS ESTRANHOS OU TENROS ADERIDA À SUPERFÍCIE EXTERNA. KG	KG	1092	480	360	168	84
11	BATATA INGLESA - TUBÉRCULO DE BOA QUALIDADE COM TAMANHO MEDIANO COM CARACTERÍSTICAS ADEQUADAS DE NORMALIDADE - KG BETERRABA - TAMANHO MÉDIO, NO PONTO DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM MACHUCADOS, LIVRES DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES - KG	KG	1092	480	360	168	84
12	BETERRABA - TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORMES, FIRME E COMPACTA, ISENTA DE ENFERMIDADES, PARASITAS E LARVAS, MATERIAL TERROSO E SUJIDADES, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE, DE COLHEITA RECENTE, LIVRE DE RESÍDUOS DE FERTILIZANTES. (QUALIDADE 1ª LINHA).	KG	819	360	270	126	63
13	CHUCHU - ALIMENTO IN NATURA, APRESENTANDO CASCA BRILHANTE E COM MENOS ESPINHOS, DE COR NÃO AMARELADA, SEM MANCHAS OU TOQUES. E SEM ENRUGAMENTO, MURCHAMENTO E/OU VISCOSIDADE.	KG	455	200	150	70	35
14	OVO DE GALINHA - CLASSE A, TIPO 3 GRANDE. PRODUTO FRESCO DE AVE GALINÁCEA, ÍNTEGRO, SEM MANCHAS OU SUJIDADES, COR, ODOR OU SABOR ANORMAIS; ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM APROPRIADA COM 30 UNIDADES. PROVENIENTE DE AVICULTOR COM INSPEÇÃO OFICIAL, DEVENDO ATENDER ÀS EXIGÊNCIAS DO REGULAMENTO INTERNO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL- RISPOA/MA RESOLUÇÃO N° 05 DE 05/7/91 - CIPOA/MA	CART	1365	600	450	210	105
15	BANANA TIPO PRATA: DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO (60G), EM PENCAS, COM GRAU DE MATURAÇÃO QUE SUPORTE MANIPULAÇÃO, TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS ATÉ O CONSUMO. TRANSPORTADOS EM MONOBLOCOS PLÁSTICOS FRESTADOS.	KG	1638	720	540	252	126
16	MELANCIA: DE 1ª QUALIDADE, UNIDADE COM PESO APROXIMADO DE 3 KG, COM GRAU DE MATURAÇÃO ADEQUADO, ISENTO DE SUBSTÂNCIAS TERROSA, SUJIDADES, ACONDICIONADOS EM SACOS DE POLIETILENO FRESTADOS, COM ETIQUETA DE PESAGEM.	KG	546	240	180	84	42
17	MELÃO IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	455	200	150	70	35
18	ABACAXI: DE PRIMEIRA, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPORTAR A MANIPULAÇÃO, O	KG	455	200	150	70	35

	TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO. EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.						
19	LIMÃO IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	819	360	270	126	63
20	LARANJA IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	819	360	270	126	63
21	MARACUJÁ IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	819	360	270	126	63
22	MAMÃO PAPAIA IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	364	160	120	56	28
23	ABÓBORA: TAMANHO MÉDIO, COLORAÇÃO UNIFORME, POLPA FIRME, LIVRE DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS, RESÍDUO DE FERTILIZANTE; ACONDICIONADAS EM EMBALAGEM DE 5 A 10 KG, EM SACOS DE POLIETILENO FRESTADO. TRANSPORTADOS EM MONOBLOCOS PLÁSTICOS FRESTADOS.	KG	319	140	105	49	25
24	MAÇÃ ESPÉCIE NACIONAL, TIPO 1, MÉDIO E GRANDE, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	455	200	150	70	35
25	PERA IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	182	80	60	28	14
26	MANGA TOMY IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	273	120	90	42	21
27	UVA ROXA IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPOSTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS.	KG	228	100	75	35	18
28	BATATA DOCE: BRANCA OU ROXA, DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO, ÍNTEGRA E FRESCA, COM CASCA Sã, SEM DEFEITOS; ACONDICIONADA A GRANEL, TRANSPORTADOS EM MONOBLOCOS PLÁSTICOS FRESTADOS.	KG	546	220	200	84	42
29	MARGARINA - COM 80% DE LIPÍDIOS, SEM GORDURAS TRANS, ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES AOS MESMOS E DEVERÃO ESTAR ISENTOS DE RANÇO E DE OUTRAS CARACTERÍSTICAS INDESEJÁVEIS, EMBALAGEM DE POLIETILENO LEITOSO E RESISTENTE, APRESENTANDO VEDAÇÃO ADEQUADA. EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, SIF/DIPOA. EMBALAGEM DE 500 G	UND	1755	760	570	266	159
30	PEITO DE FRANGO - 1ª QUALIDADE, EMBALADOS INDIVIDUALIZADOS SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DEVE CONTER O SELO DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL.	KG	455	200	150	70	35
31	FRANGO INTEIRO CONGELADO - COM MIÚDO, CONGELADO, APRESENTANDO PESO MÉDIO DE 2 A 2,5KG EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, ATÓXICO, LIMPO, NÃO VIOLADO, RESISTENTE, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA,	KG	2730	1200	900	420	210

	NÚMERO DE LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, NÚMERO DO REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA E CARIMBO DE INSPEÇÃO DO SIF. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 (NOVENTA) DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.					
32	CORANTE - SEM SAL, PRODUTO OBTIDO DO PÓ DO URUCUM COM A MISTURA DE FUBÁ OU FARINHA DE MANDIOCA. PÓ FINO, DE COLORAÇÃO AVERMELHADA, DEVE ESTAR SEM A PRESENÇA DE SUJIDADE OU MATÉRIAS ESTRANHAS, VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE POLIETILENO TRANSPARENTE, RESISTENTE COM 100G	UND	736	324	243	113 56
33	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - 1ª QUALIDADE, EMBALADOS INDIVIDUALIZADOS SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, DEVE CONTER O SELO DO ÓRGÃO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL.	KG	1365	600	450	210 105
34	CARNE MOÍDA - CARNE BOVINA MOÍDA MAGRA DE 1ª CONGELADA. ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, COM CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS. DEVENDO CONTER NO MÁXIMO 10% DE GORDURA, SER ISENTA DE CARTILAGENS E DE OSSOS E CONTER NO MÁXIMO 3% DE APONEVROSES, COM REGISTRO NO SIF - EMBALAGEM DE 1KG.	KG	1820	800	600	280 140
35	CARNE BOVINA MACIÇA PATINHO - 1ª, CONGELADA; ASPECTO PRÓPRIA, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA; SEM MANCHAS ESVERDEADAS; CHEIRO E SABOR PRÓPRIO; EMBALAGEM PLÁSTICA À VÁCUO TRANSPARENTE E ATÓXICA, FLEXÍVEL E RESISTENTE, QUE GARANTA INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO. EM PACOTES DE 1000 KG. NA EMBALAGEM DEVEM CONSTAR DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO, COM VALIDADE MÍNIMO DE 2 MESES.	KG	1365	600	450	210 105
36	FÍGADO - COR AVERMELHADA VIVA E UNIFORME, SEM MANCHAS AMARELADAS, ESVERDEADAS OU ACINZENTADAS, COM APARÊNCIA FRESCA E BRILHANTE, MACIA, CEDENDO À PRESSÃO DO DEDO SEM FICAR DURA, NUNCA OPACA, RESSECADA OU ESFARELANDO, SEM ODOR FORTE E DESAGRADÁVEL.	KG	381	168	126	58 29
37	PEIXE TAMBAQUI FRESCO - INTEIRO, SEM VISCERAS, SEM MANCHAS, PARASITAS OU FUNGOS, ACONDICIONADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE ATOXICO.	KG	910	400	300	140 70
38	ALHO - IN NATURA, GRAÚDO (TIPO 5) DO TIPO COMUM, CABEÇA INTEIRA FISIOLÓGICAMENTE DESENVOLVIDO, COM BULBOS CURADOS, SEM MURCHAMENTO, DANOS MECÂNICOS OU CAUSADO POR PRAGAS - KG.	KG	546	240	180	84 42
39	TEMPERO SECO - PIMENTA DO REINO E COMINHO MOÍDOS, SEM UMIDADE, MOFO, VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM 100G	UND	1365	600	450	210 105
40	EXTRATO DE TOMATE - EM CONSERVA, EMBALAGEM ISENTA DE FERRUGEM E AMASSADOS QUANDO FOR EM LATA, PRODUTO INDUSTRIALIZADO PREPARADO COM TOMATE, AÇÚCAR E SAL, TEOR DE SÓDIO MÁXIMO DE 130MG EM PORÇÃO DE 30G; 0 G DE GORDURAS TOTAIS E 0G DE GORDURAS TRANS; MÍNIMO DE 0,8 G DE FIBRA ALIMENTAR. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 190G,	UND	410	180	135	63 32
41	MILHO VERDE EM CONSERVA, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM METÁLICA (LATA) OU SACHÊ, COM PESO LÍQUIDO DE 170G, CONTENDO GRÃOS SELECIONADOS, ÍNTEGROS, DE COLORAÇÃO AMARELA UNIFORME, MACIOS E PRÓPRIOS PARA CONSUMO. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR IMERSO EM LÍQUIDO DE COBERTURA APROPRIADO (ÁGUA E SAL), ISENTO DE SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS, FERMENTAÇÃO OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM AMASSADOS, ESTUFAMENTOS OU FERRUGEM, CONTENDO RÓTULO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	UND	91	40	30	14 7
42	ERVILHA EM CONSERVA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM METÁLICA (LATA) OU SACHÊ, COM PESO LÍQUIDO DE 170G, COMPOSTA POR GRÃOS VERDES, SELECIONADOS, INTEIROS,	UND	18	8	6	2 2

	MACIOS E DE TAMANHO UNIFORME. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR IMERSO EM LÍQUIDO DE COBERTURA ADEQUADO (ÁGUA E SAL), LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES, CORPOS ESTRANHOS E QUALQUER INDÍCIO DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM ÍNTEGRA, SEM AVARIAS (AMASSADOS, ESTUFAMENTOS OU FERRUGEM), CONTENDO RÓTULO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.					
43	AZEITONA VERDE EM CONSERVA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM APROPRIADA (VIDRO, SACHÊ OU LATA), COM PESO LÍQUIDO DE 100G, CONTENDO FRUTOS INTEIROS OU FATIADOS, DE COLORAÇÃO VERDE CARACTERÍSTICA, FIRMES, SEM MANCHAS OU DEFEITOS. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR IMERSO EM SALMOURA (ÁGUA E SAL), PODENDO CONTER CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. DEVE APRESENTAR ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE IMPUREZAS, CORPOS ESTRANHOS E SINAIS DE DETERIORAÇÃO. EMBALAGEM ÍNTEGRA E LACRADA, CONTENDO RÓTULO COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE.	UND	18	8	6	2
44	SARDINHA EM ÓLEO - PRODUTO ELABORADO COM SARDINHAS ÍNTEGRAS, DESCABEÇADAS, DESCAMADAS, EVISCERADAS E LIVRES DE NADADEIRAS, CONSERVADO AO ÓLEO. EMBALAGEM DE 125 GRAMAS.	UND	182	80	60	28
45	SARDINHA EM MOLHO DE TOMATE - PRODUTO ELABORADO COM SARDINHAS ÍNTEGRAS, DESCABEÇADAS, DESCAMADAS, EVISCERADAS E LIVRES DE NADADEIRAS, CONSERVADO AO MOLHO. EMBALAGEM DE 125 GRAMAS.	UND	182	80	60	28
46	VINAGRE - DE ÁLCOOL, ÁCIDO ACÉTICO OBTIDO MEDIANTE A FERMENTAÇÃO ACÉTICA DE SOLUÇÕES AQUOSAS DE ÁLCOOL PROCEDENTE PRINCIPALMENTE DE MATÉRIAS AGRÍCOLAS. PADRONIZADO, REFILTRADO, PASTEURIZADO E ENVASADO PARA A DISTRIBUIÇÃO NO COMÉRCIO EM GERAL. COM ACIDEZ DE 4,15%. EMBALAGEM PLÁSTICA/GARRAFA PET, SEM CORANTES, SEM ESSÊNCIAS E SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. DE ACORDO COM A RDC Nº276/2005, VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 500ML	UND	650	300	200	100
47	ÓLEO DE SOJA - PRODUTO OBTIDO DO GRÃO DE SOJA QUE SOFREU PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO DE GOMAGEM, NEUTRALIZAÇÃO, CLARIFICAÇÃO, FRIGORIFICAÇÃO OU DESODORIZAÇÃO. LÍQUIDO VISCOSO REFINADO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS Sãs E LIMPAS. EMBALAGEM EM POLIETILENO TEREFTALADO (PET), VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM 900ML	UND	137	60	45	21
48	MILHO BRANCO PARA CANJICA - VARIEDADE BRANCA, DESPECULIADA, TIPO 1, MIÚDA. O PRODUTO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIA PRIMA DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTA DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO O PRODUTO DEVERÁ SER ROTULADO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTEs. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE REFORÇADO, EMBALADO EM 500G	UND	46	20	15	7
49	MILHO PARA PIPOCA, TIPO 1, CLASSE AMARELO, CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS, DUROS, LIMPOS, SECOS E ISENTOS DE IMPUREZAS, MATÉRIAS ESTRANHAS, INSETOS OU SINAIS DE MOFO E DETERIORAÇÃO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR BOM RENDIMENTO DE EXPANSÃO QUANDO SUBMETIDO AO PREPARO (ESTOURO UNIFORME DOS GRÃOS). ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE E TRANSPARENTE OU LEITOSA, DEVIDAMENTE LACRADA, COM PESO LÍQUIDO DE 400G, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVERÁ ATENDER ÀS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E DEMAIS ÓRGÃOS COMPETENTES.	UND	46	20	15	7

50	ARROZ AGULHINHA - POLIDO, LONGO FINO, TIPO 1, EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES, ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO, VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 01 KG.	KG	6500	3000	2000	1000	500
51	FEIJÃO - TIPO 1, PRETO, NOVO, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS OU CORPOS ESTRANHOS, FUNGOS OU PARASITAS E LIVRE DE UMIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 1 KG	KG	2600	1200	800	400	200
52	FEIJÃO - TIPO 1, CARIOQUINHA, NOVO, GRÃOS INTEIROS, ASPECTO BRILHOSO, LISO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PEDRAS OU CORPOS ESTRANHOS, FUNGOS OU PARASITAS E LIVRE DE UMIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 1 KG	KG	3640	1600	1200	560	280
53	AÇÚCAR - REFINADO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE E FRAGMENTOS ESTRANHOS, EMBALAGENS ÍNTEGRAS E RESISTENTES, VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 1 KG.	KG	208	80	50	50	28
54	FARINHA DE MANDIOCA - FINA, BRANCA, TORRADA, EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. PORTARIA MAPA Nº 554, DE 30/08/1995. EMBALAGEM 1KG	KG	45	20	15	7	3
55	FARINHA DE TRIGO TIPO 1, SEM FERMENTO, OBTIDA A PARTIR DA MOAGEM DE GRÃOS DE TRIGO SÃOS E LIMPOS, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO DE COLORAÇÃO BRANCA, FINA, SECA E SOLTA, ISENTO DE IMPUREZAS, UMIDADE EXCESSIVA, INSETOS OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE (PAPEL OU PLÁSTICO), DEVIDAMENTE LACRADA, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA.	KG	227	100	75	35	17
56	FARINHA DE TRIGO TIPO 1, COM FERMENTO QUÍMICO INCORPORADO, OBTIDA DA MOAGEM DE GRÃOS DE TRIGO SELECIONADOS, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO DE COLORAÇÃO BRANCA, FINA E HOMOGENEA, ADEQUADO PARA PREPARO DE MASSAS E BOLOS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM RESISTENTE (PAPEL OU PLÁSTICO), DEVIDAMENTE LACRADA, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. ISENTA DE IMPUREZAS, UMIDADE, ODORES ESTRANHOS OU SINAIS DE DETERIORAÇÃO.	KG	546	240	180	84	42
57	AMIDO DE MILHO TRADICIONAL, OBTIDO A PARTIR DO PROCESSAMENTO DO MILHO, COM ASPECTO DE PÓ FINO, COLORAÇÃO BRANCA, INODORO E INSÍPIDO. PRODUTO LIVRE DE IMPUREZAS, UMIDADE, FERMENTAÇÃO OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE E DEVIDAMENTE LACRADA, COM PESO LÍQUIDO DE 200G, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. DEVE ATENDER À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	PCT	46	20	15	7	4
58	ACHOCOLATADO EM PÓ, COMPOSTO POR AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, PODENDO CONTER LEITE EM PÓ, VITAMINAS E MINERAIS, COM BOA SOLUBILIDADE EM LEITE QUENTE OU FRIO. PRODUTO DE COLORAÇÃO E SABOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE IMPUREZAS, UMIDADE E SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE (SACHÊ, POUCH OU LATA), DEVIDAMENTE LACRADA, COM PESO LÍQUIDO DE 400G, CONTENDO	PCT	300	120	90	60	30

	IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E CONTER REGISTRO OU NOTIFICAÇÃO CONFORME EXIGIDO PELOS ÓRGÃOS COMPETENTES.						
59	LEITE EM PÓ - INTEGRAL, DE ORIGEM BOVINA, EMBALAGEM COM VEDAÇÃO HERMÉTICA, DE SACOS MYLAR/ALUMINIZADOS, SEM UMIDADE, COM MÍNIMO 6,5 G DE PROTEÍNA, 0% DE GORDURA TRANS, GORDURA SATURADA DE 4 A 5 G E SÓDIO DE 91 A 95 MG POR PORÇÃO, VALIDADE MÍNIMA 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 200G.	PCT	10000	3000	2000	4000	1000
60	LEITE UHT (ULTRA HIGH TEMPERATURE) INTEGRAL, HOMOGENEIZADO, SUBMETIDO A PROCESSO DE ESTERILIZAÇÃO QUE ASSEGURE SUA CONSERVAÇÃO SEM REFRIGERAÇÃO ANTES DE ABERTO. PRODUTO DE COR BRANCA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM ALTERAÇÕES OU PRESENÇA DE IMPUREZAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TIPO LONGA VIDA (CAIXA CARTONADA ASSÉPTICA), COM VOLUME DE 1 LITRO, DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. DEVE ATENDER À LEGISLAÇÃO VIGENTE E POSSUIR REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE	LT	200	80	60	20	40
61	LEITE UHT DESNATADO, COM TEOR REDUZIDO DE GORDURA, HOMOGENEIZADO E SUBMETIDO A TRATAMENTO TÉRMICO QUE GARANTA SUA CONSERVAÇÃO. PRODUTO DE COLORAÇÃO BRANCA, SABOR E ODOR CARACTERÍSTICOS, ISENTO DE CONTAMINAÇÕES OU ALTERAÇÕES. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM LONGA VIDA (CAIXA CARTONADA ASSÉPTICA), COM VOLUME DE 1 LITRO, LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	LT	200	80	60	20	40
62	LEITE EM PÓ (ZERO LACTOSE) - APRESENTAR NO RÓTULO DIZERES INFORMATIVOS DE "ZERO LACTOSE", "SEM LACTOSE" OU "NÃO CONTÉM LACTOSE", INTEGRAL, DE ORIGEM BOVINA, EMBALAGEM COM VEDAÇÃO HERMÉTICA, DE SACOS MYLAR/ALUMINIZADOS, SEM UMIDADE, COM MÍNIMO 6,5 G DE PROTEÍNA, 0% DE GORDURA TRANS, GORDURA SATURADA DE 4 A 5 G E SÓDIO DE 91 A 95 MG POR PORÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 300G.	LT	200	80	60	20	40
63	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, TIPO TRADICIONAL OU SUPERIOR, CONSTITUÍDO DE GRÃOS SELECIONADOS, COM TORRA ADEQUADA, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS. PRODUTO HOMOGENEO, DE MOAGEM MÉDIA OU FINA, ISENTO DE IMPUREZAS, MATÉRIAS ESTRANHAS OU ADULTERAÇÕES. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM ALUMINIZADA OU A VÁCUO, COM PESO LÍQUIDO DE 250G, DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE E SELO DE PUREZA DA ABIC, QUANDO APLICÁVEL.	PCT	2600	600	200	1500	300
64	LEITE CONDENSADO, OBTIDO A PARTIR DE LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE, COM CONSISTÊNCIA CREMOSA, COLORAÇÃO BRANCO-AMARELADA E SABOR DOCE CARACTERÍSTICO. PRODUTO HOMOGENEO, ISENTO DE GRUMOS, FERMENTAÇÃO OU QUAISQUER ALTERAÇÕES. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TIPO CAIXA OU LATA, COM PESO LÍQUIDO DE 395G, DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	UND	91	40	30	14	7
65	LEITE CONDENSADO ZERO LACTOSE, ELABORADO A PARTIR DE LEITE TRATADO COM ENZIMA LACTASE, MANTENDO SABOR E CARACTERÍSTICAS SEMELHANTES AO PRODUTO TRADICIONAL, INDICADO PARA PESSOAS COM INTOLERÂNCIA À LACTOSE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TIPO CAIXA OU LATA, COM PESO LÍQUIDO DE 395G, DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	UND	91	40	30	14	7

66	CREME DE LEITE UHT, COM TEOR DE GORDURA CONFORME PADRÃO LEGAL, DE CONSISTÊNCIA CREMOSA, COR BRANCO-AMARELADA E SABOR CARACTERÍSTICO. PRODUTO HOMOGÊNEO, ISENTO DE IMPUREZAS OU ALTERAÇÕES. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CARTONADA (CAIXA) DE 200G, DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	UND	91	40	30	14	7
67	CREME DE LEITE UHT ZERO LACTOSE, OBTIDO MEDIANTE TRATAMENTO COM ENZIMA LACTASE, MANTENDO AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DO PRODUTO TRADICIONAL, INDICADO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE LACTOSE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM CARTONADA (CAIXA) DE 200G, DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE.	UND	91	40	30	14	7
68	LEITE DE COCO, OBTIDO DA EMULSÃO AQUOSA DO ENDOSPERMA DO COCO, COM COLORAÇÃO BRANCA, SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS. PRODUTO HOMOGÊNEO, ISENTO DE SUJIDADES, FERMENTAÇÃO OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM TIPO CAIXA OU VIDRO, COM VOLUME DE 200ML, DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. DEVE ATENDER À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE.	UND	65	30	20	10	5
69	COCO RALADO - COCO SECO, RALADO E SEM AÇÚCAR. ISENTO DE MOFO, DE ODORES ESTRANHOS E DE SUBSTÂNCIAS NOCIVAS. AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITOS E LARVAS, LIVRE DE GRÂNULOS RECOBERTOS DE AÇÚCAR/ COR: BRANCA/CHEIRO: PRÓPRIO, NÃO RANÇOSO/ SABOR: PRÓPRIO, DOCE, NÃO RANÇOSO. NO RÓTULO DA EMBALAGEM DEVERÃO ESTAR IMPRESSOS DE FORMA CLARA E INDELÉVEL AS SEGUINTE: NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE; DATA DE FABRICAÇÃO; DATA DE VALIDADE OU PRAZO MÁXIMO PARA CONSUMO; COMPONENTES DO PRODUTO; PESO LÍQUIDO; INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS; NÚMERO DO LOTE, O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO, SENDO QUE ESTÁ NÃO PODERÁ SER ANTERIOR A 30 (TRINTA) DIAS DA DATA DA ENTREGA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: FILME PLÁSTICO ATÓXICO.	UND	45	20	15	7	3
70	ADOÇANTE LÍQUIDO DIETÉTICO, INDICADO PARA SUBSTITUIÇÃO DO AÇÚCAR, COMPOSTO POR EDULCORANTES ARTIFICIAIS OU NATURAIS PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE (EX.: SACARINA, CICLAMATO, SUCRALOSE, STEVIA OU ASPARTAME). PRODUTO LÍMPIDO, HOMOGÊNEO, COM SABOR CARACTERÍSTICO, ISENTO DE IMPUREZAS, FERMENTAÇÃO OU SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. ACONDICIONADO EM FRASCO PLÁSTICO RESISTENTE, COM TAMPA DOSADORA (GOTEJADOR), CONTENDO VOLUME LÍQUIDO DE 200ML, DEVIDAMENTE LACRADO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, COMPOSIÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E POSSUIR REGISTRO OU NOTIFICAÇÃO JUNTO AO ÓRGÃO COMPETENTE.	UND	1000	400	300	100	200
71	FLOCÃO PARA CUSCUZ (MILHO) - SEM SAL, EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNPA. EMBALAGEM DE 500G.	UND	440	200	100	100	40
72	FLOCÃO PARA CUSCUZ (ARROZ) - SEM SAL, EMBALADA EM PACOTES PLÁSTICOS, TRANSPARENTES, LIMPOS, NÃO VIOLADOS, RESISTENTES. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E	UND	440	200	100	100	40

	ATENDER. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. EMBALAGEM DE 500G.						
73	FÉCULA DE MANDIOCA, TAMBÉM CONHECIDA COMO POLVILHO DOCE, OBTIDA A PARTIR DA EXTRAÇÃO E SECAGEM DA MANDIOCA, APRESENTANDO ASPECTO DE PÓ FINO, COLORAÇÃO BRANCA, INODORO E INSÍPIDO. PRODUTO LIVRE DE IMPUREZAS, SUJIDADES, UMIDADE EXCESSIVA, FERMENTAÇÃO OU QUAISQUER SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE OU SIMILAR, DEVIDAMENTE LACRADA, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E DEMAIS ÓRGÃOS COMPETENTES.	KG	455	200	150	70	35
74	MACARRÃO ESPAGUETE - SEM OVOS, AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 VEZES SEU PESO ANTES DA COCÇÃO, VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 500G	UND	650	300	200	100	50
75	MACARRÃO TIPO PARAFUSO (FUSILLI), ELABORADO A PARTIR DE SÊMOLA OU SEMOLINA DE TRIGO, ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO SECO, DE COLORAÇÃO AMARELA UNIFORME, SEM PRESENÇA DE PONTOS PRETOS, MANCHAS OU SINAIS DE UMIDADE, DEVENDO APRESENTAR BOA CONSISTÊNCIA APÓS O COZIMENTO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, TRANSPARENTE OU LEITOSA, DEVIDAMENTE LACRADA, COM PESO LÍQUIDO DE 500G, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. O PRODUTO DEVE ESTAR ISENTO DE IMPUREZAS, SUJIDADES, INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA, ATENDENDO ÀS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E DEMAIS ÓRGÃOS COMPETENTES.	UND	99	44	33	15	7
76	BISCOITO TIPO MARIA, DOCE, PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO DE COLORAÇÃO DOURADA UNIFORME, TEXTURA CROCANTE, SABOR E ODORES CARACTERÍSTICOS, SEM SINAIS DE UMIDADE, MOFO OU DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA OU LAMINADA, COM PESO LÍQUIDO DE 400G, DEVIDAMENTE LACRADA, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. O PRODUTO DEVE ESTAR ÍNTEGRO, SEM BISCOITOS QUEBRADOS EM EXCESSO, ISENTO DE IMPUREZAS, SUJIDADES, INSETOS OU QUALQUER SUBSTÂNCIA ESTRANHA, ATENDENDO ÀS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E DEMAIS ÓRGÃOS COMPETENTES.	UND	310	80	40	160	30
77	BISCOITO SALGADO - TIPO CREAM CRACKER, SEM RECHEIO, COM 100% DOS BISCOITOS INTEIROS, COM 0% DE GORDURAS TRANS, GORDURAS SATURADAS DE 2 A 4 GRAMAS POR PORÇÃO E SÓDIO ATÉ 230 MG POR PORÇÃO, SEM GLUTAMATO MONOSSÓDICO. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL COZIDOS, QUEIMADOS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM DE 400G	UND	310	80	40	160	30
78	BISCOITO TIPO ROSQUINHA TRADICIONAL, DOCE, PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL E DEMAIS INGREDIENTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO COM FORMATO CARACTERÍSTICO DE ROSQUINHA, TEXTURA CROCANTE, COLORAÇÃO UNIFORME E SABOR E AROMA PRÓPRIOS. DEVE	UND	150	20	40	80	10

	APRESENTAR BOA QUALIDADE, SEM EXCESSO DE BISCOITOS QUEBRADOS, ISENTO DE UMIDADE, MOFO, ODORES ESTRANHOS, IMPUREZAS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA OU LAMINADA, DEVIDAMENTE LACRADA, COM PESO LÍQUIDO DE 310G, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E DEMAIS ÓRGÃOS COMPETENTES.						
79	BISCOITO TIPO ROSQUINHA SABOR COCO, DOCE, PRODUZIDO A PARTIR DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL E COCO OU AROMATIZANTE SABOR COCO, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO COM FORMATO CARACTERÍSTICO DE ROSQUINHA, TEXTURA CROCANTE, COLORAÇÃO UNIFORME E SABOR E AROMA CARACTERÍSTICOS DE COCO. DEVE APRESENTAR BOA QUALIDADE, SEM EXCESSO DE BISCOITOS QUEBRADOS, ISENTO DE UMIDADE, MOFO, ODORES ESTRANHOS, IMPUREZAS OU QUAISQUER SINAIS DE DETERIORAÇÃO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA OU LAMINADA, DEVIDAMENTE LACRADA, COM PESO LÍQUIDO DE 310G, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E DEMAIS ÓRGÃOS COMPETENTES.	UND	130	20	40	60	10
80	AVEIA INTEGRAL EM FLOCOS FINOS - EMBALAGEM PRIMÁRIA ATÓXICA, HERMETICAMENTE FECHADA, COM VALIDADE DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. SEM TRAÇOS DE MOFO, ISENTA DE INSETOS, IMPUREZAS, MATÉRIAS E ODORES ESTRANHOS OU IMPRÓPRIOS. 450 GRAMAS.	UND	6552	2880	2160	1008	504
81	POLPA DE FRUTA (SABOR MANGA) - SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO. PRODUTO MANIPULADO, OBTIDO PELA TRITURAÇÃO, PENEIRAÇÃO E CONGELAMENTO DE FRUTAS COM ADIÇÃO DE NO MÁXIMO 10 (DEZ) POR CENTO DE ÁGUA POTÁVEL POR QUILO DE FRUTA TRITURADA, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES. A EMBALAGEM DE 01 KG CONTENDO 10 UNIDADES DE 100G, DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES À 01 ANO, COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO OU CAIXAS DE ISOPOR CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE DA SECRETARIA DA SAÚDE. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA, VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND	182	80	60	28	14
82	POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI, OBTIDA A PARTIR DA PARTE COMESTÍVEL DO FRUTO SADIO, MADURO E SELECIONADO, SUBMETIDO A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, SEM ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS, PODENDO CONTER CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO COM COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA, ISENTO DE IMPUREZAS, SUJIDADES, FRAGMENTOS ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. DEVE SER MANTIDA SOB CONGELAMENTO, EM TEMPERATURA ADEQUADA PARA CONSERVAÇÃO (MÍNIMO DE - 18°C), GARANTINDO SUAS CARACTERÍSTICAS ORIGINAIS ATÉ O CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E DEMAIS ÓRGÃOS COMPETENTES.	UND	182	80	60	28	14
83	POLPA DE GOIABA: CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO; EMBALAGEM DE 1KG ACONDICIONADAS EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DE 01 KG. CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 06 MESES E Nº DO REGISTRO DO MAPA.	KG	182	80	60	28	14

84	POLPA DE FRUTA SABOR CUPUAÇU, OBTIDA A PARTIR DA PARTE COMESTÍVEL DO FRUTO SADIO, MADURO E SELECIONADO, SUBMETIDO A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, SEM ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS, PODENDO CONTER CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO COM COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA, ISENTOS DE IMPUREZAS, SUJIDADES, FRAGMENTOS ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. DEVE SER MANTIDA SOB CONGELAMENTO, EM TEMPERATURA ADEQUADA PARA CONSERVAÇÃO (MÍNIMO DE -18°C), GARANTINDO SUAS CARACTERÍSTICAS ORIGINAIS ATÉ O CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E DEMAIS ÓRGÃOS COMPETENTES.	UND	182	80	60	28	14
85	POLPA DE ACEROLA: CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO; EMBALAGEM DE 1KG ACONDICIONADAS EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO DE 01 KG. CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE DE, NO MÍNIMO, 06 MESES E Nº DO REGISTRO DO MAPA.	UND	182	80	60	28	14
86	POLPA DE FRUTA (SABOR CAJU) - SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO. PRODUTO MANIPULADO, OBTIDO PELA TRITURAÇÃO, PENEIRAÇÃO E CONGELAMENTO DE FRUTAS COM ADIÇÃO DE NO MÁXIMO 10 (DEZ) POR CENTO DE ÁGUA POTÁVEL POR QUILO DE FRUTA TRITURADA, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES. A EMBALAGEM DE 01 KG CONTENDO 10 UNIDADES DE 100G, DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES À 01 ANO, COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO OU CAIXAS DE ISOPOR CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE DA SECRETARIA DA SAÚDE. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA, VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND	364	160	120	56	28
87	POLPA DE FRUTA (SABOR GOIABA) - SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO. PRODUTO MANIPULADO, OBTIDO PELA TRITURAÇÃO, PENEIRAÇÃO E CONGELAMENTO DE FRUTAS COM ADIÇÃO DE NO MÁXIMO 10 (DEZ) POR CENTO DE ÁGUA POTÁVEL POR QUILO DE FRUTA TRITURADA, SEM ADIÇÃO DE CONSERVANTES. A EMBALAGEM DE 01 KG CONTENDO 10 UNIDADES DE 100G, DEVE CONTER A VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 MESES À 01 ANO, COM OS REGISTROS OBRIGATÓRIOS DO MINISTÉRIO COMPETENTE. DEVERÁ SER TRANSPORTADO EM CARRO REFRIGERADO OU CAIXAS DE ISOPOR CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE DA SECRETARIA DA SAÚDE. DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA, VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.	UND	364	160	120	56	28
88	POLPA DE FRUTA SABOR ABACAXI, OBTIDA A PARTIR DA PARTE COMESTÍVEL DO FRUTO SADIO, MADURO E SELECIONADO, SUBMETIDO A PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO, SEM ADIÇÃO DE CORANTES ARTIFICIAIS, PODENDO CONTER CONSERVANTES PERMITIDOS PELA LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRODUTO COM COR, AROMA E SABOR CARACTERÍSTICOS DA FRUTA, ISENTOS DE IMPUREZAS, SUJIDADES, FRAGMENTOS ESTRANHOS OU SINAIS DE FERMENTAÇÃO. DEVE SER MANTIDA SOB CONGELAMENTO, EM TEMPERATURA ADEQUADA PARA CONSERVAÇÃO (MÍNIMO DE -18°C), GARANTINDO SUAS CARACTERÍSTICAS ORIGINAIS ATÉ O CONSUMO. ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA RESISTENTE, ATÓXICA E DEVIDAMENTE LACRADA, COM PESO LÍQUIDO DE 1KG, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE, LOTE E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS. O PRODUTO DEVE ATENDER ÀS NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA E DEMAIS ÓRGÃOS COMPETENTES.	UND	364	160	120	56	28
89	ÁGUA MINERAL SEM GAS, EMBALAGEM DE 1,5 L, FARDO C/ 6 UND	FARDO	2000	800	600	200	400

90	ÁGUA MINERAL SEM GAS, EMBALAGEM DE 500ML, FARDO C/ 12 UND	FARDO	2000	800	600	200	400
91	ÁGUA MINERAL SEM GAS, EMBALAGEM DE 200 ML CAIXA C/ 48 UND	CAIXA	2000	800	600	200	400
92	ÁGUA MINERAL SEM GAS, EMBALAGEM DE 350ML, FARDO C/ 24 UND	FARDO	1500	600	450	150	300
93	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, EMBALAGEM 20 L, COM A SEGUINTE COMPOSIÇÃO QUÍMICA MÍNIMA: PH, 28, C, 6,72, BÁRIO, 0,048; ESTRÔNCIO, 0,093; CÁLCIO, 8,01; MAGNÉSIO, 1,94; POTÁSSIO, 1,92; SÓDIO, 7,092; FOSFATO, 0,159; SULFATO, .6,96; BICARBONATO. 45,81; FLUORETO, 0,189; NITRATO, 4,16; CLORETO, 16,60 E BROMETO, 0,033. O FORNECEDOR DEVERÁ FORNECER OS GALÕES EM COMODATO.	FARDO	2500	1000	750	250	500
94	ÁGUA MINERAL SEM GÁS, EMBALAGEM 20 L, COM A SEGUINTE COMPOSIÇÃO QUÍMICA MÍNIMA: PH, 25,C, 4,47, BÁRIO, 0,048; ESTRÔNCIO, 0,093; CÁLCIO, 0,475; MAGNÉSIO, 0,929; POTÁSSIO, 0,318; SÓDIO, 6,018; FOSFATO, 0,159; SULFATO, .2,030; BICARBONATO. 0,780, FLUORETO, 0,189; NITRATO, 4,020; CLORETO, 8,820 E BROMETO, 0,020. O FORNECEDOR DEVERÁ FORNECER OS GALÕES EM COMODATO.	GALÃO	2500	1000	750	250	500
95	BOMBONA ELABORADA COM SUBSTÂNCIA RESINOSA E/OU POLIMÉRICAS, OBEDECIDOS CRITÉRIOS DA RESOLUÇÃO Nº 105/99 ANVS - MS, CONTENDO 20 LITROS DE ÁGUA MINERAL SEM GÁS, COM A SEGUINTE COMPOSIÇÃO QUÍMICA MÍNIMA: BÁRIO, 0,048; ESTRÔNCIO, 0,093; CÁLCIO, 10,30; MAGNÉSIO, 1,12; POTÁSSIO, 2,12; SÓDIO, 7,60; FOSFATO, 0,159; SULFATO, .3,85; BICARBONATO. 45,81; FLUORETO, 0,189; NITRATO, 4,16; CLORETO, 3,23 E BROMETO, 0,033.	UND	2000	800	600	200	400
96	SAL IODADO - REFINADO IODADO, COM NO MÍNIMO 96,95% DE CLORETO DE SÓDIO E SAIS DE IODO, ACONDICIONADO EM SACO DE POLIETILENO COM 1 KG E EMBALAGEM SECUNDÁRIA 30 KG. A EMPRESA LICITANTE DEVERÁ APRESENTAR 01 (UMA) AMOSTRA DO PRODUTO EM EMBALAGEM INICIAL ORIGINAL NO ATO DA SESSÃO DO REFERIDO CERTAME	KG	118	52	39	18	9



PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A análise do parcelamento da solução constitui etapa fundamental da fase preparatória das contratações públicas, atuando como um instrumento de densificação do princípio do planejamento e da busca pela eficiência administrativa. No contexto do Estudo Técnico Preliminar para a aquisição de gêneros alimentícios, tal avaliação não se limita a uma faculdade do gestor, mas configura um dever-poder orientado à ampliação da competitividade e à obtenção da proposta mais vantajosa para o Município de Igarapé do Meio. A correta definição da estratégia de parcelamento permite que a Administração Pública neutralize barreiras de entrada para potenciais fornecedores, garantindo que o certame não seja restrito a grandes conglomerados e possibilitando a participação de empresas especializadas em nichos específicos do mercado alimentício, o que reflete diretamente na qualidade dos produtos e na economicidade do gasto público.

Justificativa para o Parcelamento da Contratação (Súmula nº 247 do TCU)

O princípio do parcelamento, atualmente positivado no art. 40, § 2º, da Lei nº 14.133/2021, estabelece que as compras deverão ser divididas em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, sem perda de economia de escala. No caso concreto do Município de Igarapé do Meio, a aplicação da Súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União (TCU) mostra-se imperativa. O referido enunciado sumular consagra a obrigatoriedade da adjudicação por itens, e não por preço global, sempre que o objeto for divisível e não houver prejuízo para o conjunto da solução. Gêneros alimentícios são, por natureza, bens perfeitamente divisíveis em unidades técnicas e econômicas autônomas. A exigência de um fornecedor único para itens tão distintos como

carnes, hortifrutigranjeiros e produtos de mercearia criaria uma restrição indevida à competitividade, uma vez que poucas empresas detêm expertise e logística integrada para todos esses segmentos simultaneamente. Portanto, o parcelamento por itens é a medida que melhor prestigia a isonomia e o interesse público, permitindo que microempresas e empresas de pequeno porte disputem parcelas do objeto, fomentando a economia local e regional.

Viabilidade Técnica

Sob o aspecto técnico, a autonomia entre os componentes da contratação de gêneros alimentícios é evidente. Não há interdependência técnica entre o fornecimento de grãos e o de proteínas animais que justifique a aglutinação em lote único. Pelo contrário, a divisão do objeto em itens independentes favorece a especialização do fornecimento e a manutenção de padrões de qualidade superiores, visto que cada fornecedor responderá pela excelência técnica de sua área de atuação. A padronização não é prejudicada pelo parcelamento. Quanto à capacidade de gestão, o Município de Igarapé do Meio possui estrutura administrativa apta a fiscalizar múltiplos contratos, sendo que o recebimento centralizado ou descentralizado por unidades requisitantes permite um controle rigoroso de conformidade. O risco técnico de desabastecimento é, inclusive, mitigado pelo parcelamento: a falha de um fornecedor em um item específico não compromete a totalidade do suprimento alimentar das secretarias, garantindo maior resiliência operacional à Administração.

Viabilidade Econômica e Vantajosidade

A viabilidade econômica do parcelamento por itens manifesta-se na maximização da competitividade e na consequente redução dos preços unitários. Ao permitir a adjudicação por item, a Administração Pública atrai um número maior de licitantes, o que pressiona os preços para baixo durante a fase de lances do Pregão Eletrônico. A formação de preços torna-se mais fidedigna à realidade de mercado. No que tange ao Sistema de Registro de Preços (SRP), sua adoção mostra-se altamente recomendável para este objeto. O SRP proporciona a flexibilidade necessária para aquisições conforme a demanda real das Secretarias Municipais, evitando o imobilismo de capital e o desperdício de alimentos por expiração de validade em estoque. Além disso, o SRP otimiza a gestão dos recursos humanos e financeiros, pois permite que o Município realize uma única licitação para suprir necessidades recorrentes ao longo de até um ano, garantindo previsibilidade orçamentária e agilidade nas reposições de estoque, o que configura a alternativa de melhor custo-benefício e sustentabilidade econômica para o erário municipal.

Conclusão

Diante do exposto, conclui-se que o **parcelamento da solução em itens independentes** é tecnicamente recomendável e economicamente vantajoso para o Município de Igarapé do Meio - MA. Tal decisão atende estritamente aos princípios da Lei nº 14.133/2021 e às orientações consolidadas na Súmula nº 247 do TCU, representando a estratégia mais eficiente para ampliar a competitividade e assegurar a seleção da proposta mais vantajosa. Recomenda-se, portanto, a realização do certame na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, com a utilização do Sistema de Registro de Preços, por ser o procedimento que melhor racionaliza as compras públicas, reduz riscos de desabastecimento e garante a transparência e a economicidade necessárias ao atendimento do interesse público. Esta modelagem de contratação assegura que o Município disponha de gêneros alimentícios de qualidade, fornecidos por empresas aptas e especializadas, respeitando a capacidade de gerenciamento da Administração e promovendo o melhor aproveitamento dos recursos financeiros disponíveis.



CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO COMO DE QUALIDADE COMUM E NÃO Suntuário

O(s) objeto(s) desta contratação é essencial para o cumprimento das atribuições institucionais deste Município e para a consecução de seus objetivos estratégicos. **Sua avaliação foi minuciosamente conduzida com base nos critérios de necessidade e funcionalidade.** A demanda apresentada para tal fim demonstrou que as especificações supracitadas correspondem a padrões amplamente disponíveis e praticados no mercado, sem implicar em customizações ou funcionalidades excedentes que elevem desproporcionalmente o custo.

A presente justificativa técnica tem como finalidade primordial demonstrar que o objeto da contratação em tela enquadra-se na categoria de **qualidade comum**, conforme preceituado no Art. 20 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos), e nas diretrizes do Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021. Busca-se, por meio desta análise, assegurar que a aquisição atende aos princípios da economicidade, da eficiência e da moralidade administrativa, evitando despesas desnecessárias ou a contratação de bens e serviços de luxo ou supérfluos.

Fundamentação Legal e Normativa

A Lei nº 14.133/2021, em seu **Art. 20**, estabelece a premissa de que a Administração Pública deve priorizar a aquisição de bens e serviços de qualidade comum, cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado. A mesma norma veda expressamente a aquisição de bens de luxo.

Para detalhar e regulamentar tal vedação, foi editado o **Decreto nº 10.818/2021**, que define **bens de luxo** como aqueles que "não são necessários para o atendimento da finalidade institucional, que apresentam características de ostentação, suntuosidade, alto valor ou elevado grau de sofisticação, sem que haja justificativa técnica e econômica".

O arcabouço normativo, portanto, exige que a escolha do bem ou serviço seja pautada pela **necessidade funcional**, pela **proporcionalidade** em relação ao objetivo almejado e pela **conformidade com padrões de mercado**, sem extravagâncias.

Não Caracterização como Bem de Luxo ou Supérfluo

Com base nos critérios estabelecidos pelo Decreto nº 10.818/2021, o(s) objeto(s) pretendido(s) não se enquadra como bem de luxo pela **Ausência de Ostentação/Suntuosidade**: As características do bem/serviço são funcionais e discretos, sem elementos que denotem luxo, sofisticação excessiva ou prestígio sem justificativa prática, bem como **Ausência de Recursos Adicionais Não Essenciais**: As funcionalidades e características solicitadas são estritamente aquelas necessárias para o cumprimento das tarefas designadas, não havendo inclusão de recursos ou tecnologias que agreguem valor meramente supérfluo, estético ou de "status".

Vantagens da Escolha e Conclusão

A escolha por especificações de qualidade comum para o objeto desta contratação não é meramente uma opção, mas uma **decisão estratégica e imperativa** que alinha a Administração Pública aos mais elevados padrões de gestão e governança. Esta abordagem se revela consistentemente vantajosa sob múltiplos aspectos cruciais.

Primeiramente, garante uma **otimização rigorosa dos recursos públicos**. Ao direcionar o investimento para o que é essencial e de comprovada necessidade, promove-se a máxima relação custo-benefício, aderindo de forma exemplar ao princípio constitucional da economicidade. Essa racionalização de despesas libera recursos que podem ser realocados para outras prioridades sociais ou institucionais, gerando um impacto positivo em cascata.

Adicionalmente, ao focar em especificações usuais de mercado, a Administração **amplia significativamente a competitividade** nos processos licitatórios. Essa inclusão de um leque mais vasto de fornecedores, que não são restringidos por requisitos excessivamente específicos ou suntuários, não apenas fomenta a concorrência saudável, mas também aumenta a probabilidade de se obter propostas mais vantajosas e competitivas, beneficiando diretamente o erário.

No que tange à operacionalização, esta escolha **assegura a eficiência e a eficácia** na execução das atividades. O objeto selecionado, com seu desempenho e qualidade comprovados e adequados à finalidade, permite o cumprimento eficaz dos objetivos sem a introdução de excessos que poderiam, paradoxalmente, retardar o processo de aquisição, complicar a utilização ou gerar manutenções desnecessárias. A simplicidade, neste contexto, é sinônimo de funcionalidade robusta.

Por fim, e de maneira inquestionável, esta postura garante a **plena conformidade legal**. Ao seguir estritamente o Art. 20 da Lei nº 14.133/2021 e as diretrizes do Decreto nº 10.818/2021, a Administração não só cumpre seu dever legal, como também mitiga substancialmente os riscos de impugnações, questionamentos de órgãos de controle e potenciais sanções. É uma demonstração clara de transparência, responsabilidade e respeito à legislação vigente.

Em síntese, a classificação e a aquisição do objeto com especificações de qualidade comum representam a **solução mais robusta, pragmática e alinhada aos preceitos da boa gestão pública**, garantindo valor, eficiência e segurança jurídica para o Município.

Dessa forma, conclui-se que a categorização do objeto pretendido como de **qualidade comum** é plenamente justificada sob os aspectos técnico, econômico e legal, representando a solução mais adequada e eficiente para a necessidade da Administração Pública.



RESULTADOS PRETENDIDOS

O presente Demonstrativo dos Resultados Pretendidos fundamenta-se no art. 18, § 1º, inciso IX, da Lei nº 14.133/2021, e visa evidenciar os benefícios multifacetados que a contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios proporcionará ao Município de Igarapé do Meio. Sob a ótica operacional, espera-se uma melhoria substancial na eficiência administrativa, garantindo a continuidade ininterrupta de serviços públicos vitais, especialmente nas áreas de saúde e assistência social. A estruturação de um fluxo logístico planejado reduzirá drasticamente o tempo de atendimento das demandas das Secretarias Municipais, aumentando a disponibilidade imediata dos bens e fortalecendo a capacidade de resposta do órgão frente às necessidades da população. A otimização dos fluxos de recebimento e distribuição mitigará o risco de paralisações por desabastecimento, elevando a produtividade institucional e assegurando que as unidades finalísticas operem com sua capacidade plena de atendimento nutricional.

No plano econômico e financeiro, a contratação almeja a maximização da economicidade por meio da seleção da proposta mais vantajosa, pautada pela melhor relação custo-benefício. A racionalização da despesa pública será alcançada pela eliminação de aquisições fragmentadas e emergenciais, que historicamente oneram o erário. A aplicação estratégica dos recursos financeiros permitirá uma redução significativa de desperdícios, uma vez que o fornecimento parcelado evita o vencimento de produtos em estoques excessivos. Tal modelo confere maior previsibilidade financeira e sustentabilidade econômica ao Município, permitindo um planejamento orçamentário assertivo e a melhor utilização dos recursos disponíveis, transformando o gasto público em um investimento social de alto impacto e baixo residual de ineficiência.

Quanto aos recursos humanos, os resultados pretendidos incluem a melhoria das condições de trabalho e a redução da sobrecarga operacional das equipes administrativas e de apoio. Ao transferir a responsabilidade da logística de entrega e a manutenção de grandes estoques para a contratada, a Administração Pública possibilita que seus servidores foquem em atividades finalísticas e estratégicas, otimizando a força de trabalho e aumentando a eficiência administrativa global. O fortalecimento das competências técnicas dos fiscais e gestores de contrato, voltados agora para o controle de qualidade e conformidade, resultará em um melhor aproveitamento do capital humano disponível, elevando o moral institucional e a satisfação no ambiente de trabalho.

Em termos de governança, gestão e controle, a contratação fortalecerá os mecanismos de transparência e fiscalização, em total conformidade com a Lei nº 14.133/2021. A implementação de controles rigorosos sobre a execução contratual mitigará riscos administrativos e proporcionará maior segurança jurídica à tomada de decisão. Os benefícios estratégicos consolidam-se no fortalecimento institucional e na melhoria da prestação dos serviços públicos, refletindo diretamente na satisfação dos usuários e na continuidade das políticas públicas de segurança alimentar. A solução proposta representa, portanto, a alternativa mais eficiente, econômica e sustentável para atender ao interesse público, assegurando que o Município de Igarapé do Meio cumpra sua missão social com excelência e responsabilidade fiscal.



PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para contratar uma empresa especializada na modalidade de **Pregão na forma Eletrônica, com Sistema de Registro de Preços**, visando atender às necessidades do Município, é essencial seguir um processo licitatório bem estruturado e organizado.

I. Fase de Planejamento da Contratação

1. **Análise de Riscos:** Realizar uma análise detalhada dos riscos inerentes à contratação (operacionais, financeiros, de mercado, de não conformidade), desenvolvendo estratégias para sua mitigação ao longo de todas as etapas do processo.
2. **Pesquisa de Preços:** Efetuar um levantamento abrangente dos valores praticados no mercado para os serviços/fornecimento, como subsídio fundamental para a definição do valor estimado da contratação e para garantir a vantajosidade da proposta.
3. **Elaboração do Termo de Referência (TR):** Com base no ETP, o Termo de Referência será o documento basilar, detalhando as especificações técnicas dos serviços e itens, os requisitos de qualidade, os prazos de execução, as condições de entrega e as metodologias de fiscalização.

II. Fase Preparatória da Licitação

4. **Preparação e Elaboração do Edital:** Com base no Termo de Referência, o edital de licitação deve ser cuidadosamente preparado, incluindo todas as informações necessárias para a participação das empresas interessadas, como as condições de participação, critérios de julgamento, prazos, formas de envio de propostas e documentação de habilitação.
5. **Controle de Legalidade e Aprovação Jurídica:** Antes da publicação, é fundamental submeter o ETP, o Termo de Referência e o Edital à análise da assessoria jurídica do órgão, garantindo que todas as etapas e documentos estejam em estrita conformidade com a legislação vigente, especialmente a Lei nº 14.133/2021.
6. **Autorização da Autoridade Competente:** Obter a aprovação formal da autoridade superior para a continuidade do procedimento licitatório, ratificando a viabilidade e a pertinência da contratação.

III. Fase Externa do Pregão Eletrônico

7. **Publicação do Edital:** O edital deve ser publicado em veículos oficiais, como o Diário Oficial, e obrigatoriamente no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), garantindo ampla divulgação e o acesso irrestrito ao inteiro teor do ato convocatório e seus anexos. A publicação deve ser feita com antecedência suficiente para permitir a participação de um número adequado de concorrentes.
8. **Recebimento das Propostas e Lances:** No dia e horário agendados para o pregão eletrônico, as propostas das empresas interessadas serão recebidas via sistema, e a fase de lances será conduzida, permitindo a disputa em tempo real pela melhor oferta de preço.
9. **Análise e Julgamento das Propostas e Habilitação:** Após o encerramento da fase de lances, as propostas de preço são avaliadas. Em seguida, procede-se à análise da documentação de habilitação do licitante que apresentou o menor preço. Nesta etapa, será verificada a regularidade jurídica, fiscal, trabalhista e a qualificação técnica e econômico-financeira do proponente, incluindo a comprovação de experiência e capacidade técnica por meio de atestados ou outros documentos exigidos em edital, que atestem sua aptidão para executar o objeto com a qualidade e volume requeridos.

IV. Fase Pós-Licitação e Contratação

10. **Adjudicação e Homologação:** A adjudicação é o ato formal de atribuir o objeto da licitação (ou os itens vencedores) ao licitante que apresentou a proposta mais vantajosa e foi habilitado. Após a adjudicação, o processo é submetido à homologação pela autoridade competente, formalizando a decisão e autorizando a etapa subsequente.
11. **Registro de Preços:** Com a homologação, é formalizada e publicada a Ata de Registro de Preços (ARP), que conterá a relação dos itens, os preços registrados, os fornecedores vencedores e as condições gerais para futuras contratações, pelo prazo de sua vigência.
12. **Contratação:** Com base na Ata de Registro de Preços, a Administração poderá, conforme a necessidade das Secretarias, formalizar os instrumentos contratuais específicos ou emitir as Ordens de Serviço (OS) ou Ordens de Fornecimento (OF), detalhando os quantitativos e condições acordadas para a efetiva prestação dos serviços ou aquisição dos itens.

Assim, a solução adotada reforça o compromisso do Município com a boa governança pública, o aprimoramento dos fornecimentos e serviços prestados e a otimização da aplicação dos recursos públicos, em estrita observância aos princípios constitucionais e legais aplicáveis, como legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.



CONTRATAÇÕES CORRELATAS

A análise técnica da estrutura de fornecimento de gêneros alimentícios para o Município de Igarapé do Meio demonstra que o objeto da presente contratação possui plena autonomia técnica e operacional, não sendo identificadas contratações correlatas ou interdependentes necessárias para a produção dos resultados pretendidos. A solução escolhida foi desenhada para ser autossuficiente, abrangendo desde a aquisição até a entrega dos produtos nas unidades requisitantes, sem que haja dependência de outros contratos de serviços ou fornecimentos complementares para sua efetiva execução.

Justifica-se a inexistência de interdependência pelo fato de que o Município já dispõe de infraestrutura administrativa mínima para a fiscalização e recebimento dos itens. Não existem vínculos técnicos ou administrativos que exijam a contratação simultânea de serviços de armazenamento ou distribuição externa portanto, o objeto é autônomo e sua execução isolada atende integralmente à necessidade administrativa identificada, garantindo a racionalização dos processos e a independência operacional da solução.



IMPACTOS AMBIENTAIS

Nos termos do art. 18, § 1º, XII, da Lei nº 14.133/2021, o Estudo Técnico Preliminar deve contemplar a descrição de possíveis impactos ambientais decorrentes da contratação e as respectivas medidas mitigadoras. Esta exigência reflete a diretriz constitucional do art. 225 da Constituição Federal e o princípio do desenvolvimento nacional sustentável, expressamente acolhido pelo art. 5º da nova Lei de Licitações como um dos objetivos do processo licitatório. A internalização da variável ambiental no planejamento da contratação, portanto, não é uma faculdade do gestor, mas um dever jurídico e uma exigência da boa governança pública.

Fase do Ciclo de Vida / Descrição	Impactos Ambientais Potenciais	Medidas Mitigadoras
Transporte e Logística	Emissão de gases poluentes e consumo de combustíveis fósseis.	Rotas otimizadas para reduzir deslocamentos e exigência de manutenção preventiva dos veículos.
Embalagem e Consumo	Geração de resíduos sólidos (plásticos, papéis e papelão).	Embalagens preferencialmente recicláveis e incentivo à entrega em caixas retornáveis para itens a granel, se for o caso.
Armazenamento e Entrega	Desperdício de alimentos por acondicionamento inadequado ou validade expirada.	Entrega parcelada e controle rigoroso de validade.
Destinação Final	Descarte inadequado de embalagens pós-consumo nas unidades administrativas.	Orientação aos servidores sobre coleta seletiva nas unidades de recebimento.

A estruturação destes requisitos ambientais em forma de planilha permite uma fiscalização mais assertiva durante a execução contratual. A importância destas medidas reside na blindagem jurídica do processo, uma vez que a Lei nº 14.133/2021 impõe à Administração o dever de considerar o ciclo de vida do objeto. Este modelo de gestão reduz a pegada ecológica da Administração Municipal e assegura a conformidade com as diretrizes do Tribunal de Contas da União (TCU), promovendo uma governança ambientalmente responsável e eficiente.



CONCLUSÃO

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

Igarapé do Meio - MA, 15 de junho de 2026.

Roberto Campos Everton Lima
Chefe do Departamento de Planejamento
Portaria nº 105/2025

Erinaldo Santos de Oliveira
Chefe do Departamento de Frequência Escolar
Portaria nº 067/2025

Fabiano Rodrigues Lopes
Diretor Administrativo do Hospital
Portaria nº 043/2025

Thalita Matos Rodrigues
Coordenadora de Programas do CRAS
Portaria nº 001/2026