



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUATU
SECRETARIA DE SAÚDE



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO: Necessidade de aquisição de Gêneros Alimentícios para atender as demandas da Secretaria Municipal de Saúde de Iguatu-CE, com o intuito de garantir a continuidade dos serviços de alimentação aos pacientes e colaboradores das unidades de saúde do município.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

1.1. De acordo com a Lei nº 14.133/2021, que rege as licitações e contratos administrativos, a Administração Pública deve especificar a necessidade e o objeto da contratação para garantir a eficiência e a adequação dos serviços prestados ao interesse público.

1.2. A Secretaria Municipal de Saúde de Iguatu-CE é responsável por assegurar o atendimento à população em diversas unidades de saúde, oferecendo serviços essenciais para a promoção, prevenção e recuperação da saúde pública. Nesse contexto, a alimentação é um serviço imprescindível para o bom funcionamento dessas unidades, tanto para os pacientes quanto para os colaboradores envolvidos diretamente no atendimento.

1.2.1. O fornecimento de gêneros alimentícios visa garantir a continuidade dos serviços de alimentação aos pacientes internados e aos profissionais que atuam nas unidades de saúde do município. A oferta de uma alimentação adequada e balanceada é fundamental para a recuperação dos pacientes e para a manutenção da saúde e do bem-estar dos colaboradores, que desempenham atividades exigentes e de alta responsabilidade. Além disso, a alimentação contribui para a qualidade do atendimento prestado, reforçando a segurança e o conforto de todos.

1.2.2. A disponibilidade contínua e regular de gêneros alimentícios é essencial para a manutenção dos serviços de saúde, garantindo a alimentação de qualidade necessária para o funcionamento das unidades de saúde sem interrupções. A ausência ou a escassez desses produtos pode comprometer o atendimento, prejudicando a recuperação dos pacientes e afetando o desempenho dos profissionais, o que pode resultar em impactos negativos na saúde pública do município.

1.3. A aquisição de gêneros alimentícios pela Secretaria Municipal de Saúde de Iguatu-CE é uma necessidade básica e urgente para assegurar a continuidade dos serviços de alimentação, garantindo condições adequadas para o atendimento da população. Esta aquisição deve ser realizada em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, observando os princípios de eficiência, transparência e interesse público. A manutenção do fornecimento desses insumos é essencial



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUATU
SECRETARIA DE SAÚDE



para o funcionamento adequado das unidades de saúde e para o bem-estar de todos que delas dependem.

1.4. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:

1.4.1. No que diz respeito ao Plano de Contratações Anual (PCA) do município de Iguatu-Ce, o mesmo se encontra publicado no PNCP em conformidade com a lei 14.133/2021, bem como levando em consideração a previsão contida no decreto municipal 018/2023, o qual regulamentou a aplicação da Nova Lei de Licitações (NLL) no âmbito do município de Iguatu-Ce, e dispôs em seu art. 6º que o município poderá elaborar o seu plano anual em um exercício para a execução no exercício seguinte.

2 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

2.1. Considerando a sua classificação, alguns requisitos mínimos devem ser atendidos, tais como:

2.1.1. Demonstrar experiência na área, comprovando a capacidade técnica para fornecer os itens do objeto dessa contratação;

2.1.2. Certificação de que os materiais fornecidos atendem às normativas técnicas e regulamentações específicas, assegurando a qualidade e conformidade dos produtos.

3 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

GRUPO DE ITENS 1

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UNID.	MAC	UPA	QUANT. TOTAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ - INSTANTÂNEO, AÇÚCAR, CACAU EM PÓ, MINERAIS, VITAMINAS, LECITINA DE SOJA- AROMATIZANTE. A EMBALAGEM DEVE CONTER DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, Nº DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. PRODUTO. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO/SIF. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. O PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR NA SUA COMPOSIÇÃO, INGREDIENTES DE ORIGEM TRANSGÊNICA. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 400 GRAMAS.	POTE	600	120	720
2	AÇÚCAR REFINADO – ORIGEM VEGETAL, CONSTITUÍDO DA SACAROSE DA CANA DE AÇÚCAR, PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE, ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. PÓ BRANCO FINO DE FÁCIL ESCOAMENTO. NÃO DEVE SER EMPEDRADO. ROTULAGEM OBRIGATORIA, EMBALAGEM SECUNDÁRIA; SACO PLÁSTICO, VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM 1KG	KG	12000	500	12500
3	ARROZ - TIPO 1, POLIDO, LONGO, FINO, CONTENDO, NO MÍNIMO, 90% DE GRÃOS INTEIROS COM, NO MÁXIMO, 16% DE UMIDADE, ISENTO DE SUJIDADES OU INSETOS QUE COMPROMETAM O ARMAZENAMENTO OU O CONSUMO HUMANO, COM RENDIMENTO APÓS COCÇÃO DE, NO MÍNIMO, 2,5 VEZES A MAIS. EMBALAGEM PLÁSTICA, INVOLADOS, CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM 1KG	KG	3000	0	3000
4	BISCOITO DOCE TIPO MARIA – BISCOITO DOCE TIPO MARIA. INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, AÇÚCAR, FERMENTOS QUÍMICOS, SAL, LECITINA DE SOJA, EMBALAGEM DUPLA DE POLIETILENO ATÓXICO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. EMBALAGEM 350G	PCT	5000	1300	6300



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUATU
SECRETARIA DE SAÚDE



5	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER – BISCOITO OU BOLACHA SALGADA TIPO CREAM CRACKER AMANTEIGADA, INGREDIENTES BÁSICOS: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM ÁCIDO FÓLICO E FERRO, AÇÚCAR, FERMENTOS QUÍMICOS, SAL, LECITINA DE SOJA. EMBALAGEM DUPLA DE POLIETILENO ATÓXICO, ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. <u>EMBALAGEM 350G</u>	PCT	6000	2400	8400
6	CAFÉ - TORRADO E MOÍDO; APARÊNCIA: PÓ HOMOGÊNEO, FINO; COR: VARIANDO DO CASTANHO CLARO AO CASTANHO ESCURO; SABOR E CHEIROS PRÓPRIOS; VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES; EMBALAGEM: PRIMÁRIA, PRÓPRIA, FECHADA, CONSTANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE CLASSIFICAÇÃO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. <u>EMBALAGEM DE 250GR</u> .	PCT	10000	2000	12000
7	FEIJÃO DE CORDA - TIPO 1, CLASSE CORES, UMIDADE ENTRE 12 E 14%. PRODUTO UNIFORME, SEM MISTURA, LIVRE DE INSETOS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE POSSAM COMPROMETER O ARMAZENAMENTO OU CONSUMO HUMANO, COM DATA DE EMPACOTAMENTO, VALIDADE E CÓDIGO DE BARRAS, SEM ROMPIMENTO E ALTERAÇÃO DO FORMATO ORIGINAL. VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO DEVE SER SUPERIOR A 90 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. <u>EMBALAGEM EM PACOTES DE 1 KG.</u>	KG	3000	0	3000
8	FEIJÃO PRETO NOVO, TIPO 1 CONSTITUÍDO DE GRÃOS DA MESMA COLORAÇÃO, ADMITINDO-SE NO MÁXIMO 5% DE MISTURA DE OUTRAS CLASSES E ATÉ 10% DE MISTURA DE VARIEDADES DA CLASSE CORES, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, PEDACOS DE GRÃOS ARDIDOS, BROTADOS, CHOCOS, IMATUROS, MOFADOS. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. <u>EMBALAGEM EM PACOTES DE 1 KG.</u>	KG	300	0	300
9	MACARRÃO ESPAGUETE - MASSA COM OVOS - PRODUTO CARACTERÍSTICO, SEM PRESENÇA DE INSETOS OU IMPUREZAS QUE DESCARACTERIZEM O PRODUTO OU COMPROMETAM O ARMAZENAMENTO OU CONSUMO HUMANO. INVIOLOS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. PRODUTO NÃO DEVERÁ APRESENTAR NA SUA COMPOSIÇÃO, INGREDIENTES DE ORIGEM TRANSGÊNICA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. <u>EMBALAGEM EM PACOTES DE 400GR.</u>	PCT	2000	0	2000
10	MACARRÃO TIPO PARAFUSO - SÊMOLA DE TRIGO COM OVOS, ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO E CORANTE NATURAL DE URUCUM. CONTÉM GLÚTEN. TEOR MÁXIMO DE SÓDIO 0 MG/80G E DE FIBRA ALIMENTAR L,6G/80G. INVIOLOS, CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO DEVE SER SUPERIOR A 90 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. <u>EMBALAGEM EM PACOTES DE 500GR.</u>	PCT	300	0	300
11	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO, ENRIQUECIDO COM SAIS MINERAIS (FERRO, COBRE, IODO, ZINCO, MANGANÊS, MAGNÉSIO, FLÚOR, SELÊNIO) E 13 VITAMINAS (A, C, D, E, B1, B2, B6, B12, H, K, PP, B9, PANTOTENATO DE CÁLCIO) E LECITINA DE SOJA, EMBALAGEM LAMINADA DE 1000G, COM A OBRIGATORIEDADE DE INSCRIÇÃO NO ÓRGÃO COMPETENTE (SIF). DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE IMPRESSOS NA EMBALAGEM E COM VALIDADE DE NO MÍNIMO 80% A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	PCT	2000	360	2360
12	CALDO DE CARNE E FRANGO - COMPOSIÇÃO: SAL, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, FÉCULA DE MANDIOCA, ÁGUA, AÇÚCAR, CEBOLA, EXTRATO DE LEVEDURA, ALHO, PIMENTA DO REINO-PRETA, CÚRCUMA, COLORÍFICO, SALSA, CAME BOVINA, AIPO, LOURO, REALÇADORES DE SABOR, GLUTAMATO MONOSSÓDICO E INOSINATO DE SÓDIO, CORANTE CARAMELO IV (PROCESSO SULFITO DE AMÔNIO), ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E AROMATIZANTE. CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL. EMBALAGEM DE PAPEL TERMOS SOLDÁVEIS, METALIZADO, RESISTENTE, DE MERCADO QUE PRESERVE A INTEGRIDADE DO PRODUTO. EMBALAGEM SEM RASURA, ROMPIMENTO E ALTERAÇÃO DO FORMATO ORIGINAL. VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO É SUPERIOR A 90 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. <u>CAIXA COM 12 CUBOS.</u>	CAIXA	100	0	100
13	COLORÍFICO - FINO, HOMOGÊNEO, SEM ADIÇÃO DE SAL, ORIUNDO DO URUCUM, CONTENDO FARINHA DE MILHO DESGERMINADA, URUCUM E ÓLEO VEGETAL. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS A SUA ESPÉCIE. CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES	PCT	500	0	500



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUATU
SECRETARIA DE SAÚDE



	DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. <u>EMBALAGEM DE 500 GRAMAS</u>				
14	CREME DE LEITE - COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: CREME DE LEITE, LEITE EM PÓ DESNATADO, ESPESSANTES, CELULOSE MICROCRISTALINO E CARRAGENA E ESTABILIZANTE CITRATO DE SÓDIO. TEOR MÁXIMO DE GORDURAS 17%. EMBALAGEM TETRA PACK, TERMOS SOLDÁVEIS, METALIZADO REVESTIDA COM POLIETILENO, SEM RASURA, ROMPIMENTO E ALTERAÇÃO DO FORMATO ORIGINAL. VALIDADE: MÍNIMA DE 8 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO DEVE SER SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PRODUTO COM REGISTRO (S.I.F.). ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. <u>EMBALAGEM DE 200 GRAMAS.</u>	CAIXA	300	0	300
15	ESPECIARIA: ENDRO EM SEMENTE - COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: SEMENTES DE ENDRO DESIDRATADAS. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACOS DE POLIETILENO, SEM RASURA, ROMPIMENTO E ALTERAÇÃO DO FORMATO ORIGINAL. VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO E 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO DEVE SER SUPERIOR A 90 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. <u>EMBALAGEM DE 1 KG</u>	KG	60	0	60
16	ESPECIARIA: ERVA DOCE EM SEMENTE PARA CHÁ - COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: FRUTOS DE ERVA DOCE (PIMPINELLAANISUM L.) NATURALMENTE SECO. EMBALAGEM PRIMÁRIA SACOS DE POLIETILENO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. <u>EMBALAGEM DE 1 KG</u>	KG	60	0	60
17	EXTRATO DE TOMATE - COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: POLPA DE TOMATE, AÇÚCAR E SAL. SABOR TRADICIONAL. EMBALAGENS DE POLIETILENO TERMOS SOLDÁVEIS, METALIZADO, NÃO CONTÉM GLÚTEN, RESISTENTE, NÃO VIOLADO E SEM ALTERAÇÃO DO FORMATO ORIGINAL. VALIDADE: MÍNIMA DE 1 ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO DEVE SER SUPERIOR A 90 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. <u>EMBALAGEM DE 340 GRAMAS</u>	SACHÊ	300	0	300
18	LEITE CONDENSADO - COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: LEITE INTEGRAL E/OU LEITE EM PÓ, AÇÚCAR E LACTOSE. EMBALAGEM PRIMÁRIA TETRA PACK, TERMOS SOLDÁVEIS, METALIZADO REVESTIDA COM POLIETILENO, SEM RASURA, ROMPIMENTO E ALTERAÇÃO DO FORMATO ORIGINAL. VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO DEVE SER SUPERIOR A 90 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. PRODUTO COM REGISTRO (S.I.F.). ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. <u>EMBALAGEM: CAIXA DE 395 GRAMAS</u>	CAIXA	120	0	120
19	MAIONESE - COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: ÁGUA, ÓLEO VEGETAL, AMIDO MODIFICADO, VINAGRE, OVO PASTEURIZADO, AÇÚCAR, SAL, SAL HIPOSSÓDICO, AMIDO, SUCO DE LIMÃO, ACIDULANTE ÁCIDO LÁCTICO, CONSERVADOR ÁCIDO SÓRBICO, ESTABILIZANTE GOMA XANTANA, AROMATIZANTES, SEQUESTRANTE EDTA CÁLCIO DISSÓDICO, CORANTE PÁPRICA, ANTIOXIDANTES BHA, BHT E ÁCIDO CÍTRICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE PLÁSTICA DE POLIETILENO, IMPERMEÁVEL, RESISTENTE E ATÓXICO, SEM RASURA, ROMPIMENTO E ALTERAÇÃO DO FOMNATO ORIGINAL. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO DEVE SER SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. <u>EMBALAGEM: 500 GRAMAS.</u>	POTE	500	0	500
20	MARGARINA VEGETAL - CREMOSA, COM SAL, NO MÍNIMO 80% DE LÍPIDIOS E 0% DE GORDURA TRANS. CARBOIDRATOS 0% GORDURAS TOTAIS 8%, GORDURAS SATURADAS 11%, SÓDIO 3%, VITAMINA A 8%, EMBALADA EM POTES DE PLÁSTICO. APRESENTAR ASPECTO, CHEIRO, SABOR E COR PECULIARES, ISENTA DE RANÇO E DE BOLORES. EMBALAGEM PRIMÁRIA COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, ESPECIFICAÇÃO DOS INGREDIENTES, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. <u>EMBALAGEM: POTE DE PLÁSTICO DE 1 KG.</u>	POTE	200	24	224
21	MILHO VERDE EM CONSERVA EM GRÃOS, LATA EM FOLHA DE FLANDRES COM VERNIZ SANITÁRIO. RÓTULO COM VALOR NUTRICIONAL, INFORMAÇÃO SOBRE GLÚTEN, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. <u>EMBALAGEM 200 GRAMAS</u>	LATA	200	0	200
22	ÓLEO DE SOJA COM ASPECTO LÍMPIDO, ISENTO DE IMPUREZAS, COR E ODORES CARACTERÍSTICOS, SEM RASURA, ROMPIMENTO E ALTERAÇÃO DO FORMATO ORIGINAL, 100% REFINADO, DE GENETICAMENTE MODIFICADO (BACILLUS THURINGIENSIS, STREPTOMYCES VIRIDICROMOGENES, AGROBACTERIUM TUMEFACIENS E ZEA MAYS) COM DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. REGISTRO NO MAPA. VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO A	UND	400	0	400



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUATU
SECRETARIA DE SAÚDE



	PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO DEVE SER SUPERIOR A 90 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM DE 900 ML.				
23	SARDINHA - EMBALADAS EM LATAS DE 850G, DE PESO LIQUIDO DE 595G, CONSERVADA EM ÓLEO COMESTÍVEL, ACONDICIONADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO LACRADA E INTACTAS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE. OBRIGATÓRIA NA EMBALAGEM, A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. REGISTRO NO SIF. QUANDO DA ENTREGA, O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO PRAZO DE VALIDADE.	UND	120	0	120
24	TEMPERO COMPLETO- CONTENDO VINAGRE, PIMENTA DO REINO, CRAVO, LOURO, ERVA-DOCE, GENGIBRE, COENTRO, CEBOLA, ALHO, SAL, SALSA, OREGANO E INTENSIFICADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSODICO, SUPERIOR A 90 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 500 ML.	GRAFA	200	0	200
25	VINAGRE DE ALCOOL, FERMENTADO ACÉTICO DE ALCOOL, ÁGUA E CONSERVANTE, ACIDEZ 4,0%, EMBALAGEM SEM ROMPIMENTO E ALTERAÇÃO DO FORMATO ORIGINAL. VALIDADE MÍNIMA DE 1 ANO E 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO DEVE SER SUPERIOR A 90 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 500 ML.	GRAFA	200	0	200
26	SAL REFINADO IODADO - COM GRANULAÇÃO UNIFORME E COM CRISTAIS BRANCOS, NÃO PEGAJOSO OU EMPEDRADO, COM TEOR IGUAL OU SUPERIOR A 15MG DE IODO POR KG DO PRODUTO, ATÉ O LIMITE MÁXIMO DE 45MG DE IODO POR KG DO PRODUTO CONFORME REGULAMENTAÇÃO DO MS. COM REGISTRO EM ÓRGÃO ESPECÍFICO. CONSTANDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 1 KG	PCT	400	0	400
27	AMIDO DE MILHO - 100% PURO, DE EXCELENTE QUALIDADE, PÓ BRANCO, FINO E DE FÁCIL ESCOAMENTO, NÃO DEVENDO ESTAR EMPEDRADO E SER ISENTO DE SUJIDADES. EMBALAGEM INTACTA, PRIMÁRIA: SACO DE PAPEL IMPERMEÁVEL E RESISTENTE E EMBALAGEM SECUNDÁRIA: EMBALAGEM DE MERCADO QUE PRESERVA A INTEGRIDADE DO PRODUTO EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E CONTENDO DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. COTAR EM EMBALAGEM 1KG. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM: 200 GRAMAS	CAIXA	490	0	490
28	CEREAL PRÉ COZIDO A BASE DE MILHO FARINHA DE MILHO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AMIDO, VITAMINAS (C, NIACINA, E, ÁCIDO PANTATÊNICO, A, B1, B6, B9, D) E SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO, SULFATO DE ZINCO, FUMARATO FERROSO). PROBIÓTICOS. CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 230 GRAMAS	SACHÊ	2000	600	2600
29	CEREAL PRÉ-COZIDO À BASE DE ARROZ - COMPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA: FARINHA DE ARROZ, AÇÚCAR, AMIDO, VITAMINAS (C, NIACINA, E, ÁCIDO PANTATÊNICO, A, B1, B6, B9, D) E SAIS MINERAIS (CARBONATO DE CÁLCIO, FOSFATO DE SÓDIO, SULFATO DE ZINCO, FUMARATO FERROSO). PROBIÓTICOS. CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 08 (OITO) MESES DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 230 GRAMAS	SACHÊ	2000	600	2600
30	FARINHA DE MANDIOCA - GRUPO SECA, SUBGRUPO FINA, BENEFICIADA, BRANCA, TIPO 1, ISENTA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, COM UMIDADE INFERIOR A 13%. EMBALADA EM SACO PLÁSTICO DE 1 KG (UM QUILO). A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO, CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM SEM RASURA, ROMPIMENTO E ALTERAÇÃO DO FORMATO ORIGINAL. DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES DA DATA DA ENTREGA DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM DE 1KG	KG	500	0	500
31	FARINHA DE MILHO EM FLOCOS - PRÉ-COZIDA - ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AMARELA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE UMIDADE, FERMENTAÇÃO, RANÇO, ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA	PCT	3000	500	3500



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUATU
SECRETARIA DE SAÚDE



	DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. <u>EMBALAGEM DE 500 GRAMAS</u>				
32	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO - COMPOSIÇÃO OBRIGATORIA: FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA A, B1, B2, B6, PP E ZINCO. EMBALAGEM DE PAPEL, RESISTENTE, NÃO VIOLADA, SEM ALTERAÇÃO DO FORMATO ORIGINAL. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO DEVE SER SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. <u>EMBALAGEM DE 1 KG.</u>	KG	500	0	500
33	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - COMPOSIÇÃO OBRIGATORIA: FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, VITAMINA A, B1, B2, B6, PP E ZINCO. EMBALAGEM DE PAPEL, RESISTENTE, NÃO VIOLADA, SEM ALTERAÇÃO DO FORMATO ORIGINAL. VALIDADE: MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO. A DATA DE ENTREGA NÃO DEVE SER SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE FABRICAÇÃO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. <u>EMBALAGEM DE 1 KG.</u>	KG	500	0	500
34	FÉCULA DE MANDIOCA - GRUPO I, TIPO 1, EMBALADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, RESISTENTE, NÃO VIOLADO E ATÓXICO. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO, CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. <u>EMBALAGEM DE 1KG</u>	KG	800	0	800

GRUPO DE ITENS 2

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UNID.	MAC	UPA	QUANT. TOTAL
1	CARNE BOVINA DE 1ª SEM OSSO REFRIGERADA, NÃO CONTENDO PELE, OSSOS, CARTILAGEM, AUSENTE DE QUALQUER FUNGO OU BACTÉRIA, COM FIBRAS MACIAS COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM DE 1 KG, EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N.304 DE 22/04/96 E N.145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N.105 DE 19/05/99 E DA LEI MUNICIPAL / VIGILÂNCIA SANITÁRIA N.5504/99.	KG	300	0	300
2	CARNE BOVINA DE 2ª SEM OSSO REFRIGERADA, BAIXO TEOR DE GORDURA, NÃO CONTENDO PELE, OSSOS, CARTILAGEM, AUSENTE DE QUALQUER FUNGO OU BACTÉRIA, COM FIBRAS MACIAS COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM DE 1 KG, EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DIPOA N.304 DE 22/04/96 E N.145 DE 22/04/98, DA RESOLUÇÃO DA ANVISA N.105 DE 19/05/99 E DA LEI MUNICIPAL / VIGILÂNCIA SANITÁRIA N.5504/99.	KG	300	0	300
3	CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª (PRIMEIRA) REFRIGERADA, BAIXO TEOR DE GORDURA, NÃO CONTENDO PELE, CARTILAGEM, AUSENTE DE QUALQUER FUNGO OU BACTÉRIA, COM FIBRAS MACIAS COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM DE 1 KG, EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	KG	500	0	500
4	CARNE SUINA DE 1ª SEM OSSO REFRIGERADA, NÃO CONTENDO PELE, OSSOS, CARTILAGEM, AUSENTE DE QUALQUER FUNGO OU BACTÉRIA, COM FIBRAS MACIAS COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM DE 1 KG, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	KG	500	0	500
5	COSTELA BOVINA REFRIGERADA, AUSENTE DE QUALQUER FUNGO OU BACTÉRIA, COM FIBRAS MACIAS COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO. EMBALAGEM DE 1 KG, EM FILME PVC TRANSPARENTE OU SACO	KG	200	0	200



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUATU
SECRETARIA DE SAÚDE



	PLASTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.				
6	FILE DE PEITO DE FRANGO REFRIGERADO, COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE ATÓXICO E RESISTENTE <u>EMBALAGEM: DE 1 KG</u> , DEVENDO CONTER NA EMBALAGEM NOME DO FABRICANTE, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE.	KG	600	0	600
7	FILÉ DE PEIXE CONGELADO – TIPO MERLUZA, SEM PELE, SEM ESPINHA, AUSENTE DE QUALQUER FUNGO OU BACTÉRIA, COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, EMBALAGEM DE 1 KG, EMBALADO EM SACO PLASTICO TRANSPARENTE, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, MARCAS E CARIMBOS OFICIAIS, DE ACORDO COM AS PORTARIAS DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.	KG	50	0	50
8	FRANGO DO TIPO COXA E SOBRECOXA REFRIGERADO COM ASPECTOS PRÓPRIOS, NÃO AMOLECIDOS E NEM PEGAJOSOS, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE ATÓXICO E RESISTENTE <u>EMBALAGEM: DE 1 KG</u> , DEVENDO CONTER NA EMBALAGEM NOME DO FABRICANTE, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE.	KG	500	0	500
9	OVOS TIPO GRANDE – BANDEJA C/ 30 UNIDADES.	BAND	1200	0	1200
10	PEIXE CONGELADO – CAÇÃO EM CUBOS OBTIDOS A PARTIR DO FILÉ OU LOMBO DE PEIXE CONGELADO SEM A PRESENÇA DE OSSOS / CARTILAGEM E ESPINHAS, UTILIZANDO O EQUIPAMENTO CUBETADEIRA (MÁQUINA UTILIZADA PARA FAZER OS CUBOS DE PEIXE CONGELADO). EMBALAGEM PLÁSTICA POLIETILENO. QUANTIDADE DO PRODUTO ACONDICIONADO: 1 A 2 KG. PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE).	KG	100	0	100
11	PRESUNTO, TIPO COZIDOS, FATIADO, INGREDIENTES CARNE DE PERU, BAIXO TEOR DE GORDURA, EMBALADA EM BANDEJA DE POLIESTIRENO E FILME PVC TRANSPARENTE, <u>EMBALAGEM: DE 1 KG</u> , DEVENDO CONTER NA EMBALAGEM NOME DO FABRICANTE, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE.	KG	100	0	100
12	QUEIJO, TIPO COALHO, EMBALAGEM EM SACO TRANSPARENTE, <u>EMBALAGEM: DE 1 KG</u> , DEVENDO CONTER NA EMBALAGEM NOME DO FABRICANTE, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE.	KG	380	0	380
13	QUEIJO, TIPO MUSSARELA, FATIADA, EMBALADA EM BANDEJA DE POLIESTIRENO E FILME PVC TRANSPARENTE, <u>EMBALAGEM: DE 1 KG</u> , DEVENDO CONTER NA EMBALAGEM NOME DO FABRICANTE, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE.	KG	100	0	100
14	TOUCINHO DE PORCO REFRIGERADO, EMBALAGEM A VÁCUO OU SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE, <u>EMBALAGEM: DE 1 KG</u> , DEVENDO CONTER NA EMBALAGEM NOME DO FABRICANTE, DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS E PRAZO DE VALIDADE.	KG	300	0	300

GRUPO DE ITENS 3

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UNID.	MAC	UPA	QUANT. TOTAL
1	LEITE PASTEURIZADO TIPO C (EMBALAGEM PLÁSTICA DE 1LITRO)	LITRO	3000	1000	4000
2	PÃO CARIOCA 50 GRAMAS	UND	3000	2000	5000
3	PÃO BOLA 50 GRAMAS	UND	1000	1000	2000

GRUPO DE ITENS 4



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUATU
SECRETARIA DE SAÚDE



ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UNID.	MAC	UPA	QUANT. TOTAL
1	ÁGUA MINERAL SEM GÁS (GARRAFA DE 1500 ML).	UND	600	240	840
2	ÁGUA MINERAL SEM GÁS (GARAFÃO DE 20 LITROS), SEM INCLUSÃO DE VASILHAME.	UND	5000	7000	12000
3	ÁGUA MINERAL SEM GÁS (GARAFÃO DE 20 LITROS), COM INCLUSÃO DE VASILHAME.	UND	100	50	150
4	ÁGUA MINERAL SEM GÁS (GARRAFA DE 500 ML).	UND	1000	50	1050

GRUPO DE ITENS 5

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	UNID.	MAC	UPA	QUANT. TOTAL
1	ABOBORA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM CORPOS ESTRANHOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG	300	0	300
2	ALFACE, FRESCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, LIVRE DE RESÍDUOS, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	UND	700	0	700
3	ALHO, DE PRIMEIRA SEM RÉSTIA, BULBO INTEIRO, DE BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, SEM CORTES, LESÕES, PERFURAÇÕES, PARASITAS E LARVAS.	KG	120	0	120
4	BANANA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MADUREZA APROPRIADO PARA CONSUMO, SEM DANOS ORIUNDOS DO MANUSEIO DE TRANSPORTE E SEM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	DZ	280	0	280
5	BATATA DOCE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM CORPOS ESTRANHOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG	150	0	150
6	BATATA INGLESA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM CORPOS ESTRANHOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG	500	0	500
7	BETERRABA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM CORPOS ESTRANHOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG	300	0	300
8	CEBOLA BRANCA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, NÃO BROTADA, SEM DANOS FISIOLÓGICOS OU MECÂNICOS, TAMANHO MÉDIO, UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG	400	0	400
9	CEBOLA ROXA, DE PRIMEIRA QUALIDADE NÃO BROTADA, SEM DANOS FISIOLÓGICOS OU MECÂNICOS, TAMANHO MÉDIO, UNIFORME, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG	400	0	400
10	CENOURA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM CORPOS ESTRANHOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG	450	0	450
11	CHEIRO VERDE, FRESCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER BEM DESENVOLVIDA, FIRME E INTACTA, LIVRE DE RESÍDUOS E FERTILIZANTES, SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, SEM DANOS FÍSICOS E MECÂNICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.	KG	600	0	600
12	CHUCHU, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM CORPOS ESTRANHOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG	600	0	600
13	MAÇÃ NACIONAL PEQUENA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM CORPOS ESTRANHOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG	200	0	200
14	MACAXEIRA, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MADUREZA APROPRIADO PARA CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG	300	0	300
15	MAMÃO FORMOSA, FRUTOS DE TAMANHO MÉDIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM CORPOS ESTRANHOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG	420	0	420
16	PIMENTA DE CHEIRO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, APRESENTANDO GRAU DE MADUREZA APROPRIADO PARA CONSUMO. COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG	200	0	200
17	PIMENTÃO VERDE, TAMANHO MÉDIO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM CORPOS ESTRANHOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG	400	0	400
18	POLPA DE FRUTA, CONGELADA, (SABOR VARIADO), MARACUJA, ACEROLA, GOIABA.	KG	2500	500	3000
19	REPOLHO LISO VERDE, DE BOA QUALIDADE DE ASPECTO FIRME E INTEGRO.	KG	300	0	300
20	TOMATE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, IN NATURA, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM CORPOS ESTRANHOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES.	KG	400	0	400



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUATU
SECRETARIA DE SAÚDE



4 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

4.1. O levantamento de mercado é um processo essencial para a preparação de um processo de licitação eficaz e transparente, conforme estabelecido pela Lei nº 14.133/2021. Este documento tem como objetivo apresentar um estudo de mercado para a aquisição de gêneros alimentícios, destinados a atender as necessidades das unidades de saúde da Secretaria Municipal de Saúde de Iguatu-CE.

4.2. Para a realização deste levantamento de mercado, foram utilizadas diversas fontes para a coleta de informações sobre fornecedores, como pesquisas online, participação em processos licitatórios anteriores e consultas a distribuidores especializados no fornecimento de gêneros alimentícios. As informações obtidas foram analisadas de forma a oferecer uma visão ampla e detalhada do mercado, assegurando que a aquisição dos alimentos atenda aos critérios de qualidade, economicidade e eficiência exigidos para a manutenção dos serviços de alimentação nas unidades de saúde.

4.2.1. Justificativas Técnicas:

a) Os fornecedores especializados no fornecimento de gêneros alimentícios devem garantir a conformidade com as normas de segurança alimentar e as exigências sanitárias, assegurando que os produtos entregues sejam de qualidade e adequados para o consumo dos pacientes e profissionais. Isso é imprescindível para manter os padrões de higiene e a saúde de todos os envolvidos no processo.

b) Além disso, é essencial que os fornecedores selecionados possuam logística eficiente para garantir a entrega pontual e regular dos gêneros alimentícios, sem comprometer a qualidade dos produtos. O atendimento rápido e a manutenção de um canal de comunicação eficaz com os fornecedores são fundamentais para evitar interrupções no fornecimento e garantir a continuidade do serviço.

4.2.2. Justificativas Econômicas:

a) A aquisição planejada de gêneros alimentícios junto a fornecedores especializados permite a redução de custos operacionais, evitando compras emergenciais que possam resultar em preços elevados. Isso facilita o gerenciamento orçamentário e a otimização dos recursos públicos, assegurando a continuidade do fornecimento de alimentação nas unidades de saúde.

b) A escolha de fornecedores que ofereçam produtos de qualidade, com garantia de procedência, reduz os riscos de desperdícios e custos adicionais com substituições ou novos fornecimentos. Além disso, a realização de negociações competitivas no âmbito da licitação pode gerar melhores condições comerciais, resultando em economia para a administração pública, sem comprometer a qualidade da alimentação fornecida aos pacientes e profissionais.



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUATU
SECRETARIA DE SAÚDE



4.3. Com base nas justificativas técnicas e econômicas apresentadas, a aquisição de gêneros alimentícios para atender às necessidades das unidades de saúde da Secretaria Municipal de Saúde de Iguatu-CE é uma medida estratégica e fundamental. O fornecimento contínuo de alimentação adequada é essencial para garantir o bom funcionamento dos serviços de saúde e assegurar o bem-estar de todos os usuários e profissionais envolvidos.

4.4. Para realizar este levantamento, foi conduzida uma pesquisa de mercado junto a fornecedores especializados, considerando fatores como a qualidade dos produtos, as condições de entrega e a reputação dos fornecedores no mercado. A análise criteriosa desses aspectos garante que a escolha do fornecedor atenda às necessidades da Secretaria Municipal de Saúde de Iguatu-CE de forma eficiente e dentro das normas exigidas.

5 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

5.1. A solução proposta para a aquisição de gêneros alimentícios para a Secretaria Municipal de Saúde de Iguatu-CE visa uma abordagem integrada e estratégica, garantindo o atendimento adequado às necessidades operacionais das unidades de saúde de forma eficiente, contínua e sustentável. O objetivo é assegurar a alimentação necessária para os pacientes e colaboradores, sem comprometer a qualidade e a regularidade dos serviços prestados.

5.2. A primeira etapa consiste em identificar as demandas específicas de cada unidade de saúde em relação aos gêneros alimentícios necessários. Esse levantamento considera a quantidade de refeições, a variedade alimentar necessária para atender diferentes tipos de dietas (como dietas especiais para pacientes), a frequência de reposição e as exigências operacionais de cada setor. A análise busca garantir que cada unidade tenha o fornecimento adequado, atendendo às necessidades nutricionais da população atendida.

5.3. Com base nas informações levantadas, realiza-se uma análise técnica e econômica das opções de fornecimento disponíveis. Essa etapa inclui a avaliação da qualidade dos produtos alimentícios, a confiabilidade dos fornecedores, a compatibilidade com as necessidades nutricionais dos pacientes e profissionais, os custos de aquisição, as condições de armazenamento e transporte, e os impactos a longo prazo para a administração pública, visando sempre a eficiência na utilização dos recursos públicos.

5.4. A partir dessa análise, define-se a solução ideal para o fornecimento de gêneros alimentícios, garantindo a qualidade nutricional, eficiência e continuidade no atendimento. A solução inclui a implementação de um plano de fornecimento regular, que assegure a reposição periódica e contínua dos insumos, evitando desabastecimentos nas unidades de saúde e garantindo a oferta de refeições seguras e de qualidade para os pacientes e profissionais.

5.5. Após a definição da solução, inicia-se o processo de aquisição, seguindo as normas e regulamentações aplicáveis às compras públicas. Essa etapa envolve a definição de critérios de seleção de fornecedores, a elaboração dos documentos de licitação e a condução do processo de



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUATU
SECRETARIA DE SAÚDE



forma transparente, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, assegurando a competitividade e a legalidade nas contratações.

5.6. Concluído o processo de aquisição, a etapa seguinte é a implementação da solução. Isso inclui a entrega dos gêneros alimentícios conforme as especificações estabelecidas no contrato, a distribuição eficiente entre as unidades de saúde e a implementação de um sistema de monitoramento para avaliar a qualidade do fornecimento e garantir que os produtos atendam às necessidades dos serviços de saúde de forma contínua e sem interrupções.

5.7. Em resumo, a solução proposta para a aquisição de gêneros alimentícios busca garantir o fornecimento contínuo e adequado de alimentos essenciais para as unidades de saúde da Secretaria Municipal de Saúde de Iguatu-CE. Com essa abordagem, a administração municipal assegura a qualidade no atendimento à população, a eficiência dos serviços de saúde e a otimização dos recursos públicos, garantindo o bem-estar de todos os envolvidos no processo.

6 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

6.1. Conforme preconiza a Lei nº 14.133/2021, que regulamenta o parcelamento de compras públicas, apresentamos a justificativa para a adoção deste método de pagamento no processo de aquisição de gêneros alimentícios.

6.1.1. O parcelamento é necessário para ajustar o pagamento do fornecimento às disponibilidades orçamentárias do órgão licitante. Esta prática possibilita um gerenciamento financeiro mais eficaz, evitando desequilíbrios orçamentários e garantindo o cumprimento das obrigações sem comprometer outras áreas essenciais da administração pública.

6.1.2. A modalidade parcelada viabiliza a aquisição contínua de gêneros alimentícios, assegurando o abastecimento regular das unidades de alimentação e nutrição sem a necessidade de um desembolso único elevado. Essa estratégia contribui para a manutenção da qualidade e continuidade dos serviços prestados à população, especialmente em momentos de alta demanda.

6.1.3. Ao distribuir o valor total do fornecimento ao longo de múltiplos períodos, o parcelamento alivia a pressão sobre o fluxo de caixa do órgão licitante, proporcionando uma gestão financeira mais equilibrada e sustentável, sem comprometer a capacidade de pagamento de outras obrigações.

6.1.4. O parcelamento pode ampliar a competitividade no certame, permitindo que um maior número de fornecedores participe do processo licitatório. Isso favorece a administração pública na obtenção de propostas mais vantajosas em termos de preço e condições de pagamento, buscando sempre a melhor relação custo-benefício.

6.1.5. A adoção do parcelamento confere maior flexibilidade na execução do contrato, permitindo ajustes conforme a variação da demanda por gêneros alimentícios nas unidades de fornecimento. Tal abordagem otimiza a gestão dos recursos públicos, evitando aquisições excessivas e desnecessárias de produtos.



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUATU
SECRETARIA DE SAÚDE



6.2. Diante dos argumentos expostos, e considerando os princípios da economicidade, eficiência e transparência na gestão dos recursos públicos, justifica-se plenamente a opção pelo fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, conforme as disposições da Lei nº 14.133/2021.

7 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

7.1. A disponibilização regular de gêneros alimentícios permitirá a continuidade das atividades nas unidades de alimentação e nutrição do município, garantindo que os estabelecimentos de saúde e outras instituições públicas tenham acesso a insumos alimentares essenciais para atender adequadamente os pacientes e profissionais.

7.2. O fornecimento contínuo desses alimentos contribuirá diretamente para a melhoria da qualidade nutricional da assistência prestada à população, evitando a interrupção de serviços alimentares essenciais devido à falta de insumos e garantindo a segurança alimentar para pacientes e servidores.

7.3. A padronização e aquisição de alimentos de qualidade asseguram que a alimentação fornecida seja adequada e balanceada, promovendo a saúde dos pacientes e minimizando os riscos de problemas nutricionais, como desidratação e carências alimentares, que possam impactar negativamente na recuperação e bem-estar dos atendidos.

7.4. A gestão eficiente do fornecimento de gêneros alimentícios permitirá otimizar os recursos financeiros da Secretaria de Saúde, evitando desperdícios e custos adicionais com aquisições emergenciais, que geralmente envolvem preços mais elevados e compras com prazos mais curtos.

7.5. A aquisição programada e bem planejada desses alimentos contribuirá para a transparência e eficiência na aplicação dos recursos públicos, garantindo que a administração seja realizada de forma responsável e alinhada aos princípios da economicidade, eficiência e interesse público.

7.6. A disponibilidade constante desses insumos alimentares impactará positivamente a qualidade dos serviços prestados pelo município, proporcionando um atendimento mais ágil, seguro e humano, refletindo na melhoria da saúde da população e no bem-estar dos profissionais de saúde.

7.7. Esses resultados pretendidos evidenciam a importância da aquisição de gêneros alimentícios para o adequado funcionamento das unidades de saúde e outras instituições públicas do município, assegurando um serviço público eficiente, sustentável e comprometido com a saúde e o bem-estar da comunidade.

8 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

8.1. A aquisição, conforme especificações e quantitativos relacionados no presente estudo, deverá ter vigência de até 12 (doze) meses e o objeto deve ser formalizado em contrato, considerando que a demanda é recorrente, cuja interrupção pode provocar prejuízos às atividades da unidade demandante. Por fim, deverá constar no contrato, a secretária/ordenador de despesas e o fiscal de contrato, conforme legislação pertinente.



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUATU
SECRETARIA DE SAÚDE



9 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

9.1. Após análise, foi constatado que não há a necessidade de contratações correlatas.

10 – IMPACTOS AMBIENTAIS

10.1. A aquisição de gêneros alimentícios pode gerar resíduos como embalagens plásticas, papelão, vidros e outros materiais descartáveis, que, se não gerenciados adequadamente, podem causar impactos negativos no meio ambiente. O descarte inadequado desses resíduos pode contribuir para o aumento do lixo e da poluição, afetando ecossistemas naturais, fauna e flora, além de comprometer a saúde pública.

10.1.1. Mitigação: A escolha de fornecedores que utilizem embalagens recicláveis ou biodegradáveis, bem como a implementação de práticas de descarte adequado nas unidades de alimentação e nutrição, pode reduzir o impacto ambiental. A promoção de programas de reciclagem e conscientização sobre o descarte correto dos resíduos são medidas fundamentais para minimizar os efeitos negativos no meio ambiente.

10.2. O uso de embalagens descartáveis, como sacolas plásticas e outros materiais de uso único, contribui para o aumento do lixo gerado pelo processo de aquisição e distribuição de alimentos. O armazenamento inadequado e o transporte desses materiais podem levar à contaminação do solo, da água e a danos aos ecossistemas locais.

10.2.1. Mitigação: Incentivar o uso de embalagens reutilizáveis, biodegradáveis ou recicláveis, e adotar práticas de descarte e transporte de resíduos conforme as normas ambientais, pode reduzir significativamente o impacto negativo. A implementação de políticas que priorizem materiais sustentáveis e o uso consciente de embalagens pode contribuir para a minimização desses impactos.

10.3. A produção, transporte e distribuição de alimentos geram consumo de recursos naturais, como energia e combustíveis fósseis, e podem resultar na emissão de gases de efeito estufa, contribuindo para o aquecimento global e agravando as mudanças climáticas.

10.3.1. Mitigação: Optar por fornecedores que adotem práticas sustentáveis, como o uso de transporte com menores emissões de carbono ou o emprego de fontes de energia renováveis em seus processos produtivos, pode minimizar esses impactos. Priorizar empresas que possuam certificações ambientais ou que comprovem o compromisso com a sustentabilidade ajuda a garantir práticas mais responsáveis.

10.4. Para minimizar os impactos ambientais dessa aquisição, é essencial adotar práticas sustentáveis em todas as etapas do processo, desde a escolha dos fornecedores até a gestão dos resíduos gerados. A conscientização ambiental e a implementação de políticas de sustentabilidade nas unidades de saúde e nas áreas de alimentação são fundamentais para



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUATU
SECRETARIA DE SAÚDE



promover operações mais ecológicas e responsáveis, assegurando uma gestão eficiente e com respeito ao meio ambiente.

11 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

11.1. A viabilidade da contratação para a aquisição de gêneros alimentícios para a Secretaria de Saúde, é respaldada por diversos aspectos, conforme segue:

11.1.1. A aquisição de gêneros alimentícios é essencial para garantir o funcionamento contínuo das unidades de alimentação e nutrição, atendendo às necessidades alimentares da população e assegurando condições adequadas para os profissionais que desempenham funções vitais na área da saúde e serviços essenciais com qualidade e eficiência.

11.1.2. A Prefeitura Municipal de Iguatu-CE deverá realizar uma análise detalhada do orçamento disponível, garantindo que os recursos necessários sejam devidamente alocados para essa contratação, sem comprometer outras áreas prioritárias. A contratação será viável, desde que respeite os limites orçamentários e as normas de planejamento financeiro, assegurando a execução da contratação dentro das possibilidades do município.

11.1.3. A contratação de fornecedores locais ou regionais para o fornecimento de gêneros alimentícios pode beneficiar a economia de Iguatu-CE, promovendo o comércio local, gerando empregos e impulsionando a cadeia produtiva regional. Isso contribui para o fortalecimento das empresas da região e o desenvolvimento econômico da comunidade.

11.1.4. A aquisição de gêneros alimentícios de qualidade terá impacto direto na melhoria dos serviços prestados, garantindo uma alimentação adequada para os pacientes, o que, por sua vez, contribui para uma recuperação mais rápida e eficiente. A qualidade dos alimentos também reflete diretamente na saúde da população atendida e nas condições de trabalho dos profissionais responsáveis pelo preparo e distribuição.

11.1.5. A contratação deve seguir todas as normas e regulamentações pertinentes, especialmente a Lei nº 14.133/2021, garantindo a transparência e a legalidade do processo licitatório. Isso assegura que a aquisição seja realizada de maneira justa, competitiva e ética, com igualdade de oportunidades para os fornecedores.

11.1.6. A viabilidade da contratação também envolve a busca por fornecedores comprometidos com práticas ambientais sustentáveis, minimizando o impacto sobre os recursos naturais e reduzindo a geração de resíduos. O processo deve priorizar alternativas que contribuam para a preservação do meio ambiente, alinhando a gestão pública à sustentabilidade e incentivando práticas responsáveis na produção e distribuição de alimentos.

11.2. A contratação para a aquisição de gêneros alimentícios é viável, desde que realizada de forma transparente, legal e eficiente. Deve ser conduzida com uma gestão criteriosa dos recursos financeiros, priorizando a sustentabilidade, a economia local e a qualidade dos serviços prestados.



ESTADO DO CEARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUATU
SECRETARIA DE SAÚDE



A administração municipal deve garantir a continuidade dos serviços essenciais à população, assegurando que os insumos alimentares sejam de qualidade e estejam disponíveis para atender às necessidades da comunidade, promovendo um ambiente de trabalho adequado para os servidores e uma melhoria na qualidade de vida da população.

Iguatu-CE, 26 de março de 2025.

Equipe de Planejamento
Mateus Alcantara Maciel
Prefeitura Municipal de Iguatu