

ETP - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente documento busca materializar a sub etapa denominada Estudo Técnico Preliminar da etapa de Planejamento da Contratação, prevista no Decreto Municipal Nº 009, de 17 de janeiro de 2024, que regulamenta o artigo 18 e seguintes da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, para dispor sobre a Fase Preparatória das contratações públicas no âmbito da Administração Pública do Município de Caruaru.

1. ÁREA REQUISITANTE

Departamento: Gerência Geral de Atenção Especializada

Titular: Aléxia Gyovanna Rodrigues Menezes de Moura

Cargo/função: Gerente

CPF: 100.***.***-57

Email: dae@saudecaruaru.pe.gov.br

Telefone: 81 - 31010224

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar (ETP) visa avaliar a viabilidade da aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de suas organizações para atender às necessidades alimentares de usuários das unidades de saúde, pacientes internados, participantes de programas sociais de saúde (como o Programa Saúde na Comunidade, o Núcleo de Apoio à Saúde da Família – NASF, entre outros), bem como usuários em situação de vulnerabilidade social acompanhados pela rede municipal de saúde.

O direito à alimentação adequada e saudável está intrinsecamente ligado ao direito à saúde, previsto na Constituição Federal de 1988 (art. 6º e art. 196), sendo essencial à recuperação e ao tratamento de pacientes, bem como à promoção da saúde e prevenção de doenças.

No âmbito da Secretaria de Saúde, a oferta de alimentação segura e balanceada é fundamental para usuários em tratamento nutricional, pessoas hospitalizadas, gestantes e nutrizes acompanhadas pelas Unidades de Saúde da Família (USF), entre outros públicos-alvo. Assim, justifica-se a necessidade de aquisição regular e programada de gêneros alimentícios.

A presente contratação visa o fornecimento de gêneros perecíveis (hortifruti, raízes, tubérculos e produtos de origem animal) produzidos localmente, com prioridade para produtos agroecológicos e orgânicos, fomentando o desenvolvimento local e promovendo a segurança alimentar e nutricional dos usuários do SUS em Caruaru.

A utilização de alimentos oriundos da Agricultura Familiar contribui para o desenvolvimento econômico local e está alinhada com políticas públicas nacionais, como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e as diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), incorporada no SUS.

Por tudo referido, o objeto deste certame é a *aquisição de gêneros perecíveis (hortifruti, raízes, tubérculos e produtos de origem animal), através de Chamada Pública, por meio da modalidade de Compra Institucional referente ao Programa Aquisição de Alimentos* prevista na Lei nº 14.628/2023¹ e regulamentada pelo Decreto Federal nº 11.802/2023² e

¹ BRASIL. Presidência da República. LEI Nº 14.628, DE 20 DE JULHO DE 2023. Institui o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e o Programa Cozinha Solidária; altera as Leis nºs 12.512, de 14 de outubro de 2011, e 14.133, de 1º de abril de 2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos); e revoga dispositivos das Leis nºs 11.718, de 20 de junho de 2008, 11.775, de 17 de setembro de 2008, 12.512, de 14 de outubro de 2011, e 14.284, de 29 de dezembro de 2021. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2023-2026/2023/Lei/L14628.htm [acesso em: 26/11/2025]

² BRASIL. Presidência da República. DECRETO Nº 11.802, DE 28 DE NOVEMBRO DE 2023. Regulamenta o Programa de Aquisição de Alimentos - PAA, instituído pela Lei nº 14.628, de 20 de julho de 2023. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2023-2026/2023/decreto/D11802.htm [acesso em 26/11/2025]

Resolução GGPA n° 21³, de 29 de julho de 2025, visando atender as necessidades do Município de Caruaru-PE, pelo período de 12 (doze) meses, conforme especificação e quantitativo contidos no ANEXO I deste ETP.

3. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA DEMANDA NO PCA

A contratação se encontra prevista no Plano Anual de Contratações, publicado em sítio eletrônico do município para o ano vigente.

A presente demanda está em consonância com o planejamento estratégico e metas governamentais para o ano de 2025, conforme se observa na visão e objetivos estratégicos da Administração. Sendo assim, a demanda se encontra em alinhamento com as diretrizes de gestão da entidade, além de ter alinhamento com as peças orçamentárias, como será demonstrado na indicação da dotação orçamentária devida.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

4.1 Análise de viabilidade da contratação

Para atender às necessidades alimentares de usuários das unidades de saúde, pacientes internados e participantes de programas sociais de saúde, faz-se necessária a aquisição de gêneros alimentícios diversos. Neste contexto, a utilização de alimentos oriundos da Agricultura Familiar contribui para o desenvolvimento econômico local além de estar alinhada às políticas públicas nacionais, como o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e as diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), incorporada no SUS.

Como já referido, o objeto deste certame é a aquisição de gêneros perecíveis (hortifruti, raízes, tubérculos e produtos de origem animal), através de Chamada Pública, por meio da modalidade de Compra Institucional referente ao Programa Aquisição de Alimentos.

Nesse sentido, as soluções encontradas para a referida demanda seriam:

Solução 1: Aquisição dos itens por dispensa de licitação (Lei n° 14.133/2021, artigo 75, inciso II):

Neste cenário, os itens em epígrafe devem ser adquiridos dispensando-se o rito licitatório e adota-se como preço médio de referência aqueles praticados junto a empresas que atuam neste nicho de mercado. Entretanto, considerando a quantidade, tipificação e os preços registrados nos Mapas Comparativos de Preços Preliminares, que seguem anexados, auferidos em cotação de novembro de 2025, o valor de aquisição total é superior ao limite legal de R\$ 62.725,59 (sessenta e dois mil setecentos e vinte e cinco reais e cinquenta e nove centavos), em observância ao Decreto n° 12.343, de 30 de Dezembro de 2024.

Solução 2: Aquisição dos itens por adesão a Ata de Registro de Preços vigente:

A contratação de serviços por adesão a Ata de Registro de Preços vigente é um método empregado por entidades públicas para aquisição de bens ou contratação de serviços, valendo-se dos preços e condições pré-estabelecidos em uma ata específica. *Apesar de oferecer certas vantagens, esse procedimento também traz consigo desafios*, sobretudo quando se trata da Atenção à Saúde Especializada. A seguir, algumas das desvantagens associadas a esse tipo de contratação:

- ✓ Limitação aos Itens Disponíveis na Ata existente: A adesão à ata de registro de preços vigente pode limitar a escolha de produtos disponíveis para compra, pois os itens e suas especificações já estão definidos na ata. Isso

³ BRASIL. Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome/Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional/Grupo Gestor do Programa de Aquisição de Alimentos. RESOLUÇÃO GGPA n° 21, DE 29 DE JULHO DE 2025. Dispõe sobre a execução da modalidade Compra Institucional, no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos - PAA. Disponível em:

<https://www.gov.br/mda/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas-projetos-acoes-obras-e-atividades/programa-de-aquisicao-de-alimentos/atos-norm-ativos/RESOLUCAOGGPAAN21DE29DEJULHOde2025RESOLUCAOGGPAAN21DE29DEJULHOde2025DOUImprensaNacional.pdf> [acesso em 26/11/2025]

pode ser problemático se os produtos listados não atenderem completamente às necessidades específicas da entidade compradora;

- ✓ Falta de Flexibilidade no que tange ao processo vigente: A adesão à ata de registro de preços pode limitar a capacidade da entidade compradora de negociar condições específicas, como prazos de entrega, formas de pagamento e outros termos contratuais. Isso pode ser problemático se a entidade precisar de flexibilidade para se adaptar a circunstâncias imprevistas;
- ✓ Especificidades locais: Numa adesão a ARP deve-se obedecer à logística e à abrangência dos fornecedores contratados na respectiva ata, que não necessariamente atende às necessidades do presente certame.

Solução 3: Credenciamento de Fornecedores

Abertura de credenciamento, para a aquisição de gêneros perecíveis (hortifruti, raízes, tubérculos e produtos de origem animal), através de Chamada Pública, por meio da modalidade de Compra Institucional - referente ao Programa Aquisição de Alimentos - fundamentada nas disposições da Lei nº 14.628, de 2023:

“Art. 1º Fica regulamentada a execução da modalidade Compra Institucional, no âmbito do Programa de Aquisição de Alimentos, pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta e indireta, dos estados, do Distrito Federal e dos municípios, de que trata o inciso V do art. 3º do Decreto nº 11.802, de 2023

§ 1º As aquisições de produtos da modalidade de que trata o caput deste artigo serão realizadas com dispensa de licitação, conforme dispõe o art. 4º da Lei nº 14.628, de 2023, por meio de procedimento administrativo denominado Chamada Pública.

§ 2º A Chamada Pública, para fins desta Resolução, é a ação administrativa voltada à seleção de proposta específica para aquisição de gêneros alimentícios ou sementes ou de demais materiais propagativos, provenientes da agricultura familiar ou de suas organizações para consumo ou para doação ao público atendido pelo órgão comprador, observado o disposto nesta Resolução.

§ 3º Para fins desta resolução, os agricultores familiares e suas organizações de produção serão denominados como "fornecedores".

E na Lei nº 14.133/2021:

"Art. 74. É inexigível a licitação quando inviável a competição, em especial nos casos de:

(...)

IV - objetos que devam ou possam ser contratados por meio de credenciamento;

(...)"

Ademais, a adoção da modalidade possibilitará:

- ✓ Maior capilaridade da rede de fornecedores;
- ✓ Pagamento com base no efetivo fornecimento, garantindo economicidade;
- ✓ Celeridade no acesso dos usuários do SUS aos itens.

4.2. Conclusão

Como demonstrado, a solução 3 já consiste em modalidade executada pelo município, a qual tem previsibilidade legal, tendo a SMS Caruaru expertise na aquisição de itens na forma de credenciamento, inclusive trazendo vantajosidade econômica, com ganho de eficiência administrativa. Por sua vez, a tramitação através de Chamada Pública, por meio da modalidade de Compra Institucional referente ao Programa Aquisição de Alimentos prevista na Lei nº 14.628/2023 e regulamentada pelo Decreto Federal nº 11.802/2023 e Resolução GGPAА nº 21, de 29 de julho de 2025, promoverá fortalecimento do mercado local.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Buscou-se utilizar a centralização de contratação de materiais e serviços que revele-se vantajoso e eficiente, gerando economicidade de processo e redução de tempo.

O presente certame objetiva a **Aquisição de gêneros perecíveis (hortifruti, raízes, tubérculos e produtos de origem animal), através de Chamada Pública, por meio da modalidade de Compra Institucional referente ao Programa Aquisição de Alimentos**. O material/bem/serviço a ser contratado enquadra-se como aqueles de natureza comum, nos termos do art. 6º, XIII da Lei 14.133/21 e regulamentado pelo Decreto Municipal n.º 065, de 29 de agosto de 2023, por possuir padrões de desempenho e características gerais e específicas, usualmente encontradas no mercado. Assim, a demanda mostra-se viável através de contratação direta, por inexigibilidade de licitação, com fundamento no art. 74, inc. IV, da Lei 14.133/2021 e no Decreto Municipal Nº 081, de 30 de julho de 2024, por se tratar de serviços que devam ou possam ser contratados por meio de credenciamento.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Requisitos Legais

O FORNECEDOR REGISTRADO/CONTRATADO será responsável pela observância das leis, decretos, regulamentos, portarias e normas federais, estaduais e municipais direta e indiretamente aplicáveis ao objeto. Modo geral deve ser obedecido o disposto nos seguintes normativos:

- I. Lei Federal 14.133/2021 – Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências.
- II. Lei Orgânica Municipal, no uso de suas atribuições constitucionais e legais, previstas no art. 55, IV.
- III. A contratação deverá estar em conformidade com o **DECRETO Nº 058, DE 09 DE MAIO DE 2024**, que Regulamenta a aplicação e implementação da Lei Federal nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), no âmbito do Poder Executivo Municipal de Caruaru/PE.
- IV. A contratação deverá estar em conformidade com o **DECRETO Nº 083, DE 29 DE JULHO DE 2025**, que Regulamenta o cumprimento das cotas de reserva de cargos para pessoas com deficiência, reabilitados da Previdência Social e aprendizes, nos contratos celebrados pela Administração Pública Municipal de Caruaru.
- V. Lei 10.406/2002 – Código Civil

Requisitos Específicos

- I. Todos os alimentos devem estar em conformidade com os padrões sanitários exigidos pela ANVISA, MAPA e Ministério da Saúde;
- II. Entregas em dias específicos com cronograma logístico pré-estabelecido;
- III. Exigência de produtos de qualidade e frescor garantido dos hortifruti;
- IV. Será dada prioridade para alimentos agroecológicos, sem agrotóxicos e produzidos localmente;
- V. No momento da entrega, os produtos fornecidos devem estar em perfeitas condições de higiene e conservação, livres de odores estranhos e de contaminantes químicos, físicos e biológicos;
- VI. Os produtos perecíveis deverão ser embalados e mantidos, quando sua natureza assim exigir, sob resfriamento ou congelamento, desde sua origem até sua entrega definitiva, em temperaturas adequadas para sua perfeita conservação;
- VII. As embalagens dos produtos devem estar em perfeitas condições, intactas e sem perfurações, e expressar claramente a data de validade do produto, que deverá ser de acordo com o Termo de Referência e demais documentos a serem produzidos, contados a partir da data de recebimento.

7. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Os números solicitados são baseados em necessidades atuais, bem como estimativas de consumo, diante do desenvolvimento de atividades locais, descritivos e justificativas estão contemplados neste ETP.

GRUPO I - HORTIFRUTI					
ITEM		NOME	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	471861	Abóbora	Tipo leite, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidades, material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, de colheita recente.	KG	1200
2	463845	Alface	Folhas limpas, brilhantes e sem picadas de insetos. Não poderá apresentar folhas murchas, despendendo e descoloridas.	KG	1500
3	464374	Abacaxi	Tipo pérola, apresentando grau médio de amadurecimento, pesando aproximadamente 1,5 Kg (um quilo e meio) casca sã, sem rupturas, em boas condições de consumo.	KG	4500
4	464373	Abacate	Tamanho médio ou grande, 1ª qualidade, transportados em monoblocos plásticos frestados ou galéas.	KG	1000
5	464449	Banana Prata	Tipo extra, verdosa, em pencas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	4500
6	464377	Banana Comprida	Verdosa, em pencas, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos a manuseio e transporte.	KG	4500
7	617162	Batata Doce	Rosada, apresentando boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda.	KG	8000
8	463769	Beterraba	De primeira, fresca compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, de colheita recente.	KG	3500
9	463784	Cebola Seca	Tipo branca, de primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e corte, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de sujidades, parasitas e larvas.	KG	6500
10	615260 (similar)	Cebolinha	Fresca, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Extra, molhos pequenos.	KG	1000
11	463773	Cenoura	De primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, sem rachadura e corte. Tamanho e coloração uniformes	KG	5500
12	463779	Chuchu	De 1ª qualidade, cor verde, tamanho e coloração uniforme, firme e compacto livres de enfermidades, material terrosos, sem danos físicos ou mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	1000
13	463888	Coentro	Coloração uniforme, fresca, firme, intacta, isenta de enfermidades, sujidades, parasitas e larvas. Extra, molhos pequenos.	KG	1400
14	464392	Goiaba	De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e maduras, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Extra, selecionada, verdosa.	KG	2500
15	464398	Limão	De ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, resíduos de fertilizantes, parasitas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, fornecendo boa quantidade de caldo.	KG	1500
16	464410 (similar)	Manga	Fresca, tipo espada, de primeira qualidade, íntegra, com textura íntegra, compacta e firme, tamanho médio, com grau de maturação adequado, garantido durabilidade mínima de 3 dias, acondicionada em sacos de polietileno ou galéas, com identificação do peso.	KG	1600
17	467418	Mamão	De ótima qualidade, tipo formosa, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos e verdochos, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionado em caixa de madeira.	KG	5500
18	611978	Macaxeira Congelada Embalada a Vácuo	Raízes, tubérculos e rizomas próprios para o consumo, devem proceder de espécies vegetais genuínas, são, serem de espécie; não estarem danificados por lesões de origem física ou mecânica que afetem a aparência Fresca, de primeira, bem desenvolvida, com cor e sabor próprios da espécie, sem danificações por lesões físicas ou mecânicas e livres de enfermidades. Devem ser descascadas e cortadas em roletes e congeladas, acondicionadas em embalagem plástica transparente, atóxica (polietileno) e lacradas através de sistema a vácuo, rotuladas conforme legislação vigente e com peso por embalagem variando entre 3 a 5 Kg.	KG	10000
19	471959	Melão	Tipo espanhol. Frutos frescos, com grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios e variedades, apresentando grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Os frutos não devem apresentar danificações por quaisquer lesões de origem física ou mecânica, estarem isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. O produto deverá ser transportado em caixa de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.	KG	5500

 Assinado por 2 pessoas: PAULA FERNANDA CORDEIRO e PÂMELA TAVARES
 Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/7DD0-690E-9564-3729> e informe o código 7DD0-690E-9564-3729



20	467419	Melancia	Redonda, graúda, de 1ª qualidade, fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido e madura, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme.	KG	12000
21	463797	Milho Verde	Sabor e aroma característicos. Estágio de maturação com umidade variando de 70 a 80%, grãos dentados amarelos, uniformes, espigas longas e cilíndricas (espigas maiores que 15 cm de comprimento e 03 cm de diâmetro), sabugo fino e claro, boa granação, pericarpo delicado e bom empalhamento (espigas bem empalhadas de coloração verde intensa). Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverão estar acondicionados em sacos plásticos atóxicos.	KG	1500
22	463810	Pepino	Liso, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde, tamanho entre 12 e 13 cm de comprimento e 4 cm de diâmetro aproximadamente. Não poderão se apresentar amolecidos, brocados, com manchas amarelas na parte superior.	KG	1800
23	463812	Pimentão	Verde e graúdo, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física e mecânica, perfurações e cortes. Extra, graúdo e verdense.	KG	2200
24	609442	Tomate	Tipo salada, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física e mecânica, rachaduras e cortes. Extra, graúdo, verdense.	KG	10000
GRUPO II - POLPA DE FRUTAS					
ITEM		NOME	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
25	464484	Polpa de Fruta	Congelada, sem açúcar, sabor acerola , com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Ausente de substâncias estranhas, acondicionadas em sacos plásticos atóxicos, transparentes de 1 kg. O produto deve ter validade igual ou superior a 06 meses e deverá seguir as especificações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) TRANSPORTE – O produto deverá ser transportado em condições de higiene adequada, protegido contra contaminação e em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênica sanitária. Obs.: Para rotulagem, observar legislação atualizada.	KG	1000
26	464475	Polpa de Fruta	Congelada, sem açúcar, sabor manga , com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Ausente de substâncias estranhas, acondicionadas em sacos plásticos atóxicos, transparentes de 1 kg. O produto deve ter validade igual ou superior a 6 meses e deverá seguir as especificações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. TRANSPORTE – O produto deverá ser transportado em condições de higiene adequada, protegido contra contaminação e em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênica sanitária. Obs.: Para rotulagem, observar legislação atualizada.	KG	1000
27	464514	Polpa de Fruta	Congelada, sem açúcar, sabor goiaba , com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Ausente de substâncias estranhas, acondicionadas em sacos plásticos atóxicos, transparentes de 1 kg. O produto deve ter validade igual ou superior a 6 meses e deverá seguir as especificações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. TRANSPORTE – O produto deverá ser transportado em condições de higiene adequada, protegido contra contaminação e em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênica sanitária. Obs.: Para rotulagem, observar legislação atualizada.	KG	1000
28	464485	Polpa de Fruta	Congelada, sem açúcar, sabor cajá , com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Ausente de substâncias estranhas, acondicionadas em sacos plásticos atóxicos, transparentes de 1 kg. O produto deve ter validade igual ou superior a 6 meses e deverá seguir as especificações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. TRANSPORTE – O produto deverá ser transportado em condições de higiene adequada, protegido contra contaminação e em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênica sanitária. Obs.: Para rotulagem, observar legislação atualizada.	KG	1000
GRUPO III - ITENS DE ORIGEM ANIMAL					
ITEM		NOME	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
29	625552 (similar)	CARNE BOVINA CONGELADA EMBALADA A VÁCUO (MIX PARA GUISADO COM OSSO)	Carne vermelha bovina, livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes, com aspecto, cor, odor e sabor próprio, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Deverá ser utilizada para a montagem de um mix para guisado com o percentil máximo de 10% de sebo e gordura dura, sem aparas, contra-peso e sem odor de ranço; o qual será elaborado a partir de pedaços obtidos dos cortes do quarto dianteiro e traseiro do boi como: Músculo dianteiro, acém, pescoço, peito, paleta e músculo traseiro. Embalagem de no máximo 04 a 05 kg, transparentes e atóxicas. O produto deverá seguir as exigências da legislação vigente para produtos de origem animal, e apresentar selo ou documento que comprove a inspeção e liberação por parte do Órgão Fiscalizador Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes e conter no mínimo as seguintes informações: Identificação e origem do produto, número do lote, data de fabricação, data de validade. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação. TRANSPORTE - A entrega do produto deverá ser efetuada em caminhão baú, refrigerado de acordo com as normas da portaria CVS 6/99 de 10/03/9 da Vigilância Sanitária. Os entregadores deverão estar uniformizados e	KG	10000

Assinado por 2 pessoas: PAULA FERNANDA CORDEIRO e PÂMELA TAVARES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/7DD0-690E-9564-3729> e informe o código 7DD0-690E-9564-3729



			limpos usando: jaleco, sapato fechado e boné (Portaria CVS 6/99 de 10/03/99 – Vigilância Sanitária).		
30	476495 (similar)	CARNE BOVINA CONGELADA EMBALADA A VÁCUO (SEM OSSO)	Carne de primeira qualidade, livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes, com aspecto, cor, odor e sabor próprio, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Deverá apresentar o percentil máximo de 10% de sebo e gordura dura, sem aparas ou contra peso e sem odor de ranço; o qual será elaborado a partir de pedaços obtidos dos cortes do quarto traseiro do boi como: Coxão mole, coxão duro, patinho e alcatra. Embalagem de no máximo 4 a 5 kg, transparentes e atóxicas. O produto deverá seguir as exigências da legislação vigente para produtos de origem animal. e apresentar selo ou documento que comprove a inspeção e liberação por parte do Órgão Fiscalizador Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes e conter no mínimo as seguintes informações: Identificação e origem do produto, número do lote, data de fabricação, data de validade. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação. TRANSPORTE- A entrega deverá ser efetuada em caminhão baú, refrigerado de acordo com as normas da portaria CVS 6/99 de 10/03/99 da Vigilância Sanitária. Os entregadores deverão estar uniformizados e limpos usando: jaleco, sapato fechado e boné (Portaria CVS 6/99 de 10/03/99 – Vigilância Sanitária).	KG	7500
31	447587	GALINHA CAIPIRA CONGELADA	Frango inteiro, com miúdos, sem tempero, embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2 kg por frango. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango, consistência firme, não amolecida e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; cheiro agradável, pele lisa e macia. As especificações de qualidade do produto deverão seguir a legislação vigente da ANVISA/MS e/ou recomendações do Ministério da Agricultura através do SIM, SIE ou SIF. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes e conter no mínimo as seguintes informações: Identificação e origem do produto, número do lote, data de fabricação, data de validade. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação. TRANSPORTE- A entrega do produto deverá ser efetuada em caminhão baú, refrigerado de acordo com as normas da portaria CVS 6/99 de 10/03/99 da Vigilância Sanitária. Os entregadores deverão estar uniformizados e limpos usando: jaleco, sapato fechado e boné (Portaria CVS 6/99 de 10/03/99 – Vigilância Sanitária).	KG	10000
32	447585 (similar)	FRANGO DE CORTE CONGELADO	Frango inteiro, com miúdos, sem tempero, embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2 kg por frango. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango, consistência firme, não amolecida e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; cheiro agradável, pele lisa e macia. As especificações de qualidade do produto deverão seguir a legislação vigente da ANVISA/MS e/ou recomendações do Ministério da Agricultura através do SIM, SIE ou SIF. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes e conter no mínimo as seguintes informações: Identificação e origem do produto, número do lote, data de fabricação, data de validade. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação. TRANSPORTE- A entrega do produto deverá ser efetuada em caminhão baú, refrigerado de acordo com as normas da portaria CVS 6/99 de 10/03/99 da Vigilância Sanitária. Os entregadores deverão estar uniformizados e limpos usando: jaleco, sapato fechado e boné (Portaria CVS 6/99 de 10/03/99 – Vigilância Sanitária).	KG	10000
GRUPO IV - PANIFICAÇÃO					
ITEM	NOME	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	
33	605159 (similar)	Bolo de Bacia Sabor Macaxeira	Bolo de ótima qualidade, íntegro produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem a presença de aditivos químicos como corantes, acidulantes, estabilizantes e outros utilizados na indústria de alimentos. Fabricados em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Pesando 50g acondicionados em embalagem primária de papel resistente (tipo forma de bolo), embalagem secundária individual plástica resistente, com etiqueta contendo, ingredientes, datas de fabricação e validade. O produto deve ser entregue em caixas de papelão resistente, contendo no mínimo 5 kg. Obs.: Para rotulagem, observar legislação atualizada.	KG	1000
34	605243 (similar)	Bolo Bacia Tradicional	Bolo de ótima qualidade, íntegro produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem a presença de aditivos químicos como corantes, acidulantes, estabilizantes e outros utilizados na indústria de alimentos. Fabricados em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Pesando 50g, acondicionados em embalagem de papel resistente tipo forma de bolo) e com embalagem secundária plástica transparente com etiqueta contendo ingredientes, data de fabricação e validade. Obs.: Para rotulagem, observar legislação atualizada.	KG	1000
35	465635 (similar)	Bolo Bacia Sabor Cenoura	Bolo de ótima qualidade, isento de leite e derivados, íntegro produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem a presença de aditivos químicos como corantes, acidulantes, estabilizantes e outros utilizados na indústria de alimentos. Fabricados em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Pesando 50g, acondicionados em embalagem de papel resistente (tipo forma de bolo) e com embalagem secundária plástica transparente com etiqueta contendo ingredientes, data de fabricação e validade. Obs.: Para rotulagem, observar legislação atualizada.	KG	1000

Assinado por 2 pessoas: PAULA FERNANDA CORDEIRO e PÂMELA TAVARES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/7DD0-690E-9564-3729> e informe o código 7DD0-690E-9564-3729



Memória de Cálculo:

HORTIFRUTI						
Item	Descrição	Unidade	Qtde.2021/2022	Qtde.2023	Qtde.2024	Qtde.solicit.2025/2026
1	Abóbora	Kg	4200	2.800	2800	1200
2	Alface	Kg	2624	1.800	1800	1500
3	Abacaxi	Kg	11523	6.500	6500	4500
4	Abacate	Kg	1500	0	0	1000
5	Banana Prata	Kg	14246	8.300	8300	4500
6	Banana Comprida	Kg	5338	1.300	1500	4500
7	Batata Doce	Kg	13181	10.250	10250	8000
8	Beterraba	Kg	10084	5.600	5600	3500
9	Cebola Seca	Kg	16132	7.200	9000	6500
10	Cebolinha	Kg	1968	1.300	1300	1000
11	Cenoura	Kg	15827	7.700	7700	5500
12	Chuchu	Kg	11640	5.200	5200	1000
13	Coentro	Kg	3999	1.600	1600	1400
14	Goiaba	Kg	6349	3.250	3250	2500
15	Limão	Kg	2460	1.700	1700	1500
16	Manga	Kg	3595	1.900	1900	1600
17	Mamão	Kg	9400	6.500	6500	5500
18	Macaxeira Congelada Embalada a Vácuo	Kg	19140	11.700	11700	10000
19	Melão	Kg	10381	7.800	7800	5500
20	Melancia	Kg	21860	13.700	13700	12000
21	Milho Verde	Kg	2656	700	700	1500
22	Pepino	Kg	2920	2.000	2000	1800
23	Pimentão	Kg	3208	2.100	2500	2200
24	Tomate	Kg	25040	10.400	10900	10000
POLPA DE FRUTAS						
25	Congelada, sem açúcar, sabor ACEROLA	Kg	681	750	1000	1000
26	Congelada, sem açúcar, sabor MANGA	Kg	691	800	500	1000
27	Congelada, sem açúcar, sabor GOIABA	Kg	0	0	500	1000
28	Congelada, sem açúcar, sabor CAJÁ	Kg	705	750	1000	1000
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL						
29	CARNE BOVINA CONGELADA EMBALADA A VÁCUO (MIX PARA GUIADO COM OSSO)	Kg	7656	0	4000	10000
30	CARNE BOVINA CONGELADA EMBALADA A VÁCUO (SEM OSSO)	Kg	0	9000	6000	7500
31	GALINHA CAIPIRA CONGELADA	Kg	3369	0	0	10000
32	FRANGO DE CORTE CONGELADO	Kg	3499	15000	4000	10000
PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO						
33	Bolo de Bacia Sabor Macaxeira	Kg	*	*	*	1000
34	Bolo Bacia Tradicional	Kg	*	*	*	1000
35	Bolo Bacia Sabor Cenoura	Kg	*	*	*	1000

* este item não costumava ser pedido nos processos licitatórios pela SMS, pois era dada preferência ao pedido do bolo comum em forma tradicional.

8. ESTIMATIVA PRELIMINAR DE PREÇOS

IMPACTO FINANCEIRO: No presente certame a aquisição dos itens dar-se-á tal qual o disposto na RESOLUÇÃO GGPAA N° 21, DE 29 DE JULHO DE 2025, que refere:

“CAPÍTULO I DA AQUISIÇÃO DOS ALIMENTOS

Art. 2º Do total de recursos destinados, no exercício financeiro, à de gêneros alimentícios pelos órgãos compradores, no mínimo 30

(trinta por cento) será destinado, sempre que possível, à aquisição de produtos da agricultura familiar e de suas organizações

Parágrafo único. Os órgãos e as entidades compradoras somente poderão deixar de observar o percentual previsto no caput deste artigo em uma das seguintes hipóteses:

- I - não atendimento das especificações demandadas;
- II - insuficiência de fornecedores da agricultura familiar, preferencialmente, mediante emissão de declaração emitida pelo órgão oficial de Assistência Técnica e Extensão Rural - ATER ou secretaria municipal ou estadual de agricultura ou órgãos afins;
- III - necessidade de aquisições esporádicas ou emergenciais que inviabilizem as aquisições dos produtos diretamente dos fornecedores da agricultura familiar, devidamente justificadas.

Art. 3º As contratações dos fornecedores da agricultura familiar realizadas no âmbito desta modalidade deverão observar a participação mínima de 50% (cinquenta por cento) de mulheres entre os fornecedores.

Art. 4º Para as aquisições dos produtos dos fornecedores da agricultura familiar deverão ser atendidas, cumulativamente, as seguintes exigências:

- I - o preço de aquisição deve ser compatível com o vigente no mercado de varejo em âmbito local ou regional, aferido segundo metodologia instituída no art.13 desta Resolução;
- II - o preço de aquisição deve estar definido em Chamada Pública;(..."

Em pesquisa de preços de mercado, realizada pelo Setor de Compras da SMS, em novembro/2025, foram obtidos os seguintes resultados:

ITEM	CATMAT	DESCRIÇÃO	APRES.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	TOTAL
GRUPO I - HORTIFRUTI						
1	471861	Abóbora - Tipo leite, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, isenta de enfermidades, material terroso, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, de colheita recente.	KG	1.200	R\$ 3,95	R\$ 4.740,00
2	463845	Alface - Folhas limpas, brilhantes e sem picadas de insetos. Não poderá apresentar folhas murchas, despencando e descoloridas	KG	1.500	R\$ 8,93	R\$ 13.395,00
3	464374	Abacaxi - Tipo pérola, apresentando grau médio de amadurecimento, pesando aproximadamente 1,5 Kg (um quilo e meio) casca sã, sem rupturas, em boas condições de consumo.	KG	4.500	R\$ 3,67	R\$ 16.515,00
4	464373	Abacate - Tamanho médio ou grande, 1ª qualidade, transportados em monoblocos plásticos frestados ou galéas.	KG	1.000	R\$ 8,83	R\$ 8.830,00
5	464449	Banana Prata - Tipo extra, verdosa, em pencas, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte.	KG	4.500	R\$ 3,38	R\$ 15.210,00
6	464377	Banana Comprida - Verdosa, em pencas, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos a manuseio e transporte.	KG	4.500	R\$ 5,54	R\$ 24.930,00
7	617162	Batata Doce - Rosada, apresentando boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda.	KG	8.000	R\$ 3,31	R\$ 26.480,00



8	463769	Beterraba - De primeira, fresca compacta e firme, isenta de enfermidades, material terroso, Kg tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, de colheita recente.	KG	3.500	R\$ 4,18	R\$ 14.630,00
9	463784	Cebola Seca - Tipo branca, de primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física Kg ou mecânica, perfurações e corte, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, graúda, isenta de sujidades, parasitas e larvas.	KG	6.500	R\$ 4,01	R\$ 26.065,00
10	615260	Cebolinha - Fresca, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem Kg desenvolvida, firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Extra, molhos pequenos.	KG	1.000	R\$ 6,86	R\$ 6.860,00
11	463773	Cenoura - De primeira qualidade, sem rama, fresca, compacta e firme, sem lesões de origem Kg física ou mecânica, sem rachadura e corte. Tamanho e coloração uniformes	KG	5.500	R\$ 3,82	R\$ 21.010,00
12	463779	Chuchu - De 1ª qualidade, cor verde, tamanho e coloração uniforme, firme e compacto livres	KG	1.000	R\$ 3,72	R\$ 3.720,00
13	479694	Coentro - Coloração uniforme, fresca, firme, intacta, isenta de enfermidades, sujidades, Kg parasitas e larvas. Extra, molhos pequenos.	KG	1.400	R\$ 5,43	R\$ 7.602,00
14	464392	Goiaba - De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser	KG	2.500	R\$ 4,26	R\$ 10.650,00
15	464398	Limão - De ótima qualidade, fresca, compacta e firme, isenta de sujidades, resíduos de fertilizantes, parasitas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, com polpa firme e intacta, fornecendo boa quantidade de caldo.	KG	1.500	R\$ 3,11	R\$ 4.665,00
16	464408	Manga - Fresca, tipo espada, de primeira qualidade, integra, com textura íntegra, compacta Kg e firme, tamanho médio, com grau de maturação adequado, garantido durabilidade mínima de 3 dias, acondicionada em sacos de polietileno ou galéas, com identificação do peso	KG	1.600	R\$ 4,29	R\$ 6.864,00
17	467418	Mamão - De ótima qualidade, tipo formosa, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvidos e verducos, com polpa firme e intacta, sem danos físicos ou mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionado em caixa de madeira.	KG	5.500	R\$ 3,07	R\$ 16.885,00
18	611978	Macaxeira Congelada Embalada a Vácuo - Raízes, tubérculos e rizomas próprios para o consumo, devem proceder de espécies vegetais genuínos, são, serem de colheita recente, serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie; não estejam danificados por lesões de origem física ou mecânica que afetem a aparência Fresca, de primeira, bem desenvolvida, com cor e sabor próprios da espécie, sem danificações por lesões físicas ou mecânicas e livres de enfermidades. Devem ser descascadas e cortadas em roletes e congeladas, acondicionadas em embalagem plástica transparente, atóxica (polietileno) e lacradas através de sistema a vácuo, rotuladas conforme legislação vigente e com peso por embalagem variando entre 3 a 5 Kg.	KG	10.000	R\$ 4,78	R\$ 47.800,00
19	471959	Melão - Tipo espanhol. Frutos frescos, com grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios e variedades, apresentando grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Os frutos não devem apresentar danificações por quaisquer lesões de origem física ou mecânica, estarem isentos de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca, estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estarem livres de resíduos de fertilizantes. O produto deverá ser transportado em caixa de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.	KG	5.500	R\$ 2,90	R\$ 15.950,00

Assinado por 2 pessoas: PAULA FERNANDA CORDEIRO e PÂMELA TAVARES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/7DD0-690E-9564-3729> e informe o código 7DD0-690E-9564-3729



20	467419	Melancia - Redonda, graúda, de 1ª qualidade, fresca, com aspecto, cor e cheiro de sabor Kg próprio, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvido e madura, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme.	KG	12.000	R\$ 2,00	R\$ 24.000,00
21	463797	Milho Verde - Sabor e aroma característicos. Estágio de maturação com umidade variando de 70 Kg a 80%, grãos dentados amarelos, uniformes, espigas longas e cilíndricas (espigas maiores que 15 cm de comprimento e 03 cm de diâmetro), sabugo fino e claro, boa granação, pericarpo delicado e bom empalhamento (espigas bem empalhadas de coloração verde intensa). Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto. Deverão estar acondicionados em sacos plásticos atóxicos.	KG	1.500	R\$ 8,38	R\$ 12.570,00
22	463810	Pepino - Liso, firme, sem rugas, bem formado, na cor verde, tamanho entre 12 e 13 cm de	KG	1.800	R\$ 3,04	R\$ 5.472,00
23	463812	Pimentão - Verde e graúdo, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, sem lesões Kgde origem física e mecânica, perfurações e cortes. Extra, graúdo e verdoso.	KG	2.200	R\$ 4,01	R\$ 8.822,00
24	609442	Tomate - Tipo salada, de boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidade, material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física e mecânica, rachaduras e cortes. Extra, graúdo, verdoso.	KG	10.000	R\$ 3,83	R\$ 38.300,00
TOTAL GRUPO I					R\$	R\$ 381.965,00
GRUPO II - POLPA DE FRUTAS						
25	464484	Polpa de Fruta - Congelada, sem açúcar, sabor acerola, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Kg Ausente de substâncias estranhas, acondicionadas em sacos plásticos atóxicos, transparentes de 1 kg. O produto deve ter validade igual ou superior a 06 meses e deverá seguir as especificações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)TRANSPORTE – O produto deverá ser transportado em condições de higiene adequada, protegido contra contaminação e em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênica sanitária. Obs.: Para rotulagem, observar legislação atualizada.	KG	1.000	R\$ 9,99	R\$ 9.990,00
26	464475	Polpa de Fruta - Congelada, sem açúcar, sabor manga, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Kg Ausente de substâncias estranhas, acondicionadas em sacos plásticos atóxicos, transparentes de 1 kg. O produto deve ter validade igual ou superior a 6 meses e deverá seguir as especificações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.TRANSPORTE – O produto deverá ser transportado em condições de higiene adequada, protegido contra contaminação e em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênica sanitária. Obs.: Para rotulagem, observar legislação atualizada.	KG	1.000	R\$ 11,13	R\$ 11.130,00
27	464514	Polpa de Fruta - Congelada, sem açúcar, sabor goiaba, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Ausente de substâncias estranhas, acondicionadas em sacos plásticos atóxicos, transparentes de 1 kg. O produto deve ter validade igual ou superior a 6 meses e deverá seguir as especificações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. TRANSPORTE – O produto deverá ser transportado em condições de higiene adequada, protegido contra contaminação e em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênica sanitária. Obs.: Para rotulagem, observar legislação atualizada.	KG	1.000	R\$ 11,66	R\$ 11.660,00



28	464485	Polpa de Fruta - Congelada, sem açúcar, sabor cajá, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Ausente de substâncias estranhas, acondicionadas em sacos plásticos atóxicos, transparentes de 1 kg. O produto deve ter validade igual ou superior a 6 meses e deverá seguir as especificações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.TRANSPORTE - O produto deverá ser transportado em condições de higiene adequada, protegido contra contaminação e em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênica sanitária. Obs.: Para rotulagem, observar legislação atualizada.	KG	1.000	R\$ 11,98	R\$ 11.980,00
TOTAL GRUPO II..... R\$						R\$ 44.760,00
GRUPO III - ITENS DE ORIGEM ANIMAL						
29	625552	CARNE BOVINA CONGELADA EMBALADA A VÁCUO (MIX PARA GUIADO COM OSSO) - Carne vermelha bovina, livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes, com aspecto, cor, odor e sabor próprio, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Deverá ser utilizada para a montagem de um mix para guisado com o percentil máximo de 10% de sebo e gordura dura, sem aparas, contra-peso e sem odor de ranço; o qual será elaborado a partir de pedaços obtidos dos cortes do quarto dianteiro e traseiro do boi como: Músculo dianteiro, acém, pescoço, peito, paleta e músculo traseiro. Embalagem de no máximo 04 a 05 kg, transparentes e atóxicas. O produto deverá seguir as exigências da legislação vigente para produtos de origem animal. e apresentar selo ou documento que comprove a inspeção e liberação por parte do Órgão Fiscalizador Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes e conter no mínimo as seguintes informações: Identificação e origem do produto, número do lote, data de fabricação, data de validade. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.TRANSPORTE- A entrega do produto deverá ser efetuada em caminhão baú, refrigerado de acordo com as normas da portaria CVS 6/99 de 10/03/99 da Vigilância Sanitária. Os entregadores deverão estar uniformizados e limpos usando: jaleco, sapato fechado e boné (Portaria CVS 6/99 de 10/03/99 - Vigilância Sanitária).	KG	10.000	R\$ 25,35	R\$ 253.500,00
30	447448	CARNE BOVINA CONGELADA EMBALADA A VÁCUO (SEM OSSO) - Carne de primeira qualidade, livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes, com aspecto, cor, odor e sabor próprio, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Deverá apresentar o percentil máximo de 10% de sebo e gordura dura, sem aparas ou contra peso e sem odor de ranço; o qual será elaborado a partir de pedaços obtidos dos cortes do quarto traseiro do boi como: Coxão mole, coxão duro, patinho e alcatra. Embalagem de no máximo 4 a 5 kg, transparentes e atóxicas. O produto deverá seguir as exigências da legislação vigente para produtos de origem animal. e apresentar selo ou documento que comprove a inspeção e liberação por parte do Órgão Fiscalizador Federal (SIF), Estadual (SIE) ou Municipal (SIM). O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes e conter no mínimo as seguintes informações: Identificação e origem do produto, número do lote, data de fabricação, data de validade. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação.TRANSPORTE- A entrega deverá ser efetuada em caminhão baú, refrigerado de acordo com as normas da portaria CVS 6/99 de 10/03/99 da Vigilância Sanitária. Os entregadores deverão estar uniformizados e limpos usando: jaleco, sapato fechado e boné (Portaria CVS 6/99 de 10/03/99 - Vigilância Sanitária).	KG	7.500	R\$ 34,37	R\$ 257.775,00

Assinado por 2 pessoas: PAULA FERNANDA CORDEIRO e PÂMELA TAVARES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/7DD0-690E-9564-3729> e informe o código 7DD0-690E-9564-3729



31	447587	GALINHA CAIPIRA CONGELADA - Frango inteiro, com miúdos, sem tempero, embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2 kg por frango. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango, consistência firme, não amolecida e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; cheiro agradável, pele lisa e macia. As especificações de qualidade do produto deverão seguir a legislação vigente da ANVISA/MS e/ou recomendações do Ministério da Agricultura através do SIM, SIE ou SIF. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes e conter no mínimo as seguintes informações: Identificação e origem do produto, número do lote, data de fabricação, data de validade. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação. TRANSPORTE- A entrega do produto deverá ser efetuada em caminhão baú, refrigerado de acordo com as normas da portaria CVS 6/99 de 10/03/99 da Vigilância Sanitária. Os entregadores deverão estar uniformizados e limpos usando: jaleco, sapato fechado e boné (Portaria CVS 6/99 de 10/03/99 – Vigilância Sanitária).	KG	10.000	R\$ 12,00	R\$ 120.000,00	
32	447585	FRANGO DE CORTE CONGELADO - Frango inteiro, com miúdos, sem tempero, embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno resistente, com aproximadamente 2 kg por frango. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango, consistência firme, não amolecida e cor característica, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; cheiro agradável, pele lisa e macia. As especificações de qualidade do produto deverão seguir a legislação vigente da ANVISA/MS e/ou recomendações do Ministério da Agricultura através do SIM, SIE ou SIF. O produto deverá ser rotulado de acordo com as legislações vigentes e conter no mínimo as seguintes informações: Identificação e origem do produto, número do lote, data de fabricação, data de validade. O produto deverá ser entregue com prazo máximo de 30 (trinta) dias da data de fabricação. TRANSPORTE- A entrega do produto deverá ser efetuada em caminhão baú, refrigerado de acordo com as normas da portaria CVS 6/99 de 10/03/99 da Vigilância Sanitária. Os entregadores deverão estar uniformizados e limpos usando: jaleco, sapato fechado e boné (Portaria CVS 6/99 de 10/03/99 – Vigilância Sanitária).	KG	10.000	R\$ 12,75	R\$ 127.500,00	
TOTAL GRUPO III						R\$	R\$ 758.775,00
GRUPO IV - PANIFICAÇÃO							
33	605159	Bolo de Bacia Sabor Macaxeira - Bolo de ótima qualidade, íntegro produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem a presença de aditivos químicos como corantes, acidulantes, estabilizantes e outros utilizados na indústria de alimentos. Fabricados em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Pesando 50g acondicionados em embalagem primária de papel resistente (tipo forma de Kg bolo), embalagem secundária individual plástica resistente, com etiqueta contendo, ingredientes, datas de fabricação e validade O produto deve ser entregue em caixas de papelão resistente, contendo no mínimo 5 kg.Obs.: Para rotulagem, observar legislação atualizada.	KG	1.000	R\$ 23,80	R\$ 23.800,00	
34	605243	Bolo Bacia Tradicional - Bolo de ótima qualidade, íntegro produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem a presença de aditivos químicos como corantes, acidulantes, estabilizantes e outros utilizados na indústria de alimentos. Fabricados em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Pesando Kg 50g, acondicionados em embalagem de papel resistente tipo forma de bolo) e com embalagem secundária plástica transparente com etiqueta contendo ingredientes, data de fabricação e validade.Obs.: Para rotulagem, observar legislação atualizada.	KG	1.000	R\$ 20,07	R\$ 20.070,00	

Assinado por 2 pessoas: PAULA FERNANDA CORDEIRO e PÂMELA TAVARES
 Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/7DD0-690E-9564-3729> e informe o código 7DD0-690E-9564-3729

35	465635	Bolo Bacia Sabor Cenoura - Bolo de ótima qualidade, isento de leite e derivados, íntegro produzido de forma artesanal, com insumos naturais, sem a presença de aditivos químicos como corantes, acidulantes, estabilizantes e outros utilizados na indústria de alimentos. Fabricados em estabelecimentos certificados e autorizados pela Vigilância Sanitária. Pesando 50g, acondicionados em embalagem de papel resistente (tipo tipo forma de bolo) e com embalagem secundária plástica transparente com etiqueta contendo ingredientes, data de fabricação e validade.Obs.: Para rotulagem, observar legislação atualizada.	KG	1.000	R\$ 21,80	R\$ 21.800,00
TOTAL GRUPO IV					R\$	R\$ 65.670,00
TOTAL GERAL					R\$	R\$ 1.251.170,00

- 1 - Em conformidade com Decreto Municipal 080, de 05/10/2023, IN Nº 65, de 7/7/2021, Recomendação 003/2022 Ministério Público de Pernambuco (MPPE) Corroborando com o Manual de Pesquisas de Preços do Superior Tribunal de Justiça (STJ)
- 2 - Os Parâmetros adotados na pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não: Painel de Preços, Aquisições e Contratações Similares de outros entes Públicos (Atas) e Pesquisa direta com Fornecedores. (Amparado pela IN Nº 65, de 7/7/2021, Art. 6º)
- 3 - A Metodologia utilizada, como métodos para obtenção do preço estimado, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros de que trata o art. 5º, desconsiderados os valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados. (Amparado pela IN Nº 65, de 7/7/2021, Art. 7º)
- 4 - Como critério final para apuração do preço estimado, optamos por utilizar como preço de referência o Valor da Média de Preço entre as propostas apresentadas, de forma que o processo seja mais vantajoso e eficiente para o Ente Público.
- 5 - Anexamos documentos comprobatórios da pesquisa de preços realizadas conforme fontes acima, destacamos que de acordo com orientação do TCE/PE na pesquisa em banco de preços e painel de preços optamos por ampliar a pesquisa para o máximo de valores possíveis encontrados.

Em suma, a presente contratação tem como valor estimado o importe total de **R\$ 1.251.170,00 (um milhão, duzentos e cinquenta e um mil, cento e setenta reais)**, tendo como valor referencial o levantado no Orçamento Planilhado do Processo.

9. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Considerando os princípios da economicidade, eficiência e integralidade da Lei nº 14.133/2021, entende-se que o PARCELAMENTO do objeto de **Aquisição de gêneros perecíveis (hortifruti, raízes, tubérculos e produtos de origem animal), através de Chamada Pública, por meio da modalidade de Compra Institucional referente ao Programa Aquisição de Alimentos é VIÁVEL.**

O objeto do Contrato, trata da *Aquisição de Gêneros Alimentícios Perecíveis*, sendo assim o PARCELAMENTO do objeto se aplica, uma vez que trata-se de produtos diferentes podendo ser fornecidos em lotes separados, no caso em tela configura-se a melhor forma de aproveitar os recursos disponíveis no mercado e ampliar a competitividade, além de ser técnica e economicamente viável e não representar perda de economia de escala. Essa abordagem amplia a competitividade ao possibilitar a participação de empresas especializadas, e eleva a qualidade ao contratar fornecedores qualificados para cada etapa e promove economia de escala, com redução de custos e maior concorrência.

10. RISCOS DO PROCESSO DE CONTRATAÇÃO

É possível identificar alguns riscos ligados à aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, levando em consideração eventualidades, como a disponibilidade dos itens de modo homogêneo durante todo o período de vigência do contrato, entre outros.

Portanto, é viável uma análise de risco mais detalhada - onde se pode apurar eventuais riscos que comprometam o processo de contratação, o contrato e sua execução - e para tal, segue o Mapa De Risco no ANEXO I deste ETP.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Trata-se de procedimento autônomo, e independe de outras contratações para o atingimento de sua finalidade, não demandando a contratação de um outro objeto, nem suscita a realização de uma segunda contratação, que venha a potencializá-la ou aperfeiçoá-la.

12. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

- ✓ Atendimento nutricional adequado aos usuários do SUS;
- ✓ Redução da insegurança alimentar;
- ✓ Estímulo à agricultura familiar local;
- ✓ Diminuição da evasão dos programas de saúde;
- ✓ Melhoria do desempenho em tratamentos médicos;
- ✓ Promoção de práticas alimentares saudáveis.

13. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO ÓRGÃO

- I. Levantamento da demanda junto às unidades;
- II. Definição dos produtos e quantidades;
- III. Planejamento logístico das entregas;
- IV. Elaboração do edital de chamada pública.
- V. Condução do processo com a Secretaria de Saúde.

14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Será recomendado ao fornecedor, conforme previsão neste instrumento, que o mesmo deverá adotar práticas de sustentabilidade na execução do objeto, mediante orientações do art. 6º da IN/SLTI/MPOG nº01/2010 (Compras Sustentáveis).

Modo geral, é desejável que o fornecimento seja oriundo da agricultura familiar com práticas agroecológicas, mínimos impactos ambientais e em conformidade com a legislação ambiental vigente.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação da solução mostra-se possível técnica e economicamente viável para suprir a necessidade descrita na fundamentação.

Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida, considerando os pontos listados a seguir:

- ✓ A relação custo-benefício da contratação é considerada favorável;
- ✓ A importância da necessidade da contratação;
- ✓ Os requisitos relevantes para contratação foram adequadamente descritos;
- ✓ No mercado existe a solução proposta, e essa solução é viável.

RESPONSÁVEIS

Paula Fernanda Cordeiro

Coordenadora de Nutrição / Atenção Especializada - SMS

Pâmela Estefânia Tavares Dias

Coordenadora Geral da Política de Alimentação e Nutrição/SMS

Caruaru - PE, 01 de novembro de 2025.



ANEXO I - MAPA DE RISCOS

Risco	Causa	Dano/Consequência	Probabilidade (1 a 5)	Impacto (1 a 5)	Classif. (ref. Matriz)	Ação Preventiva	Responsável	Ação de Contingência (se o risco se concretizar)	Responsável
1. Dispensa deserta ou com item deserto.	Variação de preço.	Necessidade de instauração de novo processo.	2	5	Alto	Não se aplica	Não se aplica	Reapresentar Pedido	SMS
2. Descumprimento de cláusulas (contratuais/TR) por parte da contratada .	Falta de análise ao TR	> Comprometimento da execução contratual/TR; > Não disponibilização da solução desejada..	1	4	Médio	Prever expressamente no Termo de referência, as penalidades por descumprimento de cláusulas contratuais	Fiscal de contratos.	Solicitar notificação e abertura de processo adm. se necessário.	SMS
3. Aquisição de baixa qualidade.	Descumprimento das especificações conforme o descrito no termo de referência.	Resultados insatisfatórios.	1	4	Médio	Melhores requisitos de habilitação	SMS	Solicitar notificação e abertura de processo adm. se necessário.	SMS
4. Atraso na entrega do objeto.	Falha na logística da empresa.	> Atraso planejamento de refeições fornecidas pelas UANs; > Retardo/interrupção no fornecimento de refeições	2	5	Alto	Advertência ao contratado quanto ao cumprimento do prazo de entrega e implicações quanto ao atraso.	SMS	Aplicação das sanções administrativas previstas no edital e seus anexos.	SMS

Considerando ainda o art. 12, § 1º, do Decreto Municipal nº 009/2024, de 17 de Janeiro de 2024, versando sobre a promoção à alocação eficiente dos riscos de cada contrato e estabelecer a responsabilidade que caiba a cada parte contratante, bem como os mecanismos que afastem a ocorrência do sinistro e mitiguem os seus efeitos, caso este ocorra durante a execução contratual, é possível considerar a Matriz de risco a seguir, atribuindo uma pontuação de probabilidade (baixa, média, alta), de impacto (baixo, médio, alto), para cada um desses riscos, tomando por referência a matriz a seguir:

I M P A C T O	Muito Alto 5	Médio	Alto	Alto	Alto	Alto
	Alto 4	Médio	Médio	Alto	Alto	Alto
	Médio 3	Baixo	Médio	Médio	Alto	Alto
	Baixo 2	Baixo	Médio	Médio	Médio	Alto
	Muito Baixo 1	Baixo	Baixo	Baixo	Médio	Médio
		1 Raro	2 Pouco Provável	3 Provável	4 Muito Provável	5 Praticamente Certo
PROBABILIDADE						

Assinado por 2 pessoas: PAULA FERNANDA CORDEIRO e PÂMELA TAVARES
Para verificar a validade das assinaturas, acesse <https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/7DD0-690E-9564-3729> e informe o código 7DD0-690E-9564-3729





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 7DD0-690E-9564-3729

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ PAULA FERNANDA CORDEIRO (CPF 073.XXX.XXX-03) em 01/12/2025 16:20:09 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

- ✓ PÂMELA TAVARES (CPF 056.XXX.XXX-00) em 06/01/2026 09:30:13 GMT-03:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://caruaru.1doc.com.br/verificacao/7DD0-690E-9564-3729>