

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

1. INTRODUÇÃO

1.1. As contratações públicas produzem significativo impacto na atividade econômica, tendo em vista o volume de recursos envolvidos, os quais, em grande parte, são instrumentos da efetividade das políticas públicas. Nesse sentido, um planejamento bem elaborado, propicia contratações potencialmente mais eficientes, posto de a realização de estudos prévios possibilitar uma visão ampla das alternativas ofertadas no mercado.

1.2. Este estudo técnico preliminar é documento constitutivo da primeira etapa do planejamento e tem como finalidade apresentar solução para necessidade administrativa de garantir o fornecimento de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS** Perecíveis, Não Perecíveis e Hortifrútiis, visando atender aos profissionais de saúde que trabalham em regime de plantão no serviço de Pronto Atendimento Beiró Uchoa, bem como para pacientes que precisam ficar em observação por um tempo maior na unidade, no Centro de Atenção Psicossocial e na Residência Terapêutica do Município de Moreno/PE.

1.3. O estudo pretende evidenciar a necessidade a ser resolvida, apontando a melhor solução para a administração pública, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação. Para tanto, o estudo buscou organizar a forma de apresentação dos itens considerados obrigatórios, seguindo, dentro do possível, como referência, a ordem disposta no parágrafo primeiro do art.18 da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1. A aquisição de gêneros alimentícios (perecíveis, não perecíveis e hortifrutiis) é essencial para garantir a manutenção e o pleno funcionamento dos serviços de saúde oferecidos aos profissionais de saúde que trabalham em regime de plantão no serviço de Pronto Atendimento Beiró Uchoa, bem como para pacientes que precisam ficar em observação por um tempo maior na unidade, no Centro de Atenção Psicossocial e na Residência Terapêutica do Município de Moreno/PE. As razões para essa necessidade incluem:

- **Atendimento Nutricional aos Profissionais de Saúde:** Profissionais de saúde que trabalham em regime de plantão necessitam de alimentação adequada para desenvolver suas atividades de saúde, promovendo uma assistência de qualidade. No CAPS, a alimentação contribui para o cuidado integral de usuários em tratamento psiquiátrico, reforçando estratégias terapêuticas e proporcionando acolhimento.
- **Residência Terapêutica:** A Residência terapêutica presta suporte a pacientes com transtornos mentais, através de moradia e cuidados personalizados.
- **Continuidade do Atendimento Humanizado:** Garantir alimentação de qualidade reflete o compromisso da gestão em proporcionar um atendimento humanizado, essencial em serviços de saúde pública.
- **Atendimento à Demanda Legal e Administrativa:** A aquisição está alinhada com a obrigação do município em assegurar condições básicas para que as unidades de saúde operem plenamente, cumprindo preceitos constitucionais de direito à saúde e assistência social.

- **Foco na Saúde Pública e Interesse Coletivo:** A adequada nutrição de pacientes e usuários impacta positivamente os indicadores de saúde pública, contribuindo para o interesse coletivo e a eficiência dos serviços ofertados à população.

2.2. Portanto, essa aquisição é fundamental para a continuidade e qualidade dos serviços de saúde no município, garantindo o bem-estar dos usuários e o cumprimento das diretrizes do SUS.

3. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO

3.1. Até o momento presente, não foi elaborado o Plano de Contratações Anual (PCA) referente ao exercício atual. Este fato justifica a impossibilidade de demonstrar a inclusão da contratação no PCA, conforme estabelecido no artigo 18, parágrafo 1º da Lei 14.133/2021. No entanto, é importante ressaltar que a presente necessidade administrativa está alinhada com o planejamento da Administração para o atual exercício.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

4.1. Levantamento de mercado e escolha da melhor solução:

4.1.1 O levantamento de mercado foi realizado utilizando dois métodos. No primeiro método, foram analisados processos licitatórios com necessidades administrativas semelhantes e objetos de natureza equivalente, visando à padronização das contratações públicas. Essa abordagem teve como foco a efetivação dos Princípios da Economicidade, Eficiência e Desenvolvimento Nacional Sustentável, além de incluir uma pesquisa minuciosa de mercado para identificar parâmetros de qualidade e custos. No segundo método, com base na melhor alternativa identificada no primeiro, foram apresentadas as formas possíveis de contratação, assegurando que a execução da solução atenda de maneira eficiente e adequada à presente necessidade administrativa.

4.2. Método 1 (pesquisa de processos licitatórios com necessidades administrativas semelhantes):

4.2.1. Foi realizado um levantamento de processos licitatórios realizados pela administração pública, com a finalidade de evidenciar qual foi a solução adotada por outros órgãos e entidades públicas para solucionar necessidades administrativas semelhantes as descritas no tópico 2, deste Estudo Técnico Preliminar. Segue levantamento abaixo:

Órgão/Entidade Contratante	Forma de Contratação	Objeto da Contratação
Prefeitura Municipal de Caruaru/PE	PROCESSO LICITATÓRIO Nº 003/2024 – UC-EDUCAÇÃO. PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90003/2024 – UC-EDUCAÇÃO SRP Nº 001/2024.	Registro de preços para eventual contratação de empresa(s) especializada(s) no fornecimento de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NÃO PERECÍVEIS E CEREAIS, a fim de atender às necessidades do Fundo Municipal de Saúde/ Secretaria Municipal de Saúde – SMS, do Fundo Municipal de Assistência Social / Secretaria de Desenvolvimento Social e Direitos Humanos - SDSDH e da Secretaria de Educação e Esportes –

		SEDUC do Município de Caruaru, durante o período de 12 (doze) meses,
Governo do Estado de Pernambuco	PROCESSO LICITATÓRIO Nº 1434.2024.AC-54.PE.0355.SAD.GABGOV PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 0355.2024 SEI 0010100045.001355/2024-56	Formação de Ata de Registro de Preços para o fornecimento eventual de gêneros alimentícios (MERCEARIA), conforme especificações e quantitativos previstos no Termo de Referência (Anexo I), visando atender às demandas do seguinte órgão participante do Palácio do Campo das Princesas
Prefeitura Municipal de Goiana/PE	PROCESSO LICITATÓRIO Nº 132/2023 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 038/2023	Registro de preços, para eventual fornecimento de gêneros Alimentícios semi perecíveis (carne, embutidos, laticínios e polpas de frutas) Para atender as necessidades da secretaria de políticas sociais (programas Assistenciais) e da secretaria de saúde (refeições de pacientes e plantonistas) do município de Goiana/PE.

4.2.2. Considerando o panorama apresentado, evidencia-se que, com o objetivo de atender à necessidade administrativa de fornecer alimentação adequada aos usuários do Sistema Único de Saúde, órgãos e entidades públicas têm realizado a contratação de empresas especializadas no fornecimento de gêneros alimentícios por meio de processos licitatórios. Essa prática busca garantir a qualidade dos produtos, promover a eficiência no uso dos recursos públicos e atender às demandas nutricionais de pacientes e acompanhantes de forma adequada e humanizada.

4.3. Método 2 – Possíveis alternativas apresentadas quanto à forma de contratação:

Para suprir toda a demanda, o Fundo Municipal de Saúde de Moreno, precisa adquirir uma ampla variedade de alimentos, o que implica em um custo significativo. Nesse sentido, as opções de atendimento, levando em consideração os preços de mercado e a disponibilidade orçamentária, podem ser divididas nos seguintes cenários:

4.3.1. Contratação 1 – Aquisição por dispensa de licitação (Lei nº 14.133/2021, artigo 75, inciso II): Neste cenário, os gêneros alimentícios 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 nas pesquisas de preços realizados pelo Departamento de Compras do FMS, o valor de aquisição total é superior ao limite legal de R\$ 59.906,02 (cinquenta e nove mil, novecentos e seis reais e dois centavos), permitido pela Lei 14.133/2021, art. 75, II

4.2.3. Contratação 2 – Aquisição por adesão à Ata de Registro de Preços vigente:

A aquisição por adesão à 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 compra de gêneros alimentícios. Abaixo, são elencadas algumas das desvantagens associadas a esse processo:

1. Rigidez nos Produtos Disponíveis: A adesão à ata de registro de preços pode limitar a escolha de produtos disponíveis para compra, pois os itens e suas especificações já estão definidos na ata. Isso pode ser problemático se os produtos listados não atenderem completamente às necessidades específicas da entidade compradora.

2. Falta de Flexibilidade: 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.

3. Problemas de Disponibilidade de Estoque: Em alguns casos, os produtos listados na ata de registro de preços podem não estar disponíveis imediatamente em estoque, o que pode resultar em atrasos na entrega ou na necessidade de buscar fornecedores alternativos.

4. Possíveis Discrepâncias na Qualidade dos Produtos: A adesão à ata de registro de preços não garante a qualidade dos produtos adquiridos. Pode haver variações na qualidade dos produtos fornecidos pelos diferentes fornecedores listados na ata, o que pode afetar a satisfação e a segurança dos consumidores.

4.2.4. Contratação 3 - Aquisição através de novo Registro de Preços em ata:

Neste cenário, os insumos deverão ser adquiridos por meio de um novo registro de preço, no qual o processo licitatório resultará numa ata de registro de preços firmada entre o FMS e a contratada, com 12 meses de vigência, mantidas as condições definidas em edital, observadas as disposições do art. 104 da Lei 14.133/2021.

A aquisição de gêneros alimentícios por meio de um novo registro de preços em ata pode oferecer diversas vantagens, tais como:

1. Competitividade Renovada: Ao abrir um novo processo de registro de preços, a entidade pública pode atrair uma gama mais ampla de fornecedores interessados em competir, o que pode levar a preços mais competitivos e melhores condições para a aquisição dos gêneros alimentícios.

2. Atualização dos Preços: Um novo registro de preços permite que a entidade pública atualize os preços de acordo com as condições de mercado atuais. Isso pode garantir que os preços praticados reflitam com mais precisão os custos dos produtos alimentícios no momento da aquisição.

3. Flexibilidade nas Condições Contratuais: Ao iniciar um novo processo de registro de preços, a entidade pública tem a oportunidade de revisar e ajustar as condições contratuais de acordo com suas necessidades específicas, garantindo maior flexibilidade na negociação.

4. Avaliação de Novos Fornecedores: A abertura de um novo registro de preços possibilita que a entidade pública avalie e inclua novos fornecedores que possam oferecer produtos de qualidade superior ou condições mais vantajosas, ampliando as opções disponíveis.

5. Transparência e Concorrência: O processo de novo registro de preços promove a transparência e a concorrência entre os fornecedores interessados, assegurando que a escolha seja feita de forma justa e imparcial, conforme os critérios estabelecidos.

6. Adaptação às Mudanças nas Necessidades: Com um novo registro de preços, a entidade pública pode adaptar-se melhor a eventuais mudanças nas necessidades de abastecimento de gêneros alimentícios, garantindo uma maior adequação às demandas vigentes.

7. Controle contratual com efetividade maior: Ao iniciar um novo registro de preços, a entidade pública pode ter um controle mais efetivo sobre os contratos estabelecidos, assegurando que os termos e condições atendam plenamente às suas exigências e padrões de qualidade.

Essas vantagens destacam a importância e os benefícios de iniciar um novo registro de preços em ata para a aquisição de gêneros alimentícios, proporcionando uma abordagem mais dinâmica e adaptável às necessidades da entidade pública. Portanto, dentre as opções elencadas, esta se mostra como a mais viável para a necessidade administrativa desta Municipalidade.

4.4. DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

4.4.1. Diante da análise realizada nos estudos de mercado, a alternativa mais adequada para alcançar os resultados apresentados é a Desta feita, concluímos pela seguinte solução: **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEIS, NÃO PERECÍVEIS E HORTIFRUTIS) ATRAVÉS DE NOVO REGISTRO DE PREÇOS EM ATA..**

4.4.2. A aquisição de gêneros alimentícios por meio de processos licitatórios assegura transparência e igualdade de condições na seleção de fornecedores qualificados. Essa prática fomenta a concorrência entre as empresas, resultando em preços mais vantajosos e condições de compra adequadas para o setor público. Além disso, o processo licitatório garante o cumprimento das normas legais vigentes, assegurando a qualidade dos produtos adquiridos. Ao adotar os procedimentos formais estabelecidos, os órgãos públicos reduzem os riscos de irregularidades, promovendo integridade, eficiência e responsabilidade na gestão das compras públicas.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Os requisitos basilares para a presente contratação são divididos da seguinte forma:

5.1.1. REQUISITOS LEGAIS

5.1.1.1. 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;

5.1.1.2. Todos os gêneros alimentícios bem como os procedimentos relacionados ao seu fornecimento deverão estar de acordo com a legislação vigente e demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis, em especial as Normas Técnicas Especiais de Alimentos e Bebidas constantes na Resolução - CNNPA nº 12, de 24 /07/78, Decreto 12486 de 20/10/78, Portaria 161 de 24/07/87-MAA, Lei

9972 de 25/05 /2000, Resolução RDC nº 259, de 20/09/02 - ANVISA 22/11/07, /MS, Resolução RDC n.º 360, de 23 /12/2003, ANVISA/MS, Decreto 6268 de Instrução Normativa nº 12 de 28/03 /08, MAPA, Resolução RDC Nº de 7, de 18/02/11 ANVISA, Resolução – RDC nº 14, de 28/03/14 – ANVISA, Decreto 8446 de 06/05/2015 e Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013.

5.1.2. REQUISITOS DE NEGÓCIO

5.1.2.1. Registro de Preços para aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (PERECÍVEIS, NÃO PERECÍVEIS E HORTIFRUTIS)**, destinados aos atender aos profissionais de saúde que trabalham em regime de plantão no serviço de Pronto Atendimento Beiró Uchoa, bem como para pacientes que precisam ficar em observação por um tempo maior na unidade, no Centro de Atenção Psicossocial e na Residência Terapêutica do município de Moreno/PE, conforme especificações e quantidades estabelecidas no Termo de Referência.

5.1.3. REQUISITOS TÉCNICOS

5.1.3.1. Atendimento às especificações contidas na Especificação Técnica contidas na Justificativa e no Termo de Referência, em anexo.

5.1.3.2. 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. 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. 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, contados a partir da data de recebimento.

5.2. Soluções e requisitos de mercado: A solução é padronizada no ramo de fornecimento desse tipo de serviço para o setor público e privado, entretanto a precificação deve ser feita especificamente para as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde de Moreno, levando em consideração as peculiaridades da Região e da solução almejada pelo Município.

6. DA ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO

6.1. Considerando a variedade de gêneros alimentícios a serem fornecidos, incluindo perecíveis, não perecíveis e hortifrutis, optou-se por detalhar os quantitativos e suas especificações conforme planilha abaixo:

Item	Nome	Preços	Preço Estimado	Quantidade	Unidade	Total
1	Açafrão – Açafrão em pó, de alta qualidade, 100% puro, sem aditivos ou conservantes. Embalado em saco plástico, atóxico, com 100g cada pacote.	11	R\$ 3,09	100	Pacotes	R\$ 309,00

2	Achocolatado em Pó – Achocolatado em pó, enriquecido com vitaminas e minerais. Composição: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais (cálcio e ferro), soro de leite em pó, vitaminas (C, B3, B6, B2, A, D e B12). Embalagem 400g	58	R\$ 6,33	130	Latas	R\$ 822,90
3	Achocolatado em Pó, Alimento achocolatado em pó vitaminado, com embalagem tipo sachê de pelo menos 200g, com data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data de recebimento.	12	R\$ 4,50	150	Sachês	R\$ 675,00
4	Açúcar Cristal – Branco Tipo I, puro e natural, embalado em sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg	116	R\$ 4,36	5520	Quilogramas	R\$ 24.067,20
5	Adoçante Líquido – Para diabético, com edulcorantes artificiais: SUCRALOSE, embalagem: frasco com 100 ml, onde cada gota contém no máximo 0,010Kcal	51	R\$ 6,24	40	Unidades	R\$ 249,60
6	Amaciante para Carne – Amaciante de carne, tempero em pó tipo amaciante para carne, contendo sal, amido, papaína, óleo ou gordura vegetal, cebola, salsa e alho desidratados, Embalagem com 120g.	7	R\$ 9,53	130	Unidades	R\$ 1.238,90
7	Arroz Parboilizado - Arroz parboilizado, classe longo fino, qualidade tipo 1.	80	R\$ 6,09	4530	Quilogramas	R\$ 27.587,70
8	Arroz comum (branco/quebradinho) - classe longo fino, qualidade tipo 1. com 1 kg cada.	52	R\$ 6,78	600	Quilogramas	R\$ 4.068,00
9	Arroz integral - classe longo fino, qualidade tipo 1. com 1 kg cada.	67	R\$ 7,58	360	Quilogramas	R\$ 2.728,80
10	Aveia em flocos finos - 100% natural, sem adição de	39	R\$ 4,03	2000	Caixas	R\$ 8.060,00

	açúcar, conservantes ou aditivos. com 200g cada.					
11	Aveia em flocos grossos - 100% natural, sem adição de açúcar, conservantes ou aditivos 200g	14	R\$ 4,27	500	Caixas	R\$ 2.135,00
12	Azeite de oliva extra virgem - obtido exclusivamente por processos mecânicos, sem adição de produtos químicos. Apresenta acidez máxima de 0,8%, mantendo ao máximo a pureza e os nutrientes do produto.com 500 ml	33	R\$ 35,82	250	Unidades	R\$ 8.955,00
13	Azeitona Verde - sem caroço, de alta qualidade, colhida antes do amadurecimento completo, o que confere um sabor mais amargo e uma textura firme contendo salmoura para conservação. 240g líquido/150g	19	R\$ 6,77	215	Sachês	R\$ 1.455,55
14	Batata Palha- Produzida com batatas selecionadas de primeira qualidade, sabor natural, livre de gorduras trans, sem qualquer tipo de adulterações ou contaminações. Unidade de 140g.	11	R\$ 7,05	60	Pacotes	R\$ 423,00
15	Biscoito Água e Sal – Sem gorduras Trans, o biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservaçã. Embalado em saco plástico, pacotes de 400g (3 x 1)	41	R\$ 5,07	1800	Pacotes	R\$ 9.126,00
16	Biscoito Doce - tipo “Maria”, consistência crocante, sem corantes artificiais; embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g (3 x 1),	65	R\$ 4,69	3400	Pacotes	R\$ 15.946,00
17	Biscoito Salgado Integral - tipo "cream cracker integral". Embalado em saco plástico, pacotes de 400g (3 x 1)	60	R\$ 5,77	2200	Pacotes	R\$ 12.694,00

18	Café Solúvel – Pó para preparo de bebida à base de café, feito a partir de grãos selecionados. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data do recebimento. Embalagem com 50g	25	R\$ 6,47	65	Sachês	R\$ 420,55
19	Café Torrado e Moído – podendo ser de grãos arábica, robusta/conilon ou uma mistura dos dois, com nota mínima de qualidade de 4,5 em uma escala de 0 a 10, sabor e aroma característicos 200G	20	R\$ 18,88	5680	Pacotes	R\$ 107.238,40
20	Caldo em Tablete, Sabor: Carne, Bacon ou Costela - Deve ser embalado em tabletes individuais, com cada tablete pesando aproximadamente 19g. Caixa com 12 unidades	4	R\$ 5,27	1900	Caixas	R\$ 10.013,00
21	Caldo em Tablete, Sabor: Galinha - o produto deve ser composto por ingredientes de alta qualidade, incluindo sal, gordura Deve ser embalado em tabletes individuais, com cada tablete 19g. Caixa com 12 unidades	14	R\$ 5,25	3500	Caixas	R\$ 18.375,00
22	Canela em Pó PURA, sabor natural, sem adição de açúcar, erva doce, cravo da índia, açúcar e amido, em embalagem plástica com no mínimo 25 gramas devidamente lacrada ou hermeticamente fechada, isenta de sujidades	19	R\$ 5,33	60	Unidades	R\$ 319,80
23	Canjica de Milho Amarelo (para munguzá) - 1ª qualidade, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias com no máximo de 13% de umidade - emb. 500g.	98	R\$ 3,63	320	Pacotes	R\$ 1.161,60
24	Canjica de Milho Branco (para munguzá) - 1ª qualidade, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs,	151	R\$ 4,94	320	Pacotes	R\$ 1.580,80

	limpas, com no máximo de 13% de umidade - emb. 500g.					
25	Castanha de caju - Sem casca ou lascas de cascas aderidas, inteira, sem sal, sem sujeiras, sem mofo, sem pontos de podridão, rígida, da melhor qualidade.	35	R\$ 76,43	3	Quilogramas	R\$ 229,29
26	Catchup - Embalagem plástica com no mínimo 400 g. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 06 meses.	127	R\$ 5,56	250	Unidades	R\$ 1.390,00
27	Cereal à Base de Arroz - tipo mucilon - o produto deve ser composto por arroz 100% natural, enriquecido com vitaminas e minerais essenciais, como ferro, zinco e vitaminas A, C, D e do complexo B. 400g	8	R\$ 19,74	40	Latas	R\$ 789,60
28	Coalhada desnatada - em embalagem plástica, 0% gordura e 0% adição de açúcares, com potes de 140g,	10	R\$ 3,18	620	Potes	R\$ 1.971,60
29	Coco Ralado Desidratado - sem açúcar. Deverá ser elaborado com endosperma procedente de frutos sãos e maduros não poderá apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos soltos e de cor branca. 100g.	20	R\$ 5,41	330	Pacotes	R\$ 1.785,30
30	Colorau - o produto deve ser composto por urucum moído, podendo conter fubá de milho e óleo de soja como ingredientes adicionais. O colorau deve ser um corante natural, de cor avermelhada. pacotes herméticos de 100g	63	R\$ 2,66	2800	Pacotes	R\$ 7.448,00
31	Cravo da Índia - Embalagem plástica selada com no mínimo 10g.	6	R\$ 5,23	100	Pacotes	R\$ 523,00
32	Creme de Leite UHT - homogeneizado, produzido a partir de creme de leite, Estabilizante citrato de	145	R\$ 3,41	830	Unidades	R\$ 2.830,30

	sódio, espessantes goma alfarroba e carragena, mínimo de 20% de gordura e 0% de gordura trans. Embalagem tetra brik de 200 gramas.					
33	Doce de Goiaba – tipo “goiabada” em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. potes de 600g.	37	R\$ 5,90	310	Unidades	R\$ 1.829,00
34	Ervilha Verde em Conserva - Grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Sachê com peso líquido de 300g e peso drenado de 200 gramas.	11	R\$ 3,87	1700	Sachês	R\$ 6.579,00
35	Extrato de Tomate Simples - concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com Frutos maduros selecionados. Sachês de no mínimo 300 gramas	31	R\$ 3,55	2440	Sachês	R\$ 8.662,00
36	Farinha de Mandioca - fina torrada, de primeira qualidade, seca, classe branca, tipo 1, isento de parasitas, sujidades e larvas. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.	23	R\$ 7,47	810	Quilogramas	R\$ 6.050,70
37	Farinha de Milho em Flocos (tipo cuscuz) – pré-cozida, embalada em pacote com 500g, acondicionada em fardos de 10kg. Constar data de fabricação, prazo de validade de no mínimo 06 meses.	31	R\$ 2,87	3010	Pacotes	R\$ 8.638,70
38	Farinha de Trigo Especial – Com fermento, limpa, desgerminada, de cor branca, isenta de umidade, fermentação e ranço,	20	R\$ 5,21	450	Quilogramas	R\$ 2.344,50

	enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.					
39	Farinha de Trigo Especial - Sem fermento, limpa, desgerminada, de cor branca, isenta de umidade, fermentação e ranço, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg.	19	R\$ 5,11	300	Quilogramas	R\$ 1.533,00
40	Farinha Láctea - Produzida com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizantes. Embalagem: Sachê de no mínimo 230 gramas.	10	R\$ 8,83	50	Sachês	R\$ 441,50
41	Feijão Carioca – Tipo 1, novo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, aspecto brilhoso, liso, isenta de matéria terrosa, pedras, pacotes de 1Kg.;	116	R\$ 8,33	4010	Quilogramas	R\$ 33.403,30
42	Feijão Macassar – Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades acondicionado em pacote de 01 kg	114	R\$ 8,66	400	Quilogramas	R\$ 3.464,00
43	Feijão Preto – Tipo 1, grupo 1, classe preto, em Pacotes de 1 kg, com validade de no mínimo 6 meses e c/ data de embalamento não superior a 30 dias.	111	R\$ 9,95	500	Quilogramas	R\$ 4.975,00
44	Fermento Biológico Seco instantâneo. Sachês de no mínimo 10g.	8	R\$ 1,77	120	Sachês	R\$ 212,40
45	Fermento Químico - Na embalagem deverá constar data de fabricação, de validade e numero do lote. - embalagem c/ 100 grs. Embalagem plástica de 100g	18	R\$ 4,32	160	Unidades	R\$ 691,20

46	Fórmula infantil de partida, para lactentes de 0 a 6 meses de idade, com relação proteínas do soro do leite/caseína, acrescido de DHA e ARA. Latas de 800 gramas.	11	R\$ 44,51	40	Latas	R\$ 1.780,40
47	Fórmula infantil de segmento para crianças acima de 6 meses de idade. Com relação proteína soro do leite/caseína, fonte de carboidrato lactose e maltodextrina, contendo prebióticos. Latas de 800 gramas.	13	R\$ 95,56	7	Latas	R\$ 668,92
48	Frutas cristalizadas - Preparada com sacarose e frutas desidratadas, em pedaços, cobertura com cristais e açúcar, com tecnologia adequada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades	8	R\$ 13,00	5	Quilogramas	R\$ 65,00
49	Gelatina em Pó - Diversos sabores. Embalagem de no mínimo 12g.	29	R\$ 3,93	600	Unidades	R\$ 2.358,00
50	Gelatina em Pó DIET - Sem adição de açúcar, diversos sabores. Embalagem de no mínimo 12g.	19	R\$ 3,76	300	Unidades	R\$ 1.128,00
51	Gelatina em pó incolor e sem sabor, Embalagem de no mínimo 24g	17	R\$ 5,59	40	Sachês	R\$ 223,60
52	Iogurte Desnatado - Com polpa de fruta (ameixa ou morango), em embalagem plástica, 0% gordura e 0% adição de açúcares, tipo garrafa, contendo 850 a 1L,	13	R\$ 9,26	500	Unidades	R\$ 4.630,00
53	Leite Condensado - preparado a partir de leite integral, leite em pó integral, açúcar e lactose. 0% de gordura trans. Não deve conter glúten. Validade mínima de 10 meses. Embalagem: 395 gramas.	47	R\$ 7,21	520	Unidades	R\$ 3.749,20
54	Leite de coco - em embalagens de vidro de	60	R\$ 10,06	400	GARRAFAS	R\$ 4.024,00

	500ml. Acondicionados em caixas, contendo data de fabricação e validade					
55	Leite de Soja sem lactose – Embalagem de 1litro. Proteína isolada de soja, açúcar, rico em cálcio, ferro, fósforo, zinco e vitamina A, B1,B2, B6, B12 e D ad. Contém altos teores de ômega 3 e ômega 6, Sabor Original.	12	R\$ 7,46	200	Latas	R\$ 1.492,00
56	Leite em Pó Desnatado. Embalagem: Sachês com no mínimo 200g	30	R\$ 7,96	2550	Pacotes	R\$ 20.298,00
57	Leite em pó instantâneo - Leite em pó integral instantâneo rico em ferro, vitaminas c, a e d envasado em recipiente hermético, Lata de no mínimo 380g. Marca de referência: Ninho	16	R\$ 22,46	160	Latas	R\$ 3.593,60
58	Leite em Pó integral - 100% de origem animal. Leite instantâneo, instantâneo, enriquecido com vitamina A e D, com embalagem primária em papel aluminizado Embalagem: Sachês com 200g.	55	R\$ 7,67	6200	Pacotes	R\$ 47.554,00
59	Leite Zero Lactose - Composto lácteo fortificado rico em cálcio, ferro, zinco, vitaminas a e d. Lata de 700g	8	R\$ 51,95	40	Latas	R\$ 2.078,00
60	Macarrão Espaguete - fino, tipo espaguete de semolina ou sêmola, com ovos, embalado em pacotes de 500g,.	21	R\$ 3,23	6015	Pacotes	R\$ 19.428,45
61	Macarrão integral - tipo parafuso, massa de trigo integral, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem de 500 gramas.	11	R\$ 4,63	400	Pacotes	R\$ 1.852,00
62	Macarrão tipo Parafuso ou penne - Massa de sêmola e ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem de 500 gramas. Após o cozimento deverá	17	R\$ 4,70	2600	Pacotes	R\$ 12.220,00

	apresentar-se solto, com sabor característico.					
63	Maionese - com teor reduzido de gorduras, embalagem: sachê com no mínimo 200 gramas.	23	R\$ 3,64	1000	Sachês	R\$ 3.640,00
64	Margarina sem sal - Ingredientes: Água, óleos vegetais líquidos e interesterificados, vitaminas ("E", "A", "B6", "ácido fólico", "D", "E" "B12"). Embalagem de 250g. prazo de validade de no mínimo 06 meses.	5	R\$ 4,19	200	Unidades	R\$ 838,00
65	Margarina Vegetal - cremosa, com sal, no mínimo 60% de lipídeos e 0% de gorduras trans, embalada em potes de plástico de 250g,	26	R\$ 6,21	6500	Unidades	R\$ 40.365,00
66	Massa p/ lasanha - Embalagem com 500 gramas. prazo de validade de no mínimo 06 meses.	27	R\$ 8,40	100	Unidades	R\$ 840,00
67	Milho de Pipoca - de 1ª qualidade, sem impurezas, embalagem de 500 gramas.	21	R\$ 4,08	40	Pacotes	R\$ 163,20
68	Milho Verde em Conserva - Grãos inteiros, com tamanho e forma regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, Sachê com peso líquido de 200g e peso drenado de 200 grama	27	R\$ 3,64	1700	Sachês	R\$ 6.188,00
69	Mistura à base de amido de milho para o preparo de mingaus - Com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isentos de sujidades. Sabor: Baunilha (tradicional). Embalagem como no mínimo 200g.	18	R\$ 5,55	1300	Unidades	R\$ 7.215,00
70	Mistura a base de amido de milho para o preparo de mingaus - Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isentos de sujidades, parasitas larvas, acondicionada em saco de	20	R\$ 5,47	1900	Unidades	R\$ 10.393,00

	papel impermeável, fechado, caixa 200g.					
71	Mistura para Bolo - sabores: laranja, limão, chocolate, brownie, baunilha e milho, embalagem plástica tipo almofada c/ 400 g . Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da data de recebimento.	17	R\$ 6,21	900	Unidades	R\$ 5.589,00
72	Molho inglês – Embalagem com 150 ml. prazo de validade de no mínimo 06 meses.	14	R\$ 3,76	80	Unidades	R\$ 300,80
73	Mostarda - Mostarda amarela, composta por água, sementes de mostarda, vinagre, sal, cúrcuma, especiarias e conservantes, embalada em frasco plástico de no mínimo 190g	10	R\$ 5,67	40	Unidades	R\$ 226,80
74	Molho madeira pronto. Sachê com no mínimo 340g	5	R\$ 6,70	180	Unidades	R\$ 1.206,00
75	Óleo de Soja Vegetal – Comestível, refinado, obtido de matéria prima vegetal, isento de substâncias transgênicas à sua composição. Aspecto límpido e isento de impurezas, cor e odor característicos; garrafas plásticas transparente de 900 ml	42	R\$ 7,59	1110	Unidades	R\$ 8.424,90
76	Orégano – Deverá ser constituído por folhas de espécimes vegetais genuínos, sãs, limpas e secas, aspecto folha ovalada seca, cor verde pardacenta, cheiro e sabor próprio. - embalagem 10g.	32	R\$ 2,58	200	Unidades	R\$ 516,00
77	Panetone - com frutas cristalizadas e uvas passas. Validade mínima de 04 meses na data da entrega, embalados em caixas personalizadas, embalagem primaria plástica, hermeticamente fechada e atóxica. 400G	72	R\$ 11,77	40	Unidades	R\$ 470,80

78	Pão de forma integral. Peso: 400 (quatrocentos) gramas.	29	R\$ 8,86	300	Pacotes	R\$ 2.658,00
79	Pasta de alho - alho em pasta, condimento, ingredientes: alho triturado, água, sem sal, aspecto físico pasta, aplicação uso culinário. Apresentação embalagem com, no mínimo, 200g.	8	R\$ 5,04	50	Unidades	R\$ 252,00
80	Polpa de frutas - congelada. Acondicionado em embalagem plástica de 500g	10	R\$ 10,26	360	Pacotes	R\$ 3.693,60
81	Proteína de Soja Texturizada Escura- Embalagem com 400 gramas. prazo de validade de no mínimo 06 meses.	20	R\$ 5,64	170	Pacotes	R\$ 958,80
82	Queijo parmesão ralado - O produto não deve apresentar impurezas, sinal de bolor, cheiro e sabor não característico do produto. Embalagem deve estar intacta, bem vedada contendo 40g do produto.	21	R\$ 5,30	500	Pacotes	R\$ 2.650,00
83	Refrigerante c/ 2.000 ml - Sabor cola com aroma natural, embalagem, pet contendo 2 litros, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade.	74	R\$ 10,05	30	Unidades	R\$ 301,50
84	Refrigerante c/ 2.000 ml - Sabor guaraná com aroma natural, embalagem, pet contendo 2 litros, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade.	77	R\$ 7,21	30	Unidades	R\$ 216,30
85	Requeijão Cremoso - Embalagem plástica com 220 gramas. Deverá ter sif (registro no ministério da agricultura e pecuária). Transporte deverá ser feito em condições adequadas de temperatura.	11	R\$ 8,19	480	Unidades	R\$ 3.931,20
86	Requeijão Cremoso LIGHT Emulsão homogênea de consistência cremosa, coloração branca, sabor	9	R\$ 8,95	570	Unidades	R\$ 5.101,50

	suave e lácteo. contendo 200 gramas.					
87	Sal em sachê - Refinado iodado em sachê individuais de 1g, caixa com 1 kg.	15	R\$ 32,07	10	Quilogramas	R\$ 320,70
88	Sal Refinado - Iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos emb. 1kg,	85	R\$ 1,57	850	Quilogramas	R\$ 1.334,50
89	Sardinha - Em molho de óleo comestível e sal. embalagem: lata de 125 gramas líquidos e 84 gramas drenados. com prazo de validade de no mínimo 06 meses, a partir da data do recebimento.	33	R\$ 4,66	950	Latas	R\$ 4.427,00
90	Uva passa - Sem caroço, com características, cor e sabor preservados.	16	R\$ 35,50	5	Quilogramas	R\$ 177,50
91	Vinagre de álcool - com acidez mínima de 4%, garrafa plástica com 500 ml, acondicionado em caixa de papelão com 12 unidades	75	R\$ 2,02	600	Unidades	R\$ 1.212,00
92	Xerém - amarelo, fino, livre de impurezas. Embalagem com 500 gramas. Data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	50	R\$ 4,66	350	Pacotes	R\$ 1.631,00
93	Abacaxi	19	R\$ 4,99	1000	Unidades	R\$ 4.990,00
94	Acelga	55	R\$ 6,84	540	Quilogramas	R\$ 3.693,60
95	Acerola	46	R\$ 7,26	540	Quilogramas	R\$ 3.920,40
96	Alface	80	R\$ 8,45	2450	Quilogramas	R\$ 20.702,50
97	Alho	80	R\$ 25,73	250	Quilogramas	R\$ 6.432,50
98	Ameixa Seca	21	R\$ 31,83	50	Quilogramas	R\$ 1.591,50
99	Banana comprida	37	R\$ 7,91	400	Quilogramas	R\$ 3.164,00
100	Banana Prata	34	R\$ 4,97	3450	Quilogramas	R\$ 17.146,50
101	Batata Doce	66	R\$ 4,35	2500	Quilogramas	R\$ 10.875,00
102	Batata inglesa	151	R\$ 6,93	3600	Quilogramas	R\$ 24.948,00
103	Beterraba	36	R\$ 4,63	500	Quilogramas	R\$ 2.315,00

SECRETARIA DE SAÚDE

104	Boldo – Folhas livres de sujidades ou corpos estranhos, apresentando 98% de suas folhas inteiras e não quebradiças.	36	R\$ 4,24	40	Quilogramas	R\$ 169,60
105	Brócolis ninja	18	R\$ 14,50	220	Quilogramas	R\$ 3.190,00
106	Camomila	15	R\$ 45,33	190	Quilogramas	R\$ 8.612,70
107	Cará - in natura	9	R\$ 9,39	1750	Quilogramas	R\$ 16.432,50
108	Cebola branca	64	R\$ 5,53	1950	Quilogramas	R\$ 10.783,50
109	Cebola roxa	52	R\$ 6,60	400	Quilogramas	R\$ 2.640,00
110	Cebolinha verde	8	R\$ 3,43	1800	Unidades	R\$ 6.174,00
111	Cenoura - extra AA	161	R\$ 6,54	3500	Quilogramas	R\$ 22.890,00
112	Chuchu - extra AA	28	R\$ 4,37	1200	Quilogramas	R\$ 5.244,00
113	Coco seco	28	R\$ 5,10	380	Unidades	R\$ 1.938,00
114	Coco verde - in natura	34	R\$ 3,11	120	Unidades	R\$ 373,20
115	Coentro - fresco	20	R\$ 2,46	3000	Unidades	R\$ 7.380,00
116	Cominho puro	14	R\$ 2,55	5	Quilogramas	R\$ 12,75
117	Couve folha - de 1ª qualidade	45	R\$ 3,78	1500	Unidades	R\$ 5.670,00
118	Erva doce - Semente da planta erva doce. Pacote com 500g	7	R\$ 21,60	60	Quilogramas	R\$ 1.296,00
119	Espiga de milho verde -	37	R\$ 2,07	900	Unidades	R\$ 1.863,00
120	Folha de Louro	29	R\$ 3,31	10	Quilogramas	R\$ 33,10
121	Goiaba - de primeira	39	R\$ 5,39	2000	Quilogramas	R\$ 10.780,00
122	Goma para tapioca – em sacos transparentes de 1kg	22	R\$ 8,66	750	Quilogramas	R\$ 6.495,00
123	Hortelã fresca – folhas verdes	25	R\$ 3,67	20	Quilogramas	R\$ 73,40
124	Jerimum – Tamanho médio	19	R\$ 4,70	1100	Quilogramas	R\$ 5.170,00
125	Laranja Pera - in natura extra	50	R\$ 4,78	4000	Quilogramas	R\$ 19.120,00

126	Laranja Mimo do Céu	5	R\$ 6,28	250	Quilogramas	R\$ 1.570,00
127	Limão - in natura extra	97	R\$ 5,23	400	Quilogramas	R\$ 2.092,00
128	Maçã - de primeira in natura	57	R\$ 9,94	550	Quilogramas	R\$ 5.467,00
129	Macaxeira	39	R\$ 4,13	3750	Quilogramas	R\$ 15.487,50
130	Mamão - de primeira	162	R\$ 3,96	2600	Quilogramas	R\$ 10.296,00
131	Manga - 1ª qualidade	10	R\$ 7,17	3000	Unidades	R\$ 21.510,00
132	Maracujá	37	R\$ 9,08	1600	Quilogramas	R\$ 14.528,00
133	Massa de mandioca - em sacos transparentes de 1kg	9	R\$ 8,68	350	Quilogramas	R\$ 3.038,00
134	Melão – amarelo, fresco	66	R\$ 6,01	900	Quilogramas	R\$ 5.409,00
135	Pepino - espécie comum deverão ser de 1º qualidade	53	R\$ 5,79	400	Quilogramas	R\$ 2.316,00
136	Pimenta de cheiro - in natura	67	R\$ 11,87	15	Quilogramas	R\$ 178,05
137	Pimentão Verde - extra aa in natura	16	R\$ 6,79	500	Quilogramas	R\$ 3.395,00
138	Repolho Roxo	69	R\$ 8,15	400	Quilogramas	R\$ 3.260,00
139	Repolho	85	R\$ 6,64	900	Quilogramas	R\$ 5.976,00
140	Tomate	11	R\$ 5,50	4200	Quilogramas	R\$ 23.100,00
141	Uva Verde	52	R\$ 14,10	60	Quilogramas	R\$ 846,00
142	Uva roxa	33	R\$ 14,74	60	Quilogramas	R\$ 884,40
143	Vagem- extra, in natura	28	R\$ 10,70	350	Quilogramas	R\$ 3.745,00
144	Filé de Peixe (tilápia ou merluza)	122	R\$ 31,10	1000	Quilogramas	R\$ 31.100,00
145	Peixe - Atum- Peixe em posta	22	R\$ 26,07	200	Quilogramas	R\$ 5.214,00
146	Carne bovina de 1ª – (chã de dentro, patinho, coxão mole, maminha, contra filé)	24	R\$ 35,06	5000	Quilogramas	R\$ 175.300,00
147	Carne bovina moída de 1º - Sem gordura	23	R\$ 27,31	2800	Quilogramas	R\$ 76.468,00
148	Carne bovina salgada (charque) - 1ª qualidade - curada e seca	7	R\$ 35,83	400	Quilogramas	R\$ 14.332,00

SECRETARIA DE SAÚDE

149	Carne bovina salgada (charque) – 2ª qualidade curada e seca	8	R\$ 30,45	400	Quilogramas	R\$ 12.180,00
150	Carne bovina tipo: Paleta sem osso e sem gordura	38	R\$ 26,26	4500	Quilogramas	R\$ 118.170,00
151	Chambaril - Bovino, refrigerado ou congelado, limpo e sem aparas, Com aspecto característico	5	R\$ 17,01	1050	Quilogramas	R\$ 17.860,50
152	Costela Bovina - Carne bovina com osso tipo costela	95	R\$ 20,80	3000	Quilogramas	R\$ 62.400,00
153	Fígado bovino - do dia sem gordura	53	R\$ 13,50	1200	Quilogramas	R\$ 16.200,00
154	Lombo paulista (lagarto)	5	R\$ 43,14	150	Quilogramas	R\$ 6.471,00
155	Filé de peito – Sem osso, sem pele, congelado	55	R\$ 19,58	6000	Quilogramas	R\$ 117.480,00
156	Frango (coxa e sobrecoxa)	112	R\$ 15,17	5500	Quilogramas	R\$ 83.435,00
157	Frango congelado - 1ª qualidade, sem cabeça	44	R\$ 17,58	6600	Quilogramas	R\$ 116.028,00
158	Bacon - 1ª qualidade	43	R\$ 30,49	150	Quilogramas	R\$ 4.573,50
159	Linguiça Calabresa	61	R\$ 25,02	1000	Quilogramas	R\$ 25.020,00
160	Mortadela	8	R\$ 12,33	500	Quilogramas	R\$ 6.165,00
161	Ovos de galinha c/ 30 unidades por bandeja	22	R\$ 18,08	1500	Bandejas	R\$ 27.120,00
162	Pernil de porco -	40	R\$ 19,16	30	Quilogramas	R\$ 574,80
163	Peru - Temperado	62	R\$ 31,90	40	Quilogramas	R\$ 1.276,00
164	Presunto - cozido fatiado de 1ª qualidade	45	R\$ 26,73	280	Quilogramas	R\$ 7.484,40
165	Queijo tipo coalho	89	R\$ 35,93	1400	Quilogramas	R\$ 50.302,00
166	Queijo tipo muçarela	58	R\$ 39,19	300	Quilogramas	R\$ 11.757,00
167	Salsicha - tipo hot-dog	10	R\$ 7,71	1200	Pacotes	R\$ 9.252,00
168	Melancia		R\$ 3,37	7100	Quilogramas	R\$ 23.927,00
Valor Global:						R\$ 1.977.135,36

6.2. As quantidades foram cuidadosamente estimadas com base na análise das demandas dos últimos 12 meses, levando em consideração o histórico de consumo nas unidades de saúde do município e a projeção de necessidades futuras. Essa abordagem visa garantir um planejamento preciso e alinhado com as demandas reais do sistema de saúde de Moreno.

6.3. Os profissionais da área da saúde, utilizando essa abordagem analítica com base nos anos anteriores, realizaram uma estimativa considerando o fluxo de atendimento nas Unidades de Saúde de todo o município, assegurando que o fornecimento de gêneros alimentícios atenda adequadamente às necessidades da população.

7. DA ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

7.1. O custo máximo estimado foi apurado a partir de pesquisas de preços realizados pelo Departamento de Compras do FMS, atendendo os procedimentos preceituados pelo artigo 23, da lei 14.133/21, bem como as diretrizes contidas no Decreto Municipal nº 028/2024, que regulamenta o § 1º do artigo 23 da Lei federal nº 14.133/2021 no âmbito do Município de Moreno-PE, e foi apurado a estimativa do valor em **R\$ 1.977.135,36 (um milhão novecentos e setenta e sete mil, cento e trinta e cinco reais e trinta e seis centavos)**, conforme documentos em anexo ao processo.

7.2. Os valores unitários estabelecidos pelo Departamento de Compras são considerados valores de referência para fins de julgamento de proposta de preços deste processo licitatório, de modo que não serão aceitos/homologados valores unitários superiores aos respectivos preços estabelecidos na tabela acima, haja vista que referidos valores unitários são os praticados no mercado.

8. DETALHAMENTO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

8.1. Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, de acordo com as características de cada produto, atendendo ao disposto na legislação de alimentos e às normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde (MS), pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), bem como pelos demais órgãos fiscalizadores, para fins do controle de qualidade da alimentação.

8.2. Os produtos fornecidos deverão ser rotulados de acordo com as legislações vigentes, especialmente a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações de identificação e origem do produto;

8.2.1. Identificação do produto.

8.2.2. Embalagem original e intacta.

8.2.3. Data de fabricação.

8.2.4. Data de validade.

8.2.5. Peso líquido.

8.2.6. Número do Lote.

8.2.7. Nome do fabricante.

8.2.8. Registro no órgão fiscalizador (Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M., Serviço de Inspeção Estadual – S.I.E. ou Serviço de Inspeção Federal – S.I.F.) quando couber.

8.3. O preço proposto deverá conter todos os custos, impostos, fretes, seguros e taxas, bem como quaisquer outros encargos que incidam sobre o objeto licitado.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

9.1. O objeto da contratação refere-se à aquisição de gêneros alimentícios. Nesse contexto, o fornecimento previsto no certame pode ser plenamente atendido por mais de uma empresa interessada, sem comprometer a execução do objeto. Assim, é viável o parcelamento do objeto, com o objetivo de promover maior economicidade na contratação, garantindo, ao mesmo tempo, eficiência e aderência aos princípios estabelecidos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

9.2. Diante disso, a área demandante opta pelo parcelamento da solução, considerando que a execução do objeto pode ser realizada por diferentes empresas sem prejuízo à eficiência. Além disso, o parcelamento fomenta a competitividade no mercado, ampliando a participação de fornecedores e, consequentemente, favorecendo a obtenção de condições mais vantajosas para a Administração Pública.

10. PROVIDÊNCIAS ADICIONAIS

10.1. Para garantir o cumprimento eficaz do fornecimento de gêneros alimentícios (perecíveis, não perecíveis e hortifrutis) destinados aos usuários do Sistema Único de Saúde (SUS) no SPA Beiró Uchoa, no Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) e na Residência Terapêutica do município de Moreno/PE, são necessárias as seguintes providências adicionais:

1. Planejamento e Logística de Fornecedor

- Cronograma de Entregas: Estabelecer um cronograma de entregas alinhado às necessidades específicas de cada unidade, respeitando a frequência ideal para perecíveis e o armazenamento de não perecíveis.
- Transporte Adequado: Garantir que os gêneros alimentícios sejam transportados em condições apropriadas de higiene e temperatura, especialmente no caso de perecíveis e hortifrutis.

2. Infraestrutura e Armazenamento

- Espaço de Armazenamento: Verificar e adequar os locais de armazenamento nas unidades, garantindo que sejam higienizados, organizados e com controle de temperatura para preservar a qualidade dos alimentos.
- Equipamentos: Dispor de equipamentos como refrigeradores, freezers e prateleiras adequadas para evitar perdas e contaminação.

3. Controle de Qualidade e Segurança Alimentar

- Inspeção de Produtos: Implementar rotinas de inspeção para verificar a qualidade e a validade dos produtos no momento da entrega.
- Certificação dos Fornecedores: Exigir que os fornecedores atendam às normas sanitárias vigentes, como o registro nos órgãos competentes e a apresentação de certificados de qualidade.
- Capacitação da Equipe: Promover treinamentos para os colaboradores responsáveis pelo recebimento, armazenamento e preparo dos alimentos, abordando boas práticas de manuseio e segurança alimentar.

4. Gestão Contratual e Fiscalização

- Gestão Ativa do Contrato: Monitorar regularmente o cumprimento das cláusulas contratuais, especialmente quanto à pontualidade e qualidade das entregas.
- Equipe de Fiscalização: Designar responsáveis para acompanhar e registrar as entregas, notificando eventuais não conformidades.

- Penalidades Contratuais: Definir e aplicar penalidades em caso de descumprimento das obrigações contratuais pelos fornecedores.

5. Comunicação e Coordenação

- Alinhamento com as Unidades: Manter comunicação contínua entre o setor de compras e as unidades beneficiadas para atualizar demandas e resolver eventuais problemas no fornecimento.
- Plano de Contingência: Estabelecer um plano para suprir emergências, garantindo o fornecimento ininterrupto de alimentos.

10.2. Essas providências são fundamentais para assegurar que os gêneros alimentícios adquiridos atendam plenamente às necessidades das unidades de saúde, promovendo a qualidade do atendimento prestado aos usuários do SUS e o cumprimento das normas e princípios da Administração Pública.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

11.1. Em razão da solução escolhida no presente estudo, não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

12. DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

12.1. Os resultados pretendidos com o fornecimento de gêneros alimentícios (perecíveis, não perecíveis e hortifrutis) para o SPA Beiró Uchoa, o Centro de Atenção Psicossocial (CAPS) e a Residência Terapêutica do município de Moreno/PE são os seguintes:

1. Garantia de Alimentação Adequada

- Prover refeições balanceadas e nutricionalmente adequadas aos usuários e pacientes, contribuindo para a recuperação da saúde e bem-estar.
- Atender às demandas específicas de cada unidade com alimentos de qualidade e em quantidade suficiente.

2. Melhoria no Atendimento aos Usuários

- Oferecer uma experiência acolhedora e humanizada aos pacientes, reforçando a qualidade do serviço público de saúde.
- Reduzir complicações de saúde relacionadas à má alimentação, especialmente em pacientes em situação de vulnerabilidade.

3. Atendimento às Normas e Qualidade Sanitária

- Garantir que os alimentos entregues e consumidos estejam em conformidade com os padrões sanitários e legais, promovendo a segurança alimentar.
- Minimizar riscos de contaminações e desperdícios, otimizando o uso dos recursos públicos.

4. Eficiência Operacional

- Assegurar a regularidade no fornecimento de alimentos, evitando interrupções que possam comprometer as atividades assistenciais.
- Manter a logística e o armazenamento funcionando adequadamente, garantindo o uso eficiente dos insumos adquiridos.

5. Conformidade com os Princípios da Administração Pública

- Promover economicidade e eficiência na gestão dos contratos, maximizando o uso dos recursos públicos.

- Incentivar a competitividade entre fornecedores, resultando em melhores preços e condições de aquisição.

6. Funcionamento das Unidades

- Permitir que o SPA, o CAPS e a Residência Terapêutica atendam com qualidade a sua demanda diária, sem falhas no suporte nutricional.
- Suprir as necessidades específicas de cada unidade, considerando suas características de atendimento ambulatorial, emergencial e psicossocial.

12.2. Esses resultados pretendem garantir a continuidade e a qualidade dos serviços de saúde prestados à população, com eficiência e responsabilidade na gestão pública.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E FORMA DE TRATAMENTO

13.1. A contratação para fornecimento de gêneros alimentícios, especialmente perecíveis, não perecíveis e hortifrutis, pode gerar alguns impactos ambientais, que devem ser mitigados através de práticas responsáveis e de conformidade com as normativas ambientais vigentes. Os principais impactos e formas de tratamento são apresentados a seguir:

1. Geração de Resíduos Sólidos

- Impactos: O descarte inadequado de embalagens, como plásticos, papéis e metais, pode gerar grande quantidade de resíduos sólidos, afetando o meio ambiente, especialmente nos processos de recebimento e armazenamento.
- Tratamento: Implementação de práticas de separação e destinação adequada dos resíduos, promovendo a reciclagem e a compostagem quando aplicável.

2. Consumo Excessivo de Recursos Naturais

- Impactos: O fornecimento de alimentos pode implicar em maior consumo de energia elétrica para o armazenamento (refrigeradores, freezers) e de água no processo de preparo e higienização.
- Tratamento: Adotar medidas de eficiência energética e uso racional de água, promovendo a sustentabilidade. Além disso, incentivar os fornecedores a utilizarem práticas que minimizem o impacto ambiental, como o uso de energia renovável e técnicas agrícolas sustentáveis.

3. Emissões de Gases de Efeito Estufa

- Impactos: O transporte dos gêneros alimentícios pode contribuir para a emissão de gases de efeito estufa, especialmente se realizado com veículos de alta emissão ou em rotas não otimizadas.
- Tratamento: Optar por fornecedores que utilizem transportes sustentáveis e com menor impacto ambiental, como veículos de baixo consumo de combustível ou até mesmo alternativas elétricas, e buscar rotas de entrega mais eficientes para reduzir as emissões.

4. Desperdício de Alimentos

- Impactos: O armazenamento inadequado ou o manejo incorreto de alimentos pode levar ao desperdício de produtos, especialmente no caso de gêneros perecíveis.
- Tratamento: Implementar procedimentos de controle de estoque rigorosos, com validade e rotação de produtos (FIFO - First In, First Out), e orientar as unidades de saúde para que adotem práticas de planejamento alimentar que evitem excessos e desperdícios.

13.2. Com a implementação dessas ações de mitigação, busca-se reduzir os impactos ambientais decorrentes da contratação e promover práticas mais sustentáveis dentro da Administração Pública.

Moreno – PE, 21 de agosto de 2025.

DRA. VERONISE MOURA DA SILVA
NUTRICIONISTA
Responsável Técnico

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE MORENO-PE
Ramon Nascimento da Silva
Gestora do FMS