



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ETP Nº 15/2025	Data da Elaboração: 10/09/2025																												
ÓRGÃO REQUISITANTE: Secretaria Municipal de Assistência Social Número do processo administrativo: _____																													
EQUIPE DE PLANEJAMENTO: Nota: Indicação dos membros da equipe de planejamento, para compor a equipe que elaborará os estudos preliminares e os gerenciamentos de riscos, quando necessário, e demais documentos de instrução da fase de planejamento da contratação, se possível com integrante técnico e administrativo. Citar nome, matrícula ou CPF dos servidores, email e o setor de lotação.																													
<table border="1"><thead><tr><th>Nome</th><th>CPF</th><th>Email</th><th>Setor de lotação</th></tr></thead><tbody><tr><td>Jayane Félix Albuquerque</td><td>130.005.084-57</td><td>jayane.felix@upe.br</td><td>Coordenadora Primeira Infância no SUAS</td></tr><tr><td>Alba Cristina Ferreira Padilha</td><td>025.284.454-82</td><td>albapadilha76@gmail.com</td><td>Coordenadora CRAS - Centro de Referência de Assistência Social</td></tr><tr><td>José Eduardo Mendes da Silva</td><td>115.337.024-70</td><td>eduardopemendes@gmail.com</td><td>Coordenador CADÚNICO/Bolsa Família</td></tr><tr><td>Vanessa Karolline Firmino da Silva</td><td>096.906.664-36</td><td>vanessa_karolline@hotmail.com</td><td>Coordenadora do CREAS – Centro de Referência Especializado de Assistência Social</td></tr><tr><td>Aracely Pereira da Silva</td><td>015.173.364-30</td><td>lipereira620gmail.com</td><td>Coordenadora Cozinha Comunitária Evalda Maria Gonçalves de Albuquerque</td></tr><tr><td>Joyce Allana da Silva Gomes</td><td>125.708.144-66</td><td>joyceallanadasilvagomes@gmail.com</td><td>Coordenadora Cozinha Comunitária Maria da Luz da Conceição</td></tr></tbody></table>	Nome	CPF	Email	Setor de lotação	Jayane Félix Albuquerque	130.005.084-57	jayane.felix@upe.br	Coordenadora Primeira Infância no SUAS	Alba Cristina Ferreira Padilha	025.284.454-82	albapadilha76@gmail.com	Coordenadora CRAS - Centro de Referência de Assistência Social	José Eduardo Mendes da Silva	115.337.024-70	eduardopemendes@gmail.com	Coordenador CADÚNICO/Bolsa Família	Vanessa Karolline Firmino da Silva	096.906.664-36	vanessa_karolline@hotmail.com	Coordenadora do CREAS – Centro de Referência Especializado de Assistência Social	Aracely Pereira da Silva	015.173.364-30	lipereira620gmail.com	Coordenadora Cozinha Comunitária Evalda Maria Gonçalves de Albuquerque	Joyce Allana da Silva Gomes	125.708.144-66	joyceallanadasilvagomes@gmail.com	Coordenadora Cozinha Comunitária Maria da Luz da Conceição	
Nome	CPF	Email	Setor de lotação																										
Jayane Félix Albuquerque	130.005.084-57	jayane.felix@upe.br	Coordenadora Primeira Infância no SUAS																										
Alba Cristina Ferreira Padilha	025.284.454-82	albapadilha76@gmail.com	Coordenadora CRAS - Centro de Referência de Assistência Social																										
José Eduardo Mendes da Silva	115.337.024-70	eduardopemendes@gmail.com	Coordenador CADÚNICO/Bolsa Família																										
Vanessa Karolline Firmino da Silva	096.906.664-36	vanessa_karolline@hotmail.com	Coordenadora do CREAS – Centro de Referência Especializado de Assistência Social																										
Aracely Pereira da Silva	015.173.364-30	lipereira620gmail.com	Coordenadora Cozinha Comunitária Evalda Maria Gonçalves de Albuquerque																										
Joyce Allana da Silva Gomes	125.708.144-66	joyceallanadasilvagomes@gmail.com	Coordenadora Cozinha Comunitária Maria da Luz da Conceição																										



INTRODUÇÃO

A Nova Lei de Licitações, Lei 14.133/2021 atribuiu ao planejamento das licitações a hierarquia de princípio, propiciando aos gestores públicos instrumentos para governança e concretude deste princípio. As contratações públicas são instrumentos para a realização das políticas públicas, cujo planejamento ocasiona contratações significativamente mais efetivas.

Desse modo, a realização de estudos prévios à contratação conduz ao conhecimento de novas modelagens/metodologias ofertadas pelo mercado, resultando na melhor qualidade do gasto promovendo uma gestão mais eficiente dos recursos públicos.

Neste contexto, o presente documento, enquanto elemento essencial ao planejamento, ao cumprir as determinações legais relacionadas à sua elaboração, caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento, uma vez que, apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. Deste modo, se busca assegurar a viabilidade (técnica e econômica) da contratação pública pretendida, bem como o levantamento dos elementos essenciais, que servirão de base para compor o anteprojeto, termo de referência ou projeto básico a serem elaborados, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública, avaliando todos os aspectos necessários e suficientes à contratação.



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS

1. DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO – JUSTIFICATIVA

DA DESCRIÇÃO DO OBJETO

- 1.1. A presente contratação tem como objetivo a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para atender de forma contínua e regular as unidades e programas socioassistenciais vinculados ao Fundo Municipal de Assistência Social do município de Passira/PE, garantindo segurança alimentar e nutricional, acolhimento e fortalecimento de vínculos familiares e comunitários.
- 1.2. Embora o Município de Passira ainda não possua um Plano Anual de Contratações formalizado, a presente demanda foi elaborada com base em informações técnicas, quantitativas e qualitativas das unidades socioassistenciais vinculadas ao Fundo Municipal de Assistência Social-FMAS. Dessa forma, o planejamento da contratação observa os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, assegurando a adequação da despesa à real necessidade dos serviços prestados no âmbito da Assistência Social.
- 1.3. Ressalta-se que o contrato atualmente vigente se encontra em fase de encerramento e, mesmo após a aplicação do aditivo de 25% sobre o valor inicial, o quantitativo contratado mostrou-se insuficiente para atender à crescente demanda das unidades socioassistenciais, especialmente nas Cozinhas Comunitárias, em razão da inauguração da segunda unidade Maria da Luz da Conceição, que ampliou significativamente o número de usuários atendidos.
- 1.4. Além disso, encontra-se em fase de implantação uma terceira unidade da Cozinha Comunitária, dessa vez no Sítio Barbosa, o que exigirá um aumento ainda maior na oferta de gêneros alimentícios para garantir o pleno funcionamento do novo equipamento público.
- 1.5. Dessa forma, a realização de nova licitação se faz necessária para assegurar a continuidade, regularidade e qualidade do fornecimento de gêneros alimentícios às unidades, em conformidade com os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, conforme estabelece a Lei nº 14.133/2021.



1.6. Para melhor compreensão da necessidade da contratação de gêneros alimentícios, apresentamos a seguir as unidades socioassistenciais do município de Passira, seus objetivos, público atendido e quantitativos mensais e anuais, evidenciando a relevância do fornecimento contínuo e regular de alimentação.

1.7. Proteção Social Básica:

A Proteção Social Básica tem por finalidade prevenir situações de vulnerabilidade social, oferecendo apoio às famílias, crianças, adolescentes, adultos e idosos, e fortalecendo vínculos comunitários.

Dentro da Proteção Social Básica, o município de Passira conta com CRAS-Centro de Referência de Assistência Social e SCFV-Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos:

Centro de Referência de Assistência Social-CRAS:

Centro de Referência de Assistência Social-CRAS é a porta de entrada da Proteção Social Básica do Sistema Único de Assistência Social-SUAS, responsável por ofertar serviços de acolhimento, convivência, orientação e acompanhamento às famílias em situação de vulnerabilidade social, prevenindo a ruptura de vínculos familiares e comunitários.

No município de Passira, o CRAS desenvolve ações voltadas à proteção e ao fortalecimento dos vínculos familiares e comunitários, por meio do Serviço de Proteção e Atendimento Integral à Família -PAIF, um serviço continuado da Proteção Social Básica que visa acompanhar famílias em situação de vulnerabilidade, promovendo o acesso a direitos, o fortalecimento de vínculos e a prevenção de situações de risco social.

Atualmente, o CRAS de Passira realiza aproximadamente cinco grupos semanais do PAIF, cada um com 20 participantes, totalizando 400 atendimentos mensais, além de um grupo de gestantes “Mães Passirenses, que ocorre uma vez ao mês, com 100 participantes.

Somando os usuários acompanhados e a demanda espontânea, pessoas que procuram o CRAS em busca de atendimentos, orientações e encaminhamentos, o total de atendimentos mensais gira em torno de 500 pessoas, podendo ultrapassar essa média conforme o período e as necessidades apresentadas pela população.

Durante as atividades e atendimentos, são ofertados lanches aos usuários, além da disponibilização de café, biscoitos e açúcar para acolhimento e uso dos servidores durante o expediente.



1.8. Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos-SCFV:

O Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos-SCFV integra a Proteção Social Básica e tem como objetivo promover a convivência social, o fortalecimento de vínculos familiares e comunitários, prevenindo situações de vulnerabilidade. Em Passira, o SCFV atende 460 usuários, distribuídos nas faixas etárias de 7 a 17 anos (227 crianças/adolescentes), 18 a 59 anos (129 adultos) e idosos acima dos 60 anos (104 pessoas). Cada usuário participa de três grupos por semana, resultando em 1.398 participações semanais.

Os grupos desenvolvem aulas esportivas, hidroginástica, aulas de música e dança, palestras, oficinas e outras atividades socioeducativas, promovendo o desenvolvimento físico, cultural e social dos participantes. Durante os encontros, são oferecidos almoço apenas para as crianças e adolescentes, em razão da duração das atividades superiores a três horas, e lanche para todos os demais usuários, garantindo alimentação adequada e suporte nutricional necessário para a realização das atividades.

1.9. Proteção Social Especial

A Proteção Social Especial é destinada a famílias e indivíduos que se encontram em situação de risco social ou violação de direitos, oferecendo acompanhamento especializado e medidas de proteção.

Dentro de Proteção Social Especial, o município de Passira conta com o CREAS-Centro de Referência Especializado de Assistência Social.

Centro de Referência Especializado de Assistência Social-CREAS:

O Centro de Referência Especializado de Assistência Social-CREAS integra a Proteção Social Especial de Média Complexidade do Sistema Único de Assistência Social-SUAS e tem como finalidade oferecer atendimento especializado e continuado a famílias e indivíduos em situação de violação de direitos, visando à superação dessas situações, ao fortalecimento dos vínculos familiares e comunitários e à reconstrução de projetos de vida.

No município de Passira, o CREAS executa o Serviço de Proteção e Atendimento Especializado a Famílias e Indivíduos-PAEFI, que tem como objetivo acompanhar e ofertar apoio psicossocial às famílias e indivíduos em situação de risco pessoal e social decorrente de violência física, psicológica, sexual, negligência, abandono, entre outras violações de direitos. O serviço busca promover o enfrentamento dessas situações, fortalecer os vínculos familiares e comunitários e assegurar o acesso a direitos socioassistenciais e a outras políticas públicas.

Atualmente, o CREAS de Passira acompanha 107 famílias referenciadas inseridas no serviço ofertado, com atendimentos em grupos semanalmente, atendendo cerca de 25 participantes por grupo.

Além disso, o CREAS atende a demanda espontânea, formada por famílias e indivíduos que ainda não são acompanhados pelo serviço, mas que procuram a unidade em busca de orientação, escuta



qualificada ou encaminhamento para a rede socioassistencial, o que pode elevar o número total de atendimentos mensal.

1.10. Programa Criança Feliz / Primeira Infância no SUAS

O Programa Criança Feliz-PCF tem como objetivo promover o desenvolvimento integral da primeira infância, fortalecendo os vínculos familiares e comunitários, orientando sobre práticas de cuidado, afeto e estímulo adequadas às crianças de até seis anos, além de acompanhar gestantes.

No município de Passira, o PCF acompanha 150 usuários atendidos regularmente. O acompanhamento é realizado por meio de visitas domiciliares semanais e quinzenais, bem como um grupo operacional realizado quinzenalmente com a presença das 150 crianças e seus responsáveis. Esses encontros coletivos têm como propósito fortalecer os vínculos familiares, estimular o desenvolvimento infantil e promover a integração entre as famílias atendidas.

Durante essas atividades, são ofertados lanches, tanto às crianças quanto aos acompanhantes, proporcionando um ambiente acolhedor e fortalecendo a convivência comunitária.

1.11. Cadastro Único / Programa Bolsa Família

O Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal-CadÚnico é o principal instrumento de identificação e caracterização socioeconômica das famílias em situação de vulnerabilidade social. Em Passira, o setor é responsável pelo atendimento e atualização cadastral de famílias beneficiárias de programas como o Bolsa Família, Tarifa Social de Energia Elétrica, Benefício de Prestação Continuada-BPC, entre outros.

O atendimento é realizado de forma contínua, alcançando uma média de 1.000 atendimentos semanais. Durante esse processo, é ofertado lanche aos usuários e servidores, considerando o intenso fluxo de atendimento e a longa permanência das famílias na unidade para atualização de dados e entrevistas sociais.

Além do atendimento regular, o setor também realiza ações de busca ativa, com uma média de duas ações por mês, atendendo cerca de 200 pessoas mensalmente, totalizando 2.400 atendimentos anuais. Essas ações são realizadas nas comunidades e zonas rurais do município, com o objetivo de garantir o acesso das famílias em situação de vulnerabilidade aos programas sociais disponíveis.

1.12. Cozinhas Comunitárias – Programa Bom Prato Pernambuco

As Cozinhas Comunitárias integram as ações de Segurança Alimentar e Nutricional do município de Passira, vinculadas à política de Assistência Social, com o objetivo de garantir alimentação saudável, equilibrada e acessível à população em situação de vulnerabilidade social.



O município conta com duas unidades em funcionamento, a Cozinha Comunitária Evalda Maria Gonçalves de Albuquerque, a Cozinha Comunitária Maria da Luz da Conceição, e se encontra em fase de implantação a terceira unidade da Cozinha Comunitária que atenderá a população do sítio Barbosa, zona rural. Juntas, as duas cozinhas em pleno funcionamento ofertam 400 refeições diárias, funcionando cinco dias por semana.

Esse atendimento atualmente representa uma média de 2.000 (duas mil) refeições semanais, 8.000 (oito mil) refeições mensais e 96.000 (noventa e seis mil) refeições anuais, evidenciando a relevância dessas unidades no enfrentamento da insegurança alimentar e nutricional no município. Com a implantação da terceira unidade esse valor terá um aumento significativo.

Além de garantir alimentação adequada às famílias em situação de vulnerabilidade, as cozinhas também promovem integração comunitária, fortalecimento de vínculos sociais e valorização da produção local, uma vez que parte dos produtos utilizados nas preparações das refeições serão adquiridos diretamente da agricultura familiar do município, conforme as diretrizes do Programa de Aquisição de Alimentos- PAA e das compras públicas sustentáveis.

1.13. Considerações Finais

Diante do exposto, evidencia-se que a presente contratação é absolutamente necessária para assegurar a regularidade, continuidade e qualidade do fornecimento de gêneros alimentícios às unidades e programas socioassistenciais do município de Passira, abrangendo a Proteção Social Básica-PSB, Proteção Social Especial-PSE, Cadastro Único, Programa Primeira Infância no SUAS/Criança Feliz e as duas unidades das Cozinhas Comunitárias.

O histórico do contrato vigente, que necessitou de aditivo de 25% e ainda assim não atendeu integralmente à demanda crescente, especialmente após a inauguração da segunda unidade da Cozinha Comunitária, reforça a necessidade da nova licitação, que também contemplará a futura terceira unidade, atualmente em fase de implantação.

Portanto, a contratação ora justificada é essencial para a manutenção e expansão das ações de Assistência Social e Segurança Alimentar no município, assegurando que famílias e indivíduos em situação de vulnerabilidade continuem sendo atendidos com regularidade, qualidade e dignidade.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

2.1. A presente contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual do Município de Passira-PE, elaborado em conformidade com o disposto na Lei nº 14.133/2021 e nas orientações do Governo Federal.

2.2. A inclusão desta demanda no Plano de Contratações Anual decorre da necessidade contínua de fornecimento de gêneros alimentícios para as unidades e programas socioassistenciais vinculados ao



Fundo Municipal de Assistência Social – FMAS, assegurando a regularidade, qualidade e eficiência no atendimento à população em situação de vulnerabilidade social.

2.3. Dessa forma, a contratação está alinhada ao planejamento estratégico e orçamentário municipal, garantindo a adequada execução das ações de Assistência Social e Segurança Alimentar no exercício vigente.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.1. Para a contratação de uma empresa especializada no fornecimento de Gêneros Alimentícios, é importante estabelecer requisitos que garantam a qualidade dos itens e a capacidade da empresa e dos agricultores em atender às necessidades do Fundo Municipal de Assistência Social. Abaixo estão os principais requisitos a serem considerados:

Requisitos Legais e Documentais:

- I- Comprovação de regularidade fiscal e tributária (Certidões Negativas de Tributos Federais, Estaduais e Municipais, INSS, FGTS, etc.);
- II- Registro ou inscrição no órgão competente que permita a comercialização de alimentos (ex.: Vigilância Sanitária, MAPA, se for produtos de origem animal);
- III- Capacidade jurídica: empresa formalmente constituída e com CNPJ ativo;
- IV- Experiência comprovada no fornecimento de alimentos para instituições públicas ou privadas, preferencialmente programas socioassistenciais ou similares;
- V- Estrutura física adequada para armazenamento, transporte e entrega de alimentos, garantindo condições sanitárias e de conservação;
- VI- Equipe qualificada para logística, armazenamento e entrega, conforme normas de segurança alimentar;
- VII- Produtos devem estar dentro do padrão de qualidade e validade exigidos para consumo humano;
- VIII- Garantia de regularidade e continuidade no fornecimento, conforme demanda das unidades socioassistenciais;
- IX- Cumprimento de normas sanitárias e de transporte de alimentos (temperatura adequada para perecíveis, por exemplo);



- X- Possibilidade de fornecimento em caráter emergencial caso haja aumento de demanda ou necessidade pontual.

4 e 5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Especificações e quantidades:

As especificações e quantidades encontram-se em anexo I, a este ETP – Estudo Técnico Preliminar.

4.2. A soma total do contrato está estimada em **R\$ 1.716.901,90 (um milhão setecentos e dezesseis mil novecentos e um reais e noventa centavos)** no período de até 12 meses.

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

A metodologia adotada para a pesquisa de preços observou os seguintes critérios:

- 6.1. Inicialmente, procedeu-se à coleta de preços dos itens no Estado de Pernambuco, utilizando como referência o período de 30 (trinta) dias anteriores à pesquisa. Contudo, constatou-se que tal intervalo temporal não foi suficiente para assegurar uma amostragem representativa e diversificada dos preços praticados. Diante disso, optou-se pela ampliação do recorte temporal para os últimos 12 (doze) meses, com o objetivo de obter uma base mais abrangente de dados, ainda restrita ao Estado de Pernambuco.
- 6.2. Na hipótese de persistência da insuficiência de dados mesmo após a ampliação do período de análise no âmbito estadual, a pesquisa foi estendida à Região Nordeste, iniciando-se novamente pelo recorte de 30 (trinta) dias. Caso esse critério ainda não proporcionasse uma composição satisfatória de preços, o período de coleta foi, igualmente, ampliado para os últimos 12 (doze) meses.
- 6.3. Por fim, nos casos em que as etapas anteriores (âmbitos estadual e regional) não resultaram em informações suficientemente representativas para compor a média de preços, a pesquisa foi estendida ao cenário nacional, observando os mesmos critérios de período (30 dias e, se necessário, 12 meses), de forma a garantir a diversidade e a confiabilidade das fontes utilizadas, em conformidade com o princípio da vantajosidade para a Administração Pública."
- 6.4.. Para fins de definição do valor estimado de cada item, adotou-se como critério estatístico a mediana dos valores obtidos nas pesquisas de preços. A escolha da mediana, em detrimento da média aritmética simples, fundamenta-se na sua capacidade de mitigar distorções ocasionadas por valores



extremos (muito altos ou muito baixos), conferindo maior estabilidade e representatividade ao valor estimado. Tal metodologia está em consonância com as boas práticas recomendadas pelos órgãos de controle, como o Tribunal de Contas da União (TCU), especialmente no que se refere à observância do princípio da economicidade e da vantajosidade para a Administração Pública.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

7.1. Para atender às necessidades das unidades socioassistenciais do município de Passira, foram analisadas diferentes alternativas de fornecimento de gêneros alimentícios, considerando aspectos de viabilidade técnica, operacional, legal e econômica.

I – Contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis (Solução Viável)

Esta alternativa prevê a contratação de empresa especializada para fornecer produtos secos, perecíveis e congelados, garantindo regularidade, qualidade e padronização, em conformidade com as normas sanitárias e nutricionais. Essa opção atende à necessidade de continuidade do fornecimento, permitindo o abastecimento regular das unidades socioassistenciais e oferecendo segurança alimentar aos usuários, sem comprometer a execução das atividades socioeducativas.

II – Contratação de empresa para fornecimento de refeições prontas (Solução Não Viável)

Embora operacionalmente possível, essa alternativa apresentou alto custo logístico, exigências complexas de transporte e armazenamento. Por esses motivos, esta alternativa foi considerada não viável.

III – Aquisição direta de alimentos pelas unidades socioassistenciais (Solução Não Viável)

Nesta alternativa, cada unidade realizaria suas próprias compras de alimentos, sem intermediação de empresa contratada. Esta opção mostrou-se impraticável, pois as unidades não possuem estrutura administrativa, logística ou de armazenamento compatível com a demanda existente. Além disso, haveria risco de descontinuidade no fornecimento e dificuldades de controle orçamentário e fiscalização contratual.

Conclusão da Análise

Após avaliação das alternativas, conclui-se que a Opção 1, contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, é solução mais viável, garantindo regularidade, qualidade, sustentabilidade e continuidade dos serviços prestados, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e com as diretrizes da política pública de assistência social do município de Passira.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO

8.1. Justifica-se o parcelamento, tendo em vista o objeto ser divisível e não haver prejuízo para o conjunto a ser licitado, nos termos do art. 47, inciso II, da Lei 14.133/2021.



9. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

9.1. A presente contratação tem como objetivo assegurar a continuidade dos serviços socioassistenciais ofertados no município de Passira, garantindo a oferta regular de alimentação adequada e de qualidade às famílias e indivíduos atendidos pelas unidades.

Resultados esperados:

- I- Continuidade dos atendimentos realizados nas unidades socioassistenciais, sem risco de interrupção das atividades por falta de insumos alimentares.
- II- Padronização e qualidade dos gêneros alimentícios, em conformidade com as normas da vigilância sanitária, possibilitando o preparo seguro e adequado das refeições
- III- Eficiência logística, com entregas programadas e controle de estoque, evitando desperdícios e otimizando o uso dos recursos públicos.
- IV- Suporte ao desenvolvimento das atividades socioeducativas, como grupos, oficinas e eventos, garantindo lanche e/ou almoço durante as ações.
- V- Atendimento às metas dos serviços e programas da assistência social, em especial o SCFV, o CRAS, o CREAS, Cozinhas Comunitárias e demais unidades, fortalecendo a política municipal de segurança alimentar e nutricional.
- VI- Redução da necessidade de aditivos e compras emergenciais, promovendo o planejamento e a execução orçamentária regular.

10. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

10.1. Considerando o grau de complexidade da contratação, que se trata da aquisição de Gêneros Alimentícios, disponíveis no mercado e de fácil especificação, não se vislumbra a necessidade de adoção de providências adicionais ou de adequações específicas para a solução contratada.

10.2. O processo seguirá os procedimentos operacionais rotineiros, observando-se os princípios, regras e diretrizes estabelecidas na Lei nº 14.133/2021, na legislação complementar aplicável, bem como nas normativas internas do município.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

11.1. Não há contratações correlatas e/ou interdependentes para a presente contratação.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS



12.1. A contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios apresenta impacto ambiental baixo, mas requerem atenção a algumas questões:

I- Geração de resíduos de embalagens: os gêneros alimentícios fornecidos por empresa especializada, podem vir em embalagens plásticas, papelão ou outros materiais, sendo necessário garantir destinação adequada e reciclável.

II - Transporte dos produtos: a logística da empresa fornecedora pode gerar emissões de gases poluentes. Recomenda-se otimizar rotas e priorizar transportes com menor impacto ambiental.

III- Uso de recursos naturais nas unidades: o preparo dos alimentos nas Cozinhas Comunitárias e SCFV deve considerar uso racional de água e energia, evitando desperdícios.

V- Educação ambiental: oportunidades para sensibilização de usuários e funcionários sobre descarte correto de resíduos e consumo responsável, reforçando a sustentabilidade na execução do programa.

Conclusão: Os impactos ambientais relacionados à contratação da empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios são baixos e mitigáveis, principalmente quando acompanhados de boas práticas de transporte, descarte de embalagens e incentivo a práticas agrícolas sustentáveis. A implementação desta contratação está em consonância com os princípios de sustentabilidade do município e da política de segurança alimentar.

13. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

13.1. Diante da fundamentação exposta neste documento, esta equipe administrativa declara viável esta contratação.

14. JUSTIFICATIVA DA VIABILIDADE.

14.1. A presente contratação mostra-se viável, considerando que atende plenamente às necessidades das unidades socioassistenciais do município de Passira, garantindo a continuidade, qualidade e regularidade na oferta de alimentação para os usuários. A contratação da empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios, assegura o atendimento seguro, eficiente e sustentável, alinhado às normas legais e regulamentares vigentes, em especial à Lei nº 14.133/2021.

Essa solução é viável tanto do ponto de vista técnico, pela capacidade das unidades em receber, armazenar e distribuir os alimentos, quanto do ponto de vista econômico, proporcionando planejamento adequado de recursos e evitando gastos emergenciais. Além disso, atende aos princípios da legalidade, transparência, eficiência e sustentabilidade, promovendo benefícios sociais e fortalecendo a economia local.

Jayane Félix Albuquerque

Coordenadora Primeira Infância no
SUAS

Alba Cristina Ferreira Padilha

Coordenadora do CRAS – Centro de
Referência de Assistência Social

José Eduardo Mendes da Silva

Coordenador do CADÚNICO





PREFEITURA DE
PASSIRA
CIDADE FORTE. POVO FELIZ!



SEMAS
SECRETARIA MUNICIPAL
DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

Vanessa Karolline Firmono da Silva

Coordenadora do CREAS – Centro de
Referência Especializado de Assistência
Social

Aracely Pereira da Silva

Coordenadora da Cozinha
Comunitária Evalda Maria Gonçalves
de Albuquerque

Joyce Allana da Silva Gomes

Coordenadora da Cozinha Comunitária
Maria da Luz da Conceição



www.passira.pe.gov.br

E-mail: aspassira@gmail.com

Praça Severino Ferreira, 63 – Centro

CEP: 55650-000 | CNPJ: 11.990.741/0001-83 - Fone: (81) 3651-1573



ANEXO I

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND	QTD
1.	CARNE MOIDA - Carne bovina moída de segunda dianteira, congelada, tipo paleta ou acém, limpa. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios contendo no Máximo 10% de cebo ou gordura. Apresentando em embalagem apropriada, transparente, atóxica, contendo selo SIF ou SIE.	KG	4.775
2	SALSICHA – Salsicha bovina, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio, sem manchas e parasitas. Acondicionados em saco plástico, atóxico, transparente. Contendo Selo SIE ou SIF.	KG	5.689
3.	CARNE BOVINA - Carne bovina para guisado tipo acém ou paleta, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plásticos, atóxico, transparente. Contendo selo do SIE ou SIF	KG	2.850
4.	FRANGO - Frango resfriado, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico, atóxico, transparente. Contendo selo do SIE ou SIF.	KG	5.100
5.	QUEIJO MUSSARELA - Queijo mussarela, fatiado. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura.	KG	260
6.	QUEIJO DE COALHO - Queijo coalho de 1ª qualidade, embalagem original a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, dados de identificação, informações nutricionais, nº de lote, certificação sif/sim ou sie. Prazo de validade mínimo de 45 dias, unidade 1 kg.	KG	160
7.	CARNE BOVINA SALGADA - Carne Bovina Salgada- produto preparado com carne bovina, tipo charque dianteira, primeira qualidade, dessecada de consistência, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada em embalagem própria, inspecionada pelo SIF.	KG	2.650



PREFEITURA DE
PASSIRA

CIDADE FORTE. POVO FELIZ!



SEMAS

SECRETARIA MUNICIPAL
DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

8.	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO – Coxa e sobrecoxa de frango resfriado, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plásticos, atóxico, transparente. Contendo selo do SIE ou SIF.	KG	4.150
9.	LINGUIÇA DEFUMADA CALABRESA - Linguiça defumada calabresa, sem pimenta, preparada com carnes de 1ª qualidade, com aspecto característico firme, cor própria não pegajosa, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plástica transparente atóxica, a vácuo, pesando de 2,5 kgs à 5 kgs, contendo em seu rotulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso, com selo do SIF ou órgão equivalente. Validade mínima de 1 ano a partir da entrega.	KG	360
10.	OVO DE GALINHA BRANCO - Ovo de galinha, branco e médio, isento de sujidade, fungos e substâncias tóxicas, acondicionado em bandeja apropriada com 30 unidades.	BANDEJA	1.810
11.	PEITO DE FRANGO - Peito de frango resfriado, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico, atóxico, transparente. Contendo selo do SIE ou SIF	KG	4.900
12.	FIGADO VERDE BOVINO - Fígado verde bovino, resfriado, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico, atóxico, transparente. Contendo selo do SIE ou SIF.	KG	4.850
13.	PEIXE CORVINA EM POSTA - Peixe in natura, variedade: Corvina, tipo corte: posta. Apresentação: Com pele, aspecto, cheiro, cor e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em saco plástico, atóxico, transparente. Estado de conservação: Congelado(a).	KG	3.400
14.	PRESUNTO – Presunto cozido e fatiado, sem capa de gordura. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá realizado em veículo refrigera ou caixa térmica assegurando a temperatura no recebimento conforme portaria 78/2009. produto com validade mínima de 30 (trinta) dias no momento da entrega.	KG	160

www.passira.pe.gov.br

E-mail: aspassira@gmail.com

Praça Severino Ferreira, 63 – Centro

CEP: 55650-000 | CNPJ: 11.990.741/0001-83 - Fone: (81) 3651-1573



PREFEITURA DE
PASSIRA

CIDADE FORTE. POVO FELIZ!



SEMAS

SECRETARIA MUNICIPAL
DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

15.	BEBIDA LÁCTEA DE MORANGO/ CHOCOLATE - Bebida láctea fermentada com polpa de morango acondicionada embalagem de filme flexível de polietileno leitoso de 100gr, deve constar na embalagem data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 30 dias, com registro no Ministério da Agricultura, SIF ou CISPOA ou SIM.	UND	1.277
16.	BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE – Bebida láctea para consumo, sabor chocolate, caixa com mínimo 900ml, constituído por leite reconstituído, soro de leite, água, açúcar, cacau em pó, minerais, vitaminas e outras substâncias permitidas e comuns ao produto. Embalagem resistente e lacrada, rotulada com dados de identificação, informações nutricionais, data de fabricação e data de validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. 1ª qualidade.	UND	1.277
17.	ACHOCOLATADO EM PÒ 400g - Achocolatado em pó instantâneo. Ingredientes: açúcar, cacau, estrato de malte, sal, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, enriquecido com vitaminas, estabilizante, lecitina de soja, aromatizantes. Deverá conter informações quanto a adição de glúten, sujidades e materiais estranhos, admitido teor de umidade máxima de 3% P/P, acondicionado em saco plástico/lata atóxico. Embalagem de 400gr.	UND	842
18.	ARROZ PARBOILIZADO 1 KG - Arroz Parboilizado tipo 1, longo, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	6.900
19.	AÇUCAR - Açúcar obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto, cor, cheiro próprio, sabor doce, com teor mínimo de sacarose de 99,3% por peso, admitido umidade máxima de 0,3% por peso, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detrito animais ou vegetais, acondicionado em saco plástico atóxico de 1kg.	KG	3.050

www.passira.pe.gov.br

E-mail: aspassira@gmail.com

Praça Severino Ferreira, 63 – Centro

CEP: 55650-000 | CNPJ: 11.990.741/0001-83 - Fone: (81) 3651-1573



20.	AMIDO DE MILHO 500g - Amido de milho – produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias-primas, sãs e limpos, isentos de matérias terrosas e parasitos, não podendo esta úmida, fermentada ou rançosa. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14% p/p, acidez 2,5p/p, mínimo de amido 84% p/p e resíduo mineral fixo 0,2 p/p. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência. Informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Cx com 500g.	UND	310
21.	BISCOITO DOCE TIPO MARIA 400G - Biscoito doce, tipo Maria, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal, hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos, hermeticamente vedados com mínimo 400g embalados em caixa de papelão limpa, integra e resistente. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote. Data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 400g.	UND	2.254
22.	BISCOITO SALGADO TIPO CRAM CRACK 400G - Biscoito Salgado, tipo cream crack, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal, hidrogenada, água, sal e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos, hermeticamente vedados com mínimo 400g embalados em caixa de papelão limpa, integra e resistente. A embalagem deverá conter externamente dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote. Data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem com 400g.	UND	2.254
23.	COLORÍFICO 100G – Colorífico Em pó fino homogêneo, obtidos de frutos maduros de espécimes genuínos, grãos são, limpos dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto de cor, cheiros próprios, isentos de materiais estranhos de sua espécie, acondicionado em saco plástico atóxico, transparente, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem de 100 g.	UND	1.616
24.	CAFÉ 250G - Café moído em pó de coloração, cheiro e aroma próprio, isento de sujidades e parasitas. Acondicionado em sacos poliéster metalizados em sacos de resistente, temosoldável. Embalagem de 250g. Com selo Abic.	UND	2.654



PREFEITURA DE
PASSIRA

CIDADE FORTE. POVO FELIZ!



SEMAS

SECRETARIA MUNICIPAL
DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

25.	TEMPERO MISTO 100G – Tempero misto tipo cominho, amido, alho, louro e sal. Embalagem com 100 g.	UND	3.411
26.	MARGARINA VEGETAL 500 G - Margarina vegetal, com sal, em potes plásticos de 250 gramas, atóxico, composto de 82% de gordura e leite, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem de 500g.	UND	1.590
27.	EXTRATO DE TOMATE 350G – Extrato de tomate Concentrado, produto resultante da concentração de polpa de tomate por processo tecnológico preparados com frutos maduros selecionados sem pele, se semente e corantes artificiais, isento de sujidade e fermentação. Acondicionadas em lata de 250 g. de flandres, verniz sanitário, regravadas, sem estofamentos, sem vazamentos, corrosão e outras alterações, acondicionadas em caixas de papelão limpa, íntegra, resistente, reforçada e lacrada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número de registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10(dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitada. Embalagem com 350g.	UND	1.450
28.	SUCO EM PÓ 30 G - Suco pronto diversos sabores em pó, conteúdo 30 gr.	UND	400
29.	VINAGRE DE ÁLCOOL 500ML - Vinagre de álcool branco, produto natural fermentado, com acidez mínima de 4% acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidade, material terroso e detritos de animais e vegetal, acondicionados em frasco plástico transparente de 500 ml.	UND	2.350
30.	PROTEÍNA DE SOJA 400 G - Proteína texturizada de soja, obtida da extrusão da farinha desengordurada da soja, contendo 50% de proteína, 15% de lipídios, 27,5 de glicídios, VCT de 323,5 Kcl, sais minerais de 4% de fibra bruta, cor e sabor próprio, isentas de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, de 400 g.	UND	1.664

www.passira.pe.gov.br

E-mail: aspassira@gmail.com

Praça Severino Ferreira, 63 – Centro

CEP: 55650-000 | CNPJ: 11.990.741/0001-83 - Fone: (81) 3651-1573



31.	LEITE EM PÓ INTEGRAL 200 G - Leite em pó integral, 26% de gorduras, embalados em lata de folha de flandres ou alumínio limpas, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes, ou em pacotes plásticos aluminizados, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo no mínimo 200g, acondicionados em fardos lacrados ou em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 200 g.	UND	4.930
32.	ÓLEO DE SOJA 900 ML - Óleo de Soja refinado – acondicionada em garrafa pet de 900 ml, limpas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	3.324
33.	SAL REFINADO - Sal refinado iodado, constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas e umidade. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo peso líquido de 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	1.566
34.	SARDINHA EM ÓLEO - Sardinha em Óleo comestível, produto elaborado com peixe (sardinha) em bom estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado, envasado com cobertura (óleo comestível) em recipiente hermético e esterilizado comercialmente, o produto deverá estar de acordo com NTA 02 e 10 (decreto 12.486 de 20/10/78) a partir de matérias primas, limpas e de boa qualidade, produto eviscerado sem nadadeiras, caudas ou cabeça, com aspecto característicos do produto, não deverá ter cheiro ardido ou rançoso, acondicionado em latas 125 gramas com tampa, tipo abre fácil, embalagem secundária de caixa de papelão, tipo duplex, reforçadas e resistentes, com abas superiores e inferiores, lacradas com fita adesiva, com validade mínima de 12 meses após a data de fabricação. Unidades de 125g.	UND	1.800



35.	CALDO DE CARNE/ GALINHA – Caldo de carne em cubo contendo basicamente extrato de carne, sal, glutamato monossódico, condimentos, e outros ingredientes, desde que mencionados. Em pacotes de 19g contendo 2 cubos em cada embalagem. Obs. Na data da entrega o produto não poderá ter validade inferior a 10 meses. A data de validade deverá constar da embalagem secundária exceto quando a embalagem secundária for transparente.	UND	3.038
36.	MILHO PARA PIPOCA - Milho para pipoca, grupo duro, classe amarelo, tipo 1. de 500g.	PCT	600
37.	MILHO PARA MUNGUZÁ - Mungunzá, grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	1.093
38.	FARINHA DE MANDIOCA 1 KG - Farinha de mandioca, branca, seca, fina, ligeiramente torrada, tipo 1, isenta de sujidades, parasitas ou larvas, acondicionada. Pacote de polietileno de 1 kg.	KG	1.470
39.	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE 500 G - Macarrão tipo espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas, admitida umidade máxima de 13%. Embalagem de 500 g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UND	6.500



40.	FLOCÃO DE MILHO PRÉ-COZIDO 500g – Flocão de milho pré-cozido com grão de Milho moído, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, N° do lote, data de validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. de 500g.	UND	12.250
41.	FEIJÃO CARIOCA 1 KG -Feijão carioca, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15% isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem com 1 kg.	KG	3.600
42.	FEIJÃO MACASSA 1 KG - Feijão Macassa, tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15% isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1kg, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	1.900
43.	FEIJÃO PRETO 1 KG - Feijão preto, tipo 1, novo constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15% isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1kg, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	KG	3.400



PREFEITURA DE
PASSIRA

CIDADE FORTE. POVO FELIZ!



SEMAS

SECRETARIA MUNICIPAL
DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

44.	REFRIGERENTE SABOR GUARANÁ/ COLA/ LARANJA 2000ML Refrigerante sabor guaraná, acondicionado em garrafa pet, contendo 2000ml. Composto de extrato de guaraná, água gaseificada, sacarina, extrato de semente de guaraná, livre de sujidades, parasitas e larvas. Produto de 1ª qualidade.	UND	256
45.	FIAMBRE BOVINO EM LATA 320G – Fiambre bovino em lata 350g. Ingredientes: carne bovina mecanicamente separada de aves, água, carne mecanicamente separada de bovinos, moídos de bovino (coração), fécula de mandioca, proteínas de soja, sal, condimentos preparado (sal, pimenta preta, açúcar, coentro, pimenta calabresa, canela, cravo e aroma natural de fiambre). Não contém glúten. Obs. Na data de entrega o produto não poderá ter validade inferior a 10 meses. A data de validade deverá constar na embalagem. (carne enlatada).	UND	200
46.	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL COM FERMENTO – Farinha de trigo com fermento, limpa, desgerminada, de cor branca, isenta de umidade, fermentação e ranço, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg.	KG	250
47.	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL SEM FERMENTO – Farinha de trigo sem fermento, limpa, desgerminada, de cor branca, isenta de umidade, fermentação e ranço, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem de 1 kg	KG	250
48.	PANETONES COM FRUTAS CRISTALIZADAS -Panetones com frutas cristalizadas, embalados em caixas personalizadas, peso líquido 400g	UND	515
49.	PANETONES COM GOTAS DE CHOCOLATE -Panetones com gotas de chocolate ao leite, embalados em caixas personalizadas, peso líquido 400g	UND	515
50.	BARRA DE CHOCOLATE 1 KG - Chocolate ao leite, fracionado, barra de 1 Kg.	KG	341
51.	PÃO DOCE – aproximadamente 60g por unidade. Composição: Com cobertura e/ou recheio; composição mínima da massa: 35,57, farinha de trigo, 05g de sal, 0,07g essência; 14,20ml de leite, 2,1g de fermento biológico; 3,60g de gordura vegetal, 7,20 de açúcar; 3,60 de gema, 0,07 de anti-fumo. Os pães deverão ser entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada.	KG	1.903

www.passira.pe.gov.br

E-mail: aspassira@gmail.com

Praça Severino Ferreira, 63 – Centro

CEP: 55650-000 | CNPJ: 11.990.741/0001-83 - Fone: (81) 3651-1573



52.	PÃO FRANCÊS – 50 gramas. COMPOSIÇÃO: Composto de farinha de trigo de 1ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico (resolução nº 344, 13/12/2002). Fermento biológico, água, sal, melhorador de farinha, isenta de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. A casa deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2mm, não dura e sim crocante sem a presença de pestana ou incisão de massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia, aveludada, sedosa e elástica. O volume deverá ser normal para o peso (50 gramas), simétrico, uniformidade no assado, aroma e sabor típicos, com quebra, uniforme e visível. Os pães deverão serem entregues higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada.	KG	8.618
53.	BOLO DE BACIA - Bolo de bacía de 50g – produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio, e vitaminas), fermento biológico, água, sal, manteiga ou margarina, ovos e essência de baunilha. Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve conter tonalidades regulares. O bolo deve ser leve, com coloração clara e uniforme, não apresentar odor de fermentação, fumaça ou ovo. Embalados individualmente com 50g cada.	UND	17.160
54.	BOLO SIMPLES – Bolo simples em sabores variados, em aro de 25cm, sendo: bolo de chocolate, bolo de cenoura, bolo de fubá, bolo de laranja, bolo de mandioca, bolo de formigueiro. Produto obtido pro processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo enriquecida (ferro, cálcio, vitaminas), fermento biológico, água, sal, manteiga ou margarina, ovos e demais ingredientes. Não apresentar odor de fermentação, fumaça ou ovo. Embalados individualmente.	KG	4.934