EDJANE MEDEIROS ALVES:43953433253

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA

Fls. 02
Ass.

Pelo presente instrumento, em atendimento ao inciso VII, do art. 12 da Lei Federal 14133/2021, encaminhe-se à consideração do(a) Autoridade Competente, Documento de Formalização da Demanda – DFD, com vistas a elaboração do Plano de Contratação Anual da Prefeitura Municipal de Belterra.

Unidade Requisitante
Secretaria Municipal De Saúde, 11.186.410/0001-95
Angra Taynara Lobato Silva,

Equipe de Planejamento
Natalice Pedroso Dias
YAna Zaira Santa Brigida Da Silva

Justificativa da Necessidade

A presente demanda tem por finalidade assegurar o abastecimento regular, contínuo e adequado de gêneros alimentícios, proteínas de origem animal e materiais de copa e cozinha indispensáveis ao funcionamento das atividades assistenciais e operacionais do Hospital Municipal de Belterra, bem como ao atendimento das necessidades dos demais setores e órgãos participantes contemplados no planejamento da contratação.
A disponibilização desses insumos constitui medida essencial à manutenção das condições adequadas de alimentação, nutrição, acolhimento e assistência aos pacientes e respectivos acompanhantes, além de garantir suporte material às atividades desenvolvidas pela equipe hospitalar e pelos profissionais responsáveis pela preparação, manipulação e distribuição das refeições.
A alimentação fornecida no ambiente hospitalar representa componente relevante do cuidado integral à saúde, devendo ser disponibilizada de forma regular, segura, diversificada e compatível com as necessidades dos usuários, observadas as orientações nutricionais pertinentes, as condições de preparo e conservação dos alimentos e as boas práticas sanitárias aplicáveis.
Nesse contexto, a contratação pretendida busca prevenir desabastecimentos, evitar prejuízos à rotina hospitalar e proporcionar condições materiais adequadas à continuidade dos serviços públicos de saúde, em consonância com os princípios do planejamento, da eficiência, da economicidade, da continuidade do serviço público e da supremacia do interesse público.

DA REVOGAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90017/2026 E DA NECESSIDADE DE REAVALIAÇÃO DO PLANEJAMENTO

O Pregão Eletrônico nº 90017/2026 foi instaurado com a finalidade de constituir Sistema de Registro de Preços para futura e eventual aquisição dos bens previstos no instrumento convocatório, contemplando as demandas inicialmente apresentadas pelos órgãos participantes.
Entretanto, no decorrer do procedimento, mediante reavaliação administrativa das necessidades institucionais, identificou-se a necessidade de revisar o planejamento originalmente estabelecido, especialmente quanto ao dimensionamento dos quantitativos, à composição dos itens e à adequação do objeto às demandas efetivamente verificadas.

O certame anterior contemplava 82 itens, com valor global estimado de R$ 3.658.282,17 (três milhões, seiscentos e cinquenta e oito mil, duzentos e oitenta e dois reais e dezessete centavos), facultando-se aos licitantes a participação nos itens de seu interesse. Não obstante a amplitude da contratação, a análise posterior evidenciou a conveniência de promover ajustes substanciais na estimativa das necessidades, a fim de conferir maior precisão, coerência e aderência ao planejamento da aquisição.

A revisão mostrou-se necessária diante da constatação de que determinados quantitativos de gêneros alimentícios, particularmente os relativos às proteínas de origem animal, demandavam atualização, considerando a evolução da demanda assistencial hospitalar, a realização de procedimentos cirúrgicos eletivos e a perspectiva de intensificação dos atendimentos por meio de campanhas institucionais e mutirões de cirurgias.

Paralelamente, verificou-se a necessidade de ampliar a variedade dos gêneros alimentícios destinados à composição dos cardápios e ao fornecimento de refeições e lanches, bem como de incorporar materiais de copa e cozinha indispensáveis ao adequado preparo, acondicionamento, manuseio e distribuição dos alimentos.

Diante desse cenário, a manutenção do procedimento nas condições originalmente estabelecidas poderia resultar na constituição de Ata de Registro de Preços baseada em estimativas que já não refletiam integralmente as necessidades identificadas pela Administração. Tal circunstância justificou a revogação do Pregão Eletrônico nº 90017/2026 e a reestruturação da demanda, com vistas à instauração de novo procedimento devidamente alinhado à realidade operacional dos serviços públicos envolvidos.

A providência encontra amparo na prerrogativa administrativa de revogação do procedimento licitatório por razões de conveniência e oportunidade decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, nos termos do art. 71, inciso II e § 2º, da Lei nº 14.133/2021, observadas as exigências legais pertinentes. A medida não representa abandono da necessidade pública, tampouco descontinuidade do planejamento, mas o aperfeiçoamento das providências preparatórias, visando à adequada definição do objeto e à obtenção de resultados mais eficientes, vantajosos e compatíveis com o interesse público.

Assim, a presente formalização constitui nova etapa de planejamento, destinada a consolidar as necessidades atualizadas, justificar tecnicamente as alterações promovidas e fornecer subsídios consistentes à elaboração dos estudos técnicos preliminares, do Termo de Referência, da pesquisa de preços e dos demais documentos integrantes da futura contratação.

DA REVISÃO E DO REDIMENSIONAMENTO DOS QUANTITATIVOS DE PROTEÍNAS

Após análise das necessidades de abastecimento do Hospital Municipal de Belterra, constatou-se a necessidade de readequar os quantitativos de determinados gêneros alimentícios proteicos, considerando o crescimento gradativo dos atendimentos, a demanda por procedimentos cirúrgicos eletivos e a realização de campanhas e mutirões de cirurgias, iniciativas que podem ampliar a movimentação assistencial e, consequentemente, a necessidade de fornecimento de refeições aos pacientes e acompanhantes.

A revisão visa estabelecer estimativas mais condizentes com a dinâmica de funcionamento da unidade hospitalar, levando em consideração a necessidade de manutenção de estoques suficientes para atender à rotina ordinária e às demandas extraordinárias previsíveis, sem comprometer a regularidade do abastecimento ou ocasionar aquisições emergenciais decorrentes de planejamento insuficiente.

Nesse sentido, foram reavaliados os quantitativos dos seguintes itens:

Fls 04
Ass
ELITE

Item	Descrição	UND	Qtd Atualizada
3	FILE DE PEITO DE FRANGO(sem osso limpo, magro, nao temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abati das sob inspecao veterinaria apresentando cor e odor caracteristico. isento de: vestigios de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradavel, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substancia contaminante. acondicionado em embalagem de polietileno atoxica, resistente, peso liquido de 1kg, contendo na embalagem a identificacao do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspecao do orgao competente e data de embalagem. validade minima de 06 (seis) meses.	KG	500
4	PEITO DE FRANGO(com osso, magro, nao temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspecao veterinaria apresentando cor e odor caracteristico. isento de: vestigios de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradavel, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substancia contaminante. acondicionado em embalagem de polietileno atoxica, resistente, peso liquido de 1kg, contendo na embalagem a identificacao do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspecao do orgao competente e data de embalagem. validade minima de 06 (seis) meses,	KG	500
11	CARNE BOVINA COM OSSO (de qualidade, congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspecao veterinaria, devendo apresentar coloracao vermelho vivo, odor caracteristico e aspecto proprio nao amolecido e nem pegajosa. isento de: vestigios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloracao arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradavel, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substancia contaminante. acondicionado em embalagem de polietileno atoxica, transparente e resistente, a vacuo, peso liquido de 1kg, contendo na embalagem a identificacao do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspecao do orgao	KG	3700

Fls. 05
Ass.
BELTERRA

	competente e data de embalagem. validade mínima de 06 (seis) meses, a conta da data de entrega).		
16	CARNE BOVINA SEM OSSO(de primeira, proveniente de animais abatidos sob inspecao veterinaria. deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possiveis alteracoes. pode ser congelado. o produto nao devera apresentar indicios de fermentacao putrida. apresentar amostra e ficha tecnica assinada pelo responsavel tecnico pelo estabelecimento. peso liquido de 1kg, contendo na embalagem a identificacao do produto, peso).	KG	2540
17	CARNE BOVINA MOÍDA (de primeira, sem osso e sem gordura,congelada,embalagem plástica de 01kg. de primeira proveniente de animais abatidos sob inspecao veterinaria. deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possiveis alteracoes. pode ser congelado. o produto nao devera apresentar indicios de fermentacao putrida. apresentar amostra e ficha tecnica assinada pelo responsavel tecnico pelo estabelecimento. peso liquido de 1kg, contendo na embalagem a identificacao do produto, peso)	KG	3500
19	CARNE DE PESCADO IN NATURA E CONGELADA-PIRARUCU- Deverá ser isento de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Prazo de validade: mínima de 12 meses quando conservado a temperatura de -12ºC ou mais frio, devendo o prazo de fabricação não anteceder 30 (trinta) dias da data da entrega.	KG	260

O redimensionamento desses itens decorre da necessidade de compatibilizar a previsão de consumo com o volume de refeições a serem produzidas, a diversidade dos cardápios, as necessidades nutricionais dos usuários e as variações previsíveis na demanda hospitalar. A disponibilidade de diferentes fontes de proteína também contribui para a diversificação das preparações alimentares, permitindo maior flexibilidade na organização dos cardápios,

Fls. 06
Ass.

respeitadas as orientações técnicas aplicáveis.

Ressalta-se que a revisão não deve ser interpretada como autorização para aquisição indiscriminada ou formação de estoques excessivos. Trata-se de estimativa destinada a permitir contratações futuras de acordo com a necessidade efetivamente verificada, observadas a disponibilidade orçamentária, a validade dos produtos, as condições de armazenamento e a economicidade das aquisições.

Desse modo, a atualização dos quantitativos busca conferir maior segurança ao abastecimento, reduzir o risco de descontinuidade no fornecimento de refeições e proporcionar suporte adequado à ampliação das atividades assistenciais do Hospital Municipal de Belterra E Unidades Básicas.

DA INCLUSÃO DE NOVOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DA AMPLIAÇÃO DA VARIEDADE ALIMENTAR

Além da revisão dos quantitativos dos itens anteriormente previstos, a reavaliação da demanda identificou a necessidade de incluir 22 novos itens de gêneros alimentícios, ampliando o rol de produtos destinados ao preparo e à composição das refeições e dos lanches fornecidos no ambiente hospitalar.

Entre os produtos incorporados, destacam-se o molho de tomate e diferentes tipos de pães, incluindo pão de massa fina e pão de massa grossa, cuja inclusão decorre da necessidade de diversificar as opções alimentares disponibilizadas aos pacientes e acompanhantes, especialmente nos períodos destinados ao café da manhã e ao lanche da tarde.

A previsão desses produtos busca aprimorar a composição das refeições, proporcionar maior variedade nas preparações e adequar o fornecimento de alimentos à rotina diária da unidade hospitalar. A disponibilização de alternativas alimentares contribui para o planejamento de cardápios mais diversificados, favorecendo a aceitação das refeições e o atendimento mais adequado às necessidades dos usuários, observadas as restrições alimentares, as prescrições nutricionais e as condições clínicas aplicáveis.

No que se refere especificamente à inclusão dos pães de massa fina e de massa grossa, verificou-se que a ampliação das opções é pertinente à organização do café da manhã e dos lanches da tarde, permitindo alternância entre preparações e melhor adequação dos alimentos aos diferentes momentos de alimentação. A medida também possibilita maior flexibilidade à equipe responsável pela preparação e distribuição das refeições.

A inclusão do molho de tomate e dos demais gêneros alimentícios identificados na revisão decorre

da necessidade de ampliar as possibilidades de preparo, complementar receitas e assegurar maior diversidade na composição dos cardápios, observadas as características dos produtos, os requisitos de qualidade e as orientações sanitárias e nutricionais pertinentes.

A ampliação do rol de itens, portanto, não constitui mera expansão quantitativa da contratação, mas adequação qualitativa da cesta de produtos às necessidades concretas do serviço hospitalar.

Busca-se, dessa forma, superar eventuais limitações da composição anteriormente prevista e estabelecer uma relação de itens mais compatível com a rotina de produção alimentar e com as condições necessárias ao acolhimento dos pacientes e acompanhantes.

Os quantitativos dos novos gêneros alimentícios deverão ser individualmente dimensionados e justificados com base na previsão de consumo, na frequência de utilização, no número estimado de refeições e lanches e nos demais elementos técnicos disponíveis, de modo a assegurar a proporcionalidade entre a demanda identificada e a aquisição pretendida.

DA INCLUSÃO E ADEQUAÇÃO DOS UTENSÍLIOS DE COPA E COZINHA

No decorrer da reavaliação administrativa, também foi identificada a necessidade de incorporar novos utensílios e materiais de copa e cozinha destinados ao Hospital Municipal de Belterra, tendo em vista que os itens inicialmente contemplados não atendiam integralmente às necessidades operacionais verificadas na preparação, no manuseio e na distribuição das refeições.

Entre os materiais identificados como necessários, destacam-se conchas, jogos de talheres, bandejas e copos térmicos descartáveis de isopor, além de outros utensílios indispensáveis à organização e à execução das atividades desenvolvidas na cozinha hospitalar.

A inclusão desses materiais justifica-se pela necessidade de proporcionar melhores condições de trabalho às equipes responsáveis pelo preparo e pela distribuição dos alimentos, facilitar o porcionamento das refeições, conferir maior praticidade ao serviço e assegurar que os alimentos sejam servidos em recipientes e utensílios adequados à sua finalidade.

As conchas são necessárias ao porcionamento e à distribuição de preparações líquidas e semilíquidas; os jogos de talheres e as bandejas contribuem para a organização e a entrega das refeições; e os copos térmicos podem auxiliar no acondicionamento e no

serviço de bebidas e outros alimentos quentes, conforme a finalidade e as especificações técnicas de cada produto.A disponibilidade desses materiais assume especial relevância no contexto hospitalar, em que a organização do serviço de alimentação deve observar critérios de higiene, segurança, funcionalidade e eficiência, de modo a evitar improvisações e dificuldades operacionais que possam comprometer a adequada distribuição das refeições.A revisão, portanto, busca assegurar que a contratação contemple não apenas os alimentos necessários ao abastecimento, mas também os instrumentos indispensáveis à execução das atividades correlatas, considerando a integração entre o fornecimento de gêneros alimentícios e a estrutura material necessária ao seu preparo e serviço.A inclusão dos utensílios deverá observar especificações compatíveis com a utilização pretendida, requisitos de qualidade, durabilidade, segurança e facilidade de higienização, quando aplicáveis. Para os produtos descartáveis destinados ao contato com alimentos, deverão ser observadas as exigências sanitárias pertinentes e a adequação do material à temperatura e à natureza do alimento servido.

DA ADOÇÃO DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS

A adoção do Sistema de Registro de Preços revela-se adequada diante da natureza e da variabilidade da demanda, especialmente porque o consumo dos gêneros alimentícios, materiais e fórmulas nutricionais está sujeito às oscilações decorrentes do número de pacientes atendidos, das necessidades das unidades de saúde, da demanda hospitalar e do surgimento ou alteração de demandas judiciais e administrativas.

O Registro de Preços permitirá que as aquisições sejam realizadas de maneira parcelada e conforme a necessidade efetiva da Administração, evitando a formação de estoques excessivos, reduzindo desperdícios e possibilitando maior controle dos recursos públicos, sem prejuízo da manutenção de estoque suficiente para assegurar a continuidade da assistência.

Dessa forma, a presente contratação demonstra-se tecnicamente necessária, operacionalmente indispensável e de relevante interesse público, tendo por finalidade assegurar o regular funcionamento das unidades de saúde, o adequado fornecimento de

Fls.. 09
Ass
BELTERRA

alimentação e insumos de copa e cozinha e, sobretudo, a continuidade da assistência nutricional especializada aos pacientes que dela necessitam.

A contratação encontra-se, assim, devidamente amparada pela necessidade concreta da Secretaria Municipal de Saúde, pelo dever de continuidade dos serviços públicos essenciais e pela obrigação de assegurar o cumprimento das determinações judiciais existentes, garantindo-se aos pacientes assistidos pelo Município o fornecimento adequado dos produtos nutricionais prescritos e necessários ao seu atendimento.

Por fim, o procedimento será realizado na modalidade Pregão Eletrônico, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, por se tratar de bens cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos mediante especificações usuais de mercado, buscando-se, mediante ampla competitividade, transparência, celeridade, eficiência e obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

É a justificativa.

Data Prevista da Demanda
A execução do objeto da presente Demanda deverá ser iniciada na data prevista de 13 de Outubro de 2026.

Grau de Prioridade
Média – Justifica-se pela necessidade de assegurar o abastecimento regular de gêneros alimentícios destinados ao Hospital Municipal de Belterra e demais setores contemplados, garantindo a continuidade dos serviços de alimentação, a adequada nutrição dos pacientes e acompanhantes e o suporte às demandas assistenciais. A contratação exige planejamento tempestivo para prevenir desabastecimentos, sem prejuízo da observância das prioridades administrativas e da disponibilidade orçamentária

Valor Total Estimado
R$ 1.668.220,91 (um milhão, seiscentos e sessenta e oito mil, duzentos e vinte reais e noventa e um centavos)

DESCRIÇÃO E QUANTIDADES A SEREM CONTRATADOS:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	Qtd

Fls. 10
Ass.
BELTERRA

1.	AÇUCAR 1KG TIPO CRISTAL ESPECIAL(nao deve apresentar sujidade, umidade, bolor, peso insatisfatorio, embalagem: em polietileno leitoso ou transparente, atoxica, deve esta intacta, em pacote de 01 kg. prazo de validade de no minimo 12(doze) meses. FD COM 30K.	FD	160
2.	ALHO, IN NATURA (novo, inteiro, cabecas fechadas, de boa qualidade, sem ferimentos, firmes, sem manchas e coloracao uniforme. acondicionado em embalagem plastica com identificacao de peso e validade).	KG	320
3.	FILE DE PEITO DE FRANGO(sem osso limpo, magro, nao temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abati das sob inspecao veterinaria apresentando cor e odor caracteristico. isento de: vestigios de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradavel, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substancia contaminante. acondicionado em embalagem de polietileno atoxica, resistente, peso liquido de 1kg, contendo na embalagem a identificacao do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspecao do orgao competente e data de embalagem. validade minima de 06 (seis) meses.	KG	500
4.	PEITO DE FRANGO(com osso, magro, nao temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspecao veterinaria apresentando cor e odor caracteristico. isento de: vestigios de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradavel, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substancia contaminante. acondicionado em embalagem de polietileno atoxica, resistente, peso liquido de 1kg, contendo na embalagem a identificacao do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspecao do orgao competente e data de embalagem. validade minima de 06 (seis) meses,	KG	500

Fls. 11
Ass.
BELTERRA

5.	ARROZ BRANCO BENEFICIADO (30 und, de procedencia nacional, ser de safra corrente. deve-se apresentar-se isento de mofo, odores estranhos e de substancias nocivas. embalados em pacotes de 1 kg, de plastico atoxico. com prazo de validade minimo de seis meses a contar da data de entrega. embalagem declarando a marca, nome e endereco do empacotador, prazo de validade, numero de registro do produto no orgao competente e procedencia. a embalagem primaria deve ser transparente incolor, termos selada).	FD	140
6.	BISCOITO SALGADO - TIPO CREAM CRACKER(embalagem plastica com dupla protecao, com 400g. cx com 10 pct).	CX	180
7.	BISCOITO DOCE 400G TIPO ROSQUINHA (sabor coco, de boa qualidade, inteiros, constando identificacao do produto: marca, fabricante, data da fabricacao, validade e lote. embalado em pacote resistente de plastico de 800g. validade minima de 6 meses a contar da data de entrega).	CX	100
8.	BATATA INGLESA(lisa e lavada de primeira qualidade, tamanho e coloracao uniforme, fresca, compacta e firme, sem lesoes de rachaduras e cortes, sem danos fisicos oriundos de manuseio e transporte, devendo ser bem desenvolvida, de colheita recente).	KG	1200
9.	CAFE EM PO TORRADO E MOIDO (20 und em embalagem de 250g com tolerancia de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausencia de larvas, parasitos e substancias estranhas).	FD	290
10	CARNE BOVINA, CHARQUEADA (embalagem plástica de 500 g)	KG	150
11.	CARNE BOVINA COM OSSO (de qualidade, congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspecao veterinaria, devendo apresentar coloracao vermelho vivo, odor caracteristico e aspecto proprio nao amolecido e nem pegajosa. isento de: vestigios de descongelamento, excesso	KG	3700

Fls 12
Ass
BELTERRA

	de gordura, cartilagem e aponervose, coloracao arroxeada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradavel, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substancia contaminante. acondicionado em embalagem de polietileno atoxica, transparente e resistente, a vacuo, peso liquido de 1kg, contendo na embalagem a identificacao do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspecao do orgao competente e data de embalagem. validade minima de 06 (seis) meses, a conta da data de entrega).		
12.	CALDO DE CARNE(embalagem com 24und com 114 g cada).	CX	140
13.	CALDO DE FRANGO(embalagem com 24und com 114 g cada).	CX	140
14.	CANJICA DE MILHO BRANCO TIPO 1 (contendo 80% de graos inteiros, preparados com materias primas sas, limpas, isentas de materias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no maximo de 15% de umidade - emb. 500g)	PCT	60
15.	COLORAL EM PO(contendo no minimo 100 gramas, com identificacao do produto, marca do fabricante, data de fabricacao e prazo de validade).	PCT	750
16.	CARNE BOVINA SEM OSSO(de primeira, proveniente de animais abatidos sob inspecao veterinaria. deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possiveis alteracoes. pode ser congelado. o produto nao devera apresentar indicios de fermentacao putrida. apresentar amostra e ficha tecnica assinada pelo responsavel tecnico pelo estabelecimento. peso liquido de 1kg, contendo na embalagem a identificacao do produto, peso).	KG	5240

Fls. 13
Ass.
BELTERRA

17.	CARNE BOVINA MOÍDA (de primeira, sem osso e sem gordura,congelada,embalagem plástica de 01kg. de primeira proveniente de animais abatidos sob inspecao veterinaria. deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substancia contaminante que possa alterar os aspectos normais do produto ou qualquer aparato que venha encobrir possiveis alteracoes. pode ser congelado. o produto nao devera apresentar indicios de fermentacao putrida. apresentar amostra e ficha tecnica assinada pelo responsavel tecnico pelo estabelecimento. peso liquido de 1kg, contendo na embalagem a identificacao do produto, peso)	KG	3300
18.	PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA – SABOR CARNE- Em flocos, desidratada. Pacote com 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas dos órgãos de vigilância sanitária em legislação vigente. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	FD	02
19.	CARNE DE PESCADO IN NATURA E CONGELADA-PIRARUCU- Deverá ser isento de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Prazo de validade: mínima de 12 meses quando conservado a temperatura de -12ºC ou mais frio, devendo o prazo de fabricação não anteceder 30 (trinta) dias da data da entrega.	KG	260
20.	CREME DE LEITE TRADICIONAL (embalagem de 200g, caixa com 27unidades)	CX	10
21.	COMINHO MOIDO (pacote de contendo 100g)	PCT	750

Fls. 14
Ass.
BELTERRA

22.	CEBOLA DE CABECA(tamanho medio de 1 qualidade, com casca, compacta e firme, sa, sem rupturas, sem lesoes de origem fisica ou mecanica, isenta de partes putridas, livre de enfermidades. embalagem: em sacos plasticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiquetada de pesagem).	KG	750
23.	CENOURA EXTRA AA IN NATURA (cor laranja-vivo, procedente de especies genuinas e sas, frescas, firme, lisa, sem rugas, de aparencia fresca. isento de broto, lesoes de origem fisica, mecanica ou biologica materia terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superficie externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas).	KG	250
24.	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA(tipo 1, de primeira qualidade embalagem plastica de 1K fardo com 25 kg).	FD	100
25.	FEIJÃO RAJADO (tipo 1, embalagem plástica de 01 kg,fardo com 30 kg).	FD	80
26.	FRANGO INTEIRO (de primeira qualidade, congelado CX COM 20 K).	CX	230
27.	LEITE EM PÓ INTEGRAL (embalagem plástica com 200 g, fardo com 50 pacotes).	FD	180
28.	FÓRMULA INFANTIL EM PÓ (LCP), nutricionalmente completa, para lactantes e de seguimento para lactentes e crianças da primeira infância , destinadas a necessidades dietoterápicas específicas, polimérica, hipercalórica, maltodextrina, soro de leite desmineralizado, leite em pó desnatado, concentrado protéico de soro do leite, isenta de sacarose e glúten, em embalagem original com peso entre 4000g e 500g.	LATA	400
29.	LINGUIÇA, TIPO CALABRESA.	KG	200
30.	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE (a base de farinha, com ovos, embalagem de 500 g, fardo com 20 pacotes).	FD	20
31.	ÓLEO DE SOJA(embalagem de 900 ml, caixa com 20 garrafas tipo pet)	CX	400

Fls 15
Ass
BELTERRA

32.	OVOS(cuba com 30 ovos).	CUBA	80
33.	VINAGRE DE ÁLCOOL (caixa de papelão com 12 unidades, garrafa pet 900ml).	CX	30
34.	SAL REFINADO IODADO(procedencia nacional, 10 pacotes de 1 kg. contendo sal de iodo nao toxico, na dosagem minima de 10 (dez) e maxima de 15 (quinze) mg de iodo por 1 (um) quilo de sal, de acordo com a legislacao federal especifica. embalados em plastico atoxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substancias nocivas. na embalagem devera estar declarada marca, nome e endereco do empacotador, prazo de validade, lote, peso liquido e registro no orgao competente).	FD	130
35.	TOMATE(de primeira qualidade).	KG	800
36.	LEITE DE COCO 200 ML EMBALAGEM PLASTICA , VIDRO OU CAIXINHA CX COM 24 UNIDADES	CX	06
37.	FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL COM FERMENTO EMBALAGEM PLASTICA DE 1K FARDO COM 10K	FD	10
38.	FARINHA DE TRIGO TRADICIONAL SEM FERMENTO EMBALAGEM PLASTICA DE 1K FARDO COM 10K	FD	10
39.	AZEITE DE DENDE 200ML	UND	90
40.	LEITE CONDENSADO , embalagem caixinha 6% de gordura, 395 gramas caixa com 27 unidades	CX	10
41.	BISCOITO TIPO AMANTEIGADO 300g (embalagem com 04 tabletes, (caixa com 10 pacotes)	CX	150
42.	MARGARINA VEGETAL (embalagem de 250g, caixa com 24 potes)	CX	80
43.	POLPA DE FRUTAS NATURAL (diversos sabores diversos, embalagem 500 g)	PCT	500
44.	ERVILHA (contendo no minimo 200 g, com identificação do produto, marca do fabricante,data de fabricação e prazo de validade.	UND	50
45.	REFRIGERANTE 2L (tipo pet, sabores diversos, pacote com	PCT	100

Fls. 16
Ass
BELTERRA

	06 unidades).		
46.	**ACHOCOLATADO , lata 370g, caixa com 30 unidades**	**UND**	**100**
47.	**ESCORREDOR DE LOUÇAS (em aço inox, com escorredor de talher em plástico, tamanho grande).**	**UND**	**05**
48	**FACA DE MESA (aço inox, medindo aproximadamente 20 cm).**	**UND**	**50**
49	**GARRAFA TÉRMICA** (revestimento externo em plástico, ampola de vidro, capacidade de 2 litros).	**UND.**	**12**
50	**PANELA DE PRESSÃO** (em alumino, com válvulas de seguranças tradicionais, cabo reforçado, capacidade 10 litros).	**UND.**	**03**
51.	**FACA DE COZINHA PARA GRANDES CORTES** Indicada para cortar e fatiar peças grandes de carnes, aves, peixes e outros alimentos. **Comprimento total:** 38 cm **Comprimento lâmina:** 25 cm , **Espessura:** 2,85 mm	**UND.**	**05**
52	**COLHER DESCARTÁVEL,** ideal para refeições rápidas, cor branco, pacote com 50 unidades, caixa com 20 pacotes.	**CX**	**40**
53.	**COPOS DESCARTÁVEIS** (180 ml, pacote com 100 unidades, caixa com 25 pacotes).	**CX**	**200**
54.	**PRATO REDONDO** (plástico descartável, raso, capacidade de 500 ml, pacote com 10 unidades)	**PCT**	**200**
55	**COLHER EM INOX,** tamanho médio (sopa), cabo de polipropileno, embalagem com 12 unidades	**PCT**	**40**
56	**PRATO DE VIDRO** (fundo, transparente, medindo aproximadamente 22 cm)	**UND**	**40**
57	**MARMITEX DE ISOPOR,** redonda, com tampa, capacidade 500 ml, pacote com 50	**PCT**	**120**
58.	**SACO DE RÁFIA,** virgem, liso, até 50 kg.	**UND**	**100**
59	**SACO,** material plástico, grosso, resistente, capacidade de 30 kg, para cesta básica .	**UND**	**100**
60	**CAIXA TERMICA DE ISOPOR 6 L** / Dimensões: (C) 30 cm x (L) 20,5 cm x (A) 24 cm	**UND**	**20**
61	**CAIXA TERMICA DE ISOPOR 27 L** / dimensões : 500mm x 300 mm x 317 mm	**UND**	**20**

Fls. 17
Ass
BELTERRA

62	**CAIXA TERMICA DE ISOPOR 50 L** / Dimensões : 620mm x 418 mm x 372 mm	**UND**	**20**
63	**PRATO DESCARTÁVEL FUNDO,** de 14,8 cm, cor branco, pacote com 10 unidades, caixa com 50 pacotes.	**CX**	**10**
64	**PRATO DESCARTÁVEL RASO,** de 17,8 cm, cor branco, pacote com 10 unidades, caixa com 50 pacotes.	**CX**	**10**
65	**SACOLA COM ALÇA,** material plástico, grosso, resistente, capacidade 05 kg, para armazenamento de material.	**UND**	**200**
66	**SACOLA COM ALÇA,** material plástico, grosso, resistente, capacidade 03 kg, para armazenamento de material.	**PCT**	**25**
67	**TOUCA DESCARTÁVEL,** não tecido, uso doméstico, pacote com 100 unidades com registro na ANVISA.	**UND**	**40**
68	**CAIXA ORGANIZADORA EXTRA G, Baixa 42 L** com tampa trava, material rígido medidas (cm): Largura 44.5 Altura 24.5	**UND**	**10**
69	**BACIA PLÁSTICO 50 L**	**UND**	**03**
70	**BACIA PLÁSTICO 20 L**	**UND**	**10**
71	**JARRA DE PLÁSTICO (transparente, comtampa, capacidade de 3 litros)**	**UND**	**20**
72	**PANO DE PRATO (tecido branco, encorpado e absorvente, 100%algodão, medindo 42cm x 65cm)**	**UND**	**100**
73	**COADOR DE CAFÉ, 100% algodão 140mmtamanho M**	**UND**	**50**
74	**COPO DESCARTAVEL, r eforçado 200 ml,caixa com 25 pct**	**PCT**	**200**
75	**PANELA DE PRESSÃO 15 LITROS, fechamento externo profissional, material aço inoxidável, cabo baquelite, sistema de segurança valvulas que funcionam e borracha de segurança, revestimento anti-aderente.**	**UND**	**03**
76	**PANELA DE PRESSÃO 22 LITROS, Fechamento externo profissional, material aço inoxidável, cabo baquelite, sistema**	**UND**	**03**

Fls. 18
Ass.
BELTERRA

	de segurança valvulas que funcionam e borracha de segurança, revestimento anti-aderente.		
77	CALDEIRÃO PANELA Industrial Grande ,Profissional , N40 , Alumínio, 45 Litros	UND	06
78	CAÇAROLA PANELA INDUSTRIAL, 32 litros, Nº45, material alumínio.	UND	06
79	GARRAFA TERMICA, 1,8 Litros, modelo pressão, com alça e tampa, material exterior em inox para Café Chá Leite Quente E Fria.	UND	08
80	Botijão Galão Térmico 12 Litros Garrafão C/ Torneira Pé Alça, Materiais do exterior: Plástico.	UND	10
81	Botijão Galão Térmico 5 Litros Garrafão C/ Torneira Pé Alça, Materiais do exterior: Plástico.	UND	05
82	DIETA ENTERAL ISOSOURCE 1.5 SEM SABOR (Caixa com 12 Litros)	CX	200
83	PÃO FRANCÊS (PÃO DE SAL) Pão tipo francês (de sal), obtido pela cocção de massa preparada com farinha de trigo, água, sal e fermento. Apresentando miolo elástico, casca crocante de cor uniforme (levemente dourada). Fornecido em embalagem adequada e higienizada que garanta a integridade física e sanitária do produto até o momento da entrega.	UND	4000
84	PÃO MASSA FINA ; pão massa fina farinha de trigo enriquecido de ferro, fermento, sal óleo, cor do miolo levemente creme, casca cor dourada, brilhante e crocante, tamanho uniforme, pesando 90g cada.	UND	4000
85	MOLHO DE TOMATE: temperado, a base de tomate, cebola, açúcar, sal, amido modificado, óleo vegetal, manjericão, alho, aipo e salsA. Embalagem de caixa com 500 g, com dados de	CAIXA	40

Fls. 19
Ass
BELTERRA

	identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as Normas e Resoluções vigentes. Caixa com 12 unidades		
86	BANDEJA 15 LITROS Plástica Industrial Tamanho G Polietileno	UND	10
87	Panela Grande Caldeirão Industrial Restaurante Nº 26 12 Lt	UND	06
88	COLHER DE CHÁ EM INOX – Características técnicas: Em aço – Aço inox -- inox, resistente, com cabo liso de fácil higienização, medindo 8,5cm de comprimento, base com 4cm de comprimento e 2cm de diâmetro (maior diâmetro)	UND	10
89	COLHER GRANDE DE SERVIR – Feito totalmente em aço – Aço inox – inox AISI 304 ou 430. Lâminas e cabos monoblocos, ou seja, em uma única peça, sem emendas. Dimensões: comprimento: 51,5Cm; espessura: 2,5mm; diâmetro: *8,5 cm	UND	10
90	Frigideira Cozinha Industrial Restaurante Grande Profissional N 26 Alumínio	UND	10
91	Descascador Legumes Material: Aço Inoxidável ,Características Adicionais: Manual , Aplicação: Cozinha , Material Cabo:Polipropileno	UND	20
92	JOGO DE TALHERES 24 PEÇAS - Material: Aço Inox 6 – Aço inox – colheres de mesa, 6 colheres para chá, 6 facas para churrasco, 6 garfos de mesa. Peso e Dimensões Aproximadas do Produto na embalagem: Largura: 10 cm. Altura: 31 cm. Profundidade: 10 cm.	UND	10
93	ESCUMADEIRA INDUSTRIAL, em alumínio, medindo 60 x 16 ou superior".	UND	06
94	BORRACHA PARA PANELA DE PRESSÃO COM 07 LITROS MATERIAL: SILICONE	UND	20

95	BORRACHA PARA PANELA DE PRESSÃO COM 11 LITROS – MATERIAL: SILICONE.	UND	20
96	BORRACHA PARA PANELA DE PRESSÃO COM 20 LITROS MATERIAL: SILICONE	UND	20
97	RALADOR EM AÇO INOX DE 4 FACES, COMPLETO EM AÇO – Lâminas Com furos de formatos diferentes- Aço Inox –Com Coletor, medindo aproximadamente (A X L X C) 23 X 10, 5X11) cm	UND	10
98	TÁBUA DE CORTE COR BRANCA – FEITA TODA EM – POLIETILENO – polietileno, cor branco, atóxica com aditivo antibactericida; antiderrapante; bordas arredondadas; fácil higienização e resistente a produtos químicos, medindo 50 x 30 cm, com altura de 1,5 cm no formato retangular.	UND	06
99	CONCHA EXTRA GRANDE- em alumínio industrial n° 14 – Alumínio – capacidade 850 ml/42 cm, espessura	UND	10
100	ABRIDOR DE LATA/GARRAFA AÇO INOX -Em aço inox, resistente, medindo 9cm de comprimento, A lâmina deve abrir latas com facilidade e o abridor deve apresentar ajuste adequado às tampas de garrafas, abrindo-as facilmente.	UND	20
101	COLHER DE MADEIRA 80 CM INDUSTRIAL/PROFISSIONAL, confeccionada em material natural, adequado ao uso culinário. Material: Madeira maciça; Comprimento aproximado total: 80 cm;	UND	10
102	CONCHA PEQUENA - Aço inox – em aço inox AISI 304 ou 430, reforçada, com cabo roliço de polipropileno (arredondado), com gancho. Dimensões: comprimento: 25 cm; espessura: 2,5mm; diâmetro: 9,5 cm.	UND	10
103	GARFO GRANDE DE SERVIR AÇO INOX - cabo longo, para servir.	UND	08
104	Copo Térmico Isopor 300ml Tampa S/furo Plástica . Branco. Acondicionado em caixa de papelão contendo 40 pacotes plásticos, totalizando 1.000 unidades/caixa	CX	10

Fls. 20
Ass.
BELTERRA

Fls. 21
Ass.

PRAZO CONTRATUAL: A contratação será formalizada na forma de contrato de fornecimento continuado, decorrente de Sistema de Registro de Preços, com vigência inicial de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada sucessivamente, nos termos do art. 106 da Lei nº 14.133/2021, desde que demonstrada a vantajosidade para a Administração e mantidas as condições contratuais.

Declaro que a formalização da demanda acima identificada se faz necessária pelos motivos expostos na justificativa da necessidade do presente documento.

/Responsáveis pela elaboração dos ETP

Nome: Natalice Pedroso Dias Farmacêutica

Nome: Yana Zaira Santa Brigida Da Silva/Coodenadora Hospitalar

Belterra - PA, 13 de Outubro de 2026

Angra Taynara Lobato Silva
Coordenadora administrativa
1122

Fls. 22
Ass.
BELTERRA

TERMO DE REVOGAÇÃO DE LICITAÇÃO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 064/2026-SEMSA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90017/2026

OBJETO: Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, descartáveis, materiais para copa e cozinha e fórmulas nutricionais especiais para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Saúde – SEMSA, Secretaria Municipal de Infraestrutura – SEMINFRA, Secretaria Municipal de Educação Básica – SEMEB, Secretaria Municipal de Agricultura, Abastecimento e Pesca – SEMAP e Secretaria Municipal da Gestão do Meio Ambiente e Clima – SEMAC.

A **SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE BELTERRA**, no uso de suas atribuições legais, e

CONSIDERANDO o disposto no art. 71, inciso II e §2º, da Lei Federal nº 14.133/2021, que autoriza a autoridade competente a revogar a licitação por motivo de conveniência e oportunidade, devendo o motivo determinante resultar de fato superveniente devidamente comprovado;

CONSIDERANDO a necessidade superveniente identificada pela Administração de reavaliar os quantitativos inicialmente estimados para a contratação, a fim de adequá-los às atuais necessidades dos órgãos participantes;

CONSIDERANDO que o adequado dimensionamento dos quantitativos constitui elemento essencial do planejamento da contratação e repercute diretamente na estimativa de preços, no valor global e na futura Ata de Registro de Preços;

CONSIDERANDO que o prosseguimento do certame, nas condições atualmente estabelecidas, poderá resultar na constituição de registro de preços incompatível com as necessidades efetivas da Administração, comprometendo os princípios do planejamento, eficiência, economicidade e interesse público;

CONSIDERANDO a necessidade de revisão da fase preparatória, com a reavaliação das demandas pelos órgãos participantes e a consequente adequação dos documentos preparatórios da contratação;

CONSIDERANDO o teor da **Justificativa para Revogação de Ofício do Procedimento Licitatório**, apresentada pela Secretaria Municipal de Saúde, que fundamenta a medida em razões de conveniência, oportunidade e interesse público;

CONSIDERANDO o **Parecer Jurídico nº 052/2026 – SEMSA/AJUR**, que se manifesta favoravelmente à revogação do Pregão Eletrônico nº 90017/2026, com fundamento no art. 71, inciso II e §2º, da Lei nº 14.133/2021, diante da necessidade de reavaliação dos quantitativos e revisão do planejamento da contratação;

Fls. 23
Ass.
BELTERRA

CONSIDERANDO, ainda, que a presente medida não decorre do reconhecimento de ilegalidade no procedimento, mas de razões supervenientes de interesse público, conveniência e oportunidade administrativa, não se confundindo, portanto, com a anulação do certame;

RESOLVE:

Art. 1º REVOGAR, por razões de conveniência, oportunidade e interesse público, o **Pregão Eletrônico nº 90017/2026**, vinculado ao **Processo Administrativo nº 064/2026-SEMSA**, cujo objeto consiste no Registro de Preços para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, descartáveis, materiais para copa e cozinha e fórmulas nutricionais especiais para atender às necessidades das Secretarias participantes.

Art. 2º A presente revogação fundamenta-se na necessidade superveniente de reavaliação dos quantitativos inicialmente estimados e consequente revisão da fase preparatória do procedimento, visando assegurar que eventual nova contratação esteja devidamente dimensionada e compatível com as necessidades atuais da Administração.

Art. 3º Determinar o encaminhamento dos autos aos setores competentes para que procedam à revisão dos quantitativos, das demandas dos órgãos participantes e dos demais documentos da fase preparatória que forem impactados, promovendo-se as adequações necessárias.

Art. 4º Após a conclusão da revisão e caso permaneça a necessidade da contratação, deverão ser adotadas as providências necessárias para a instauração de novo procedimento licitatório, devidamente instruído e compatível com o planejamento atualizado da Administração.

Art. 5º Determinar a ciência dos interessados acerca da presente decisão, assegurando-se a observância das disposições do art. 71, §3º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Art. 6º Este Termo entra em vigor na data de sua assinatura.

Belterra/PA, 08 de outubro de 2026.

EDJANE MEDEIROS ALVES:43953433253 Assinado de forma digital por EDJANE MEDEIROS ALVES:43953433253

Edjane Medeiros Alves
Secretária Municipal de Saúde - SEMSA
Decreto Nº 201/2025