

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Número do Processo: 3688/2026

Objeto: Aquisição futura e eventual de gênero alimentícios diversos, perecíveis e não perecíveis, destinados ao preparo de refeições para pacientes internados e profissionais plantonistas do Hospital Municipal, bem como ao atendimento das necessidades das demais unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde. Os itens a serem adquiridos serão utilizados no preparo de alimentos fornecidos aos pacientes, observando-se as orientações nutricionais e sanitárias, além de atender à demanda alimentar dos profissionais em regime de plantão, garantindo condições adequadas de trabalho e permanência nas unidades de saúde. Adicionalmente, a contratação visa suprir as unidades de saúde que, embora não realizem o fornecimento direto de refeições, disponibilizam estrutura de apoio aos seus profissionais, incluindo espaço para alimentação, bem como oferta de itens básicos como café, chá e correlatos, assegurando condições mínimas de conforto e bem-estar no ambiente de trabalho. Dessa forma, a aquisição de gênero alimentícios se destina a tender, de forma contínua e eficiente, as necessidades operacionais da rede municipal de saúde, contribuindo diretamente para a qualidade dos serviços prestados e para o adequado funcionamento das unidades.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A presente contratação tem por finalidade a aquisição de gêneros alimentícios diversos, perecíveis e não perecíveis, destinados ao preparo de refeições para pacientes internados e profissionais plantonistas do Hospital Municipal, bem como ao atendimento das necessidades das demais unidades de saúde vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde. A alimentação hospitalar constitui parte essencial da assistência à saúde, sendo diretamente relacionada ao processo de recuperação dos pacientes, à manutenção do estado nutricional. Dessa forma, a garantia do fornecimento contínuo de gênero alimentícios é indispensável para o pleno funcionamento dos serviços hospitalares. No que se refere aos profissionais plantonistas, a disponibilização de alimentação adequada durante os períodos de trabalho prolongados contribui significativamente para a manutenção das condições físicas e cognitivas à população. Além disso, a contratação visa atender às demais unidades de saúde que, embora não forneçam refeições, disponibilizam espaços destinados à alimentação dos servidores, oferecendo itens básicos como café, chá e correlatos, promovendo condições mínimas de conforto, bem estar e dignidade no ambiente de trabalho.

Nos termos da Lei nº 14.133/2021, o planejamento das contratações públicas deve demonstrar a necessidade da demanda e o interesse público envolvido, o que se evidencia no presente caso, tendo em vista que a eventual ausência ou descontinuidade no fornecimento dos gêneros alimentícios comprometeria diretamente a prestação dos serviços de saúde, podendo ocasionar prejuízos à assistência aos pacientes e às condições de trabalho dos profissionais.

Ressalta-se, ainda, que a natureza contínua do consumo desses itens exige a adoção de medidas que garantam o abastecimento regular das unidades, evitando desabastecimento, desperdícios e desorganização dos serviços, em observância ao princípio da continuidade do serviço público. Dessa forma, a presente contratação mostra-se necessária, adequada e imprescindível para assegurar o regular o funcionamento da rede municipal de saúde, garantindo qualidade na

assistência prestada, eficiência na gestão dos recursos públicos e atendimento às necessidades básicas dos usuários e servidores.

A estimativa de consumo foi baseada em dados históricos de requisições, nos quantitativos registrados nos exercícios anteriores e nas necessidades identificadas pelos setores envolvidos, considerando ainda o crescimento da demanda de atendimentos e os desafios logísticos em unidades situadas em áreas de difícil acesso, como a zona rural.

Ademais, destaca-se que foi realizado procedimento licitatório anterior para atendimento da mesma finalidade, contudo, a empresa vencedora da maioria dos itens recusou-se a efetuar entrega dos materiais adjudicados, configurando descumprimento contratual. Diante da inexecução contratual, restou comprometido o estoque dos materiais, gerando risco iminente de descontinuidade dos serviços, o que impõe à Administração Pública o dever de promover novo processo licitatório, em observância aos princípios da continuidade do serviço público, da eficiência e da supremacia do interesse público.

Portanto, a aquisição dos materiais relacionados neste Estudo Técnico Preliminar visa garantir a continuidade e qualidade dos serviços ofertados pela rede pública municipal de saúde, assegurando o cumprimento das normas de biossegurança, higiene, organização e bem-estar, tanto para os usuários quanto para os profissionais.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O objeto da presente contratação encontra-se devidamente previsto no Plano de Contratações Anual (PCA) do exercício de 2026 do Município de Alexânia/GO, estando plenamente alinhado com as metas, diretrizes e prioridades estabelecidas pela Administração Pública para o referido período.

A inclusão prévia da demanda no planejamento anual decorre da necessidade de assegurar a continuidade e a qualidade dos serviços públicos essenciais, especialmente no âmbito da saúde, garantindo condições adequadas de funcionamento das unidades hospitalares e demais estabelecimentos assistenciais.

Ressalta-se que o Plano de Contratações Anual foi elaborado com base em levantamento técnico das necessidades administrativas, considerando o histórico de consumo, a projeção de demanda e as diretrizes orçamentárias do município, evidenciando a adequada programação das contratações públicas.

Em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, a previsão da presente contratação no PCA demonstra o efetivo planejamento da despesa pública, assegurando maior eficiência, transparência e racionalização na aplicação dos recursos, além de garantir a compatibilidade com o planejamento estratégico e orçamentário da Administração.

Dessa forma, a presente contratação encontra-se regularmente planejada, devidamente

prevista nos instrumentos de gestão e em plena harmonia com os princípios que regem a Administração Pública, especialmente os da legalidade, eficiência e interesse público.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Fornecimento de gênero alimentícios: A empresa vencedora deverá fornecer gêneros alimentícios diversos, perecíveis e não perecíveis, destinados ao preparo de refeições para pacientes internados e profissionais plantonistas do Hospital Municipal, bem como ao atendimento das demais unidades de saúde. Os produtos deverão apresentar qualidade comprovada, estar em perfeitas condições de consumo, devidamente embalados, dentro do prazo de validade e em conformidade com as especificações estabelecidas no termo de Referência.

Abrangência dos Produtos: Os itens a serem fornecidos abrangem alimentos de uso contínuo, incluindo gêneros básicos (arroz, feijão, açúcar, café, óleo, entre outros), proteínas (carnes bovinas, suínas, aves e peixes), hortifrutigranjeiros (frutas, legumes e verduras), além de produtos industrializados e insumos utilizados no preparo de refeições. Incluem-se também itens destinados ao fornecimento de café, chá e correlatos nas unidades de saúde que dispõem de espaços de apoio aos servidores.

Especificação Técnica e Conformidade: Todos os produtos deverão atender às normas vigentes dos órgãos reguladores, especialmente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e demais legislações aplicáveis. A empresa deverá apresentar, quando solicitado, informações detalhadas sobre os produtos ofertados, incluindo marca, procedência, composição, informações nutricionais e certificados de qualidade.

Qualidade e Segurança Alimentar: Os alimentos deverão ser próprios para consumo humano, livres de contaminação, adulteração ou deterioração, obedecendo às condições higiênico-sanitárias adequadas. Os produtos perecíveis deverão ser armazenados, transportados e entregues em condições apropriadas de temperatura e conservação, garantindo a integridade e segurança alimentar.

Prazo e Condições de Entrega: A entrega dos gêneros alimentícios deverá ocorrer conforme solicitação da Secretaria Municipal de Saúde, podendo ser realizada de forma parcelada, de acordo com a demanda das unidades. O prazo máximo para entrega será de até 5 (cinco) dias úteis para itens não perecíveis e de até 2 (dois) dias úteis para itens perecíveis, a contar da solicitação formal.

Validade dos Produtos e Substituição: Os produtos deverão apresentar, no ato da entrega, prazo de validade compatível com sua natureza, sendo exigido, para itens não perecíveis, validade mínima de 12 (doze) meses, sempre que possível. A empresa deverá substituir, de forma imediata, quaisquer produtos que apresentem inadequações, estejam fora dos padrões exigidos ou com prazo de validade insuficiente.

Capacidade de Fornecimento Contínuo: A empresa vencedora deverá comprovar capacidade técnica e logística para garantir o fornecimento contínuo dos gêneros alimentícios durante toda a vigência do contrato, inclusive em situações de aumento de demanda ou necessidades emergenciais, evitando desabastecimento das unidades de saúde.

Atendimento às Normas Sanitárias e Regulamentares: Todos os produtos e processos deverão estar em conformidade com as normas sanitárias vigentes, incluindo boas práticas de manipulação, transporte e armazenamento de alimentos. A empresa deverá apresentar documentação comprobatória sempre que requisitada pela Administração.

Responsabilidade pela Transporte e Acondicionamento: A empresa será responsável pelo transporte, entrega e descarga dos produtos nos locais indicados, sem custos adicionais, garantindo o adequado acondicionamento, especialmente no caso de alimentos perecíveis. Que deverão ser transportados em veículos apropriados, refrigerados quando necessário.

Suporte e Atendimento ao Contratante: A contratada deverá disponibilizar canal de atendimento eficiente para comunicação com a Secretaria Municipal de Saúde, assegurando agilidade na resolução de eventuais problemas, substituições e esclarecimentos durante toda a execução contratual.

Regularidade Fiscal e Trabalhista: A empresa deverá comprovar sua regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária durante todo o processo licitatório e execução contratual, mediante apresentação das certidões exigidas pela legislação vigente.

Compatibilidade de Preços e Condições de Pagamento: Os preços ofertados deverão estar compatíveis com os praticados no mercado, observando os princípios da economicidade e da vantajosidade para a Administração Pública. As condições de pagamento serão definidas em contrato, conforme legislação vigente e disponibilidade orçamentária.

Finalidade da Contratação: Os presentes requisitos visam assegurar que a aquisição de gêneros alimentícios atenda de forma contínua, segura e eficiente às necessidades da rede municipal de saúde, garantindo alimentação adequada aos pacientes e condições dignas de trabalho aos profissionais, contribuindo diretamente para a qualidade dos serviços prestados à população.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Os quantitativos estimados para esta contratação estão demonstrados na tabela a seguir:

item	descrição	unidade	quant
1	Abacate de primeira qualidade, casca lisa. Verde, in natura, grau de maturação adequada, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	300
2	Abacaxi pérola peso médio 1,5kg	Und	400
3	Abóbora cabutiá madura, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra e corpos estranhos.	Kg	2300

4	Abobrinha verde boa qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	kg	550
5	Açafrão em pó, homogêneo, cor pardo-avermelhada, cheiro característico. Não pode haver mistura com qualquer outro tipo de produto.50g	Und	400
6	Achocolatado em pó dietético isento de sacarose (açúcar), contendo maltodextrina, cacau lecitinado, leite desnatado em pó, soro de leite, vitaminas e minerais, edulcorantes artificiais. Validade mínima 365 dias. Similar a marca Gold®. 210g	und	150
7	Achocolatado em pó mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. Acondicionado em pacote de polietileno, ou recipiente de polietileno, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Fardo 25x400g	Fardo	30
8	Açúcar cristal sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos.15x2kg	Fardo	100
9	Açúcar cristal sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos.6x5kg	Fardo	100
10	Adoçante em pó a base de ciclamato de sódio e sacarina, para forno e fogão. Validade mínima 365 dias a partir da data de entrega.133g	Und	50
11	Adoçante líquido a base de estévia, de 1ª qualidade. Validade mínima 365 dias a partir da data de entrega. 65ml	Und	50
12	Agrião folhas verdes, vistos e inteiras.	Maço	400
13	Alface fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Pé	1500
14	Alho branco ou roxo, sem réstia, bulbo inteiro	Kg	300
15	Amido de milho produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega.200g	Und	380
16	Arroz branco subgrupo polido, classe longo fino, agulha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Fardo 6x5kg	Fardo	200
17	Atum em conserva atum ralado em óleo comestível produto preparado com pescado limpo, eviscerado sólido ou ralado, cozido ou curado, isento de espinhas, peles e tendões, contendo por líquido de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível, com prazo de validade de no mínimo 12 meses. As latas não devem apresentar ferrugem e/ou estarem amassadas. 170g	Und	250

18	Azeite de oliva produto obtido através do processamento do fruto das oliveiras. Não pode apresentar mistura com qualquer outro tipo de óleo. Acidez: máximo 2,0g/100g em ácido oléico.500ml	und	120
19	Banana marmelo em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos.	Kg	800
20	Banana prata	Kg	800
21	Barra de cereal, sabor frutas com cobertura de chocolate, acondicionada em embalagem individual em Filme Bopp-metalizado, com no mínimo 25g.Caixa 24x25g	Caixa	25
22	Batata doce branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	Kg	600
23	Batata inglesa comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos e brotos.	Kg	2000
24	Batata palha - Fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralado tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácido graxos trans. Processada, embalada e armazenada em embalagem de 400 gramas	Und	15
25	Bebida láctea fermentada ("iogurte") produto pasteurizado, adoçado, sabor morango. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem de polietileno opaco, atóxico, hermeticamente selado, com peso líquido de 1 litro.	Lt	250
26	Bebida láctea fermentada ("iogurte") zero açúcar produto pasteurizado, sem adição de açúcar e com sabor morango. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.170g	Und	400
27	Berinjela de tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas, bem desenvolvido, firme e intacta, isenta de material terroso, sem danos físicos ou mecânicos, livre de parasitas e larvas.	Kg	333
28	Beterraba sem folhas, bulbos de tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície.	Kg	960
29	Biscoito de polvilho isento de glúten, formato tipo argola, embalado em sacos plásticos transparente resistentes. No mínimo 90% do produto devem estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deve conter informação sobre glúten, e demais informações conforme legislação vigente.100g	Und	150
30	Bolacha doce tipo maisena ou maria ou leite produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans), leite ou soro e outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser	Caixa	120

	mencionados. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja). O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Embalagem individual.20x400g		
31	Bolacha doce tipo rosquinha produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans), leite ou soro e outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja). O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Embalagem individual. Caixa 20x400g	Caixa	120
32	Bolacha integral embalagem contendo 6 pacotinhos individual com peso aproximado de 26g cada. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Caixa 44 unidades	Caixa	70
33	Bolacha salgada integral produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo integral, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans), açúcar, amido de milho, sal refinado e outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja). O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Embalagem individual. Caixa 20x400g	Caixa	120
34	Brócolis cor verde escura, firme, compacta,s em sinais de murcho.	Maço	700
35	Café em pó torrado e moído, extra forte, embalagem a vácuo, grãos de café tipo 2 a 6 na Classificação Oficial Brasileira, com ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agtron; espécie 100% arábica, tipo superior ou acima, com nota maior que 6,5 na escala sensorial de qualidade do café (Programa de Qualidade do Café), aroma característico do produto, sabor característico e equilibrado, livre de sabor fermentado, mofado ou de terra, ausência de grãos pretos, verdes e fermentados (PVA). Data de validade superior a 10 meses e data de	Fardo	400

	fabricação máxima de 15 dias no momento da entrega do produto. Fardo 10x500g		
36	Caldo de carne, caixa com 12 tabletes (total 126g), com informação nutricional e prazo de validade. 126g	Und	80
37	Caldo de galinha caixa com 12 tabletes (total 126g), com informação nutricional e prazo de validade.126g	Und	50
38	Canela em pau, produto natural em casca, cheiro característico. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. 400g	Und	170
39	Canela em pó fino, homogêneo, de cor pardo-amarelada escura ou marrom claro, cheiro característico. Não pode haver mistura com qualquer outro tipo de produto. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente.50g	Und	120
40	Capim cidreira in natura para chá, em palha seca picotada e não moída. Caixa 100g	Caixa	300
41	Cará	Kg	420
42	Carne bovina de 2ª (paleta, acém ou músculo) resfriada, moída ou cortada em tiras ou cubos. Carne de cor vermelho cereja, elástica, firme e com odor agradável, sem gordura, sem contra-peso, sem pontas e abas.	Kg	2800
43	Carne bovina de 2ª cortada em bifes (paleta grossa), resfriada, de cor vermelho cereja, elástica, firme e com odor agradável, sem gordura, sem contra-peso, sem pontas e abas.	Kg	2800
44	Carne suína pernil sem osso resfriado cortado em cubos. Proveniente de machos da espécie suínos, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de gordura, cartilagem e aponervoses). O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.	kg	2500
45	Catchup - Molho Catchup, condimento preparado tipo Catchup. Ingredientes: Polpa de tomate, açúcar, vinagre, sal, condimentos e conservador INS 211. Embalado em recipiente de 200g.	Und	20
46	Cebola branca ou roxa	Kg	700
47	Cenoura sem folhas, tamanho e coloração uniforme, tamanho médio ou grande, sem ferimentos ou corpos estranhos.	kg	1500
48	Cereal infantil banana e maçã de preparo instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais, preparado a partir de matérias-primas sãs, isenta de matérias terrosas e parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. Embalagem em polietileno bem vedada. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega.230g	Und	450
49	Chá de camomila caixa contendo 10 sachês de 1g cada - Unidade 10g. Caixa 1x10	Caixa	300
50	Chá de erva cidreira caixa contendo 10 sachês de 1g cada - Unidade 10g. Caixa 1x10	Caixa	300
51	Chá de erva doce caixa contendo 10 sachês de 2g cada - Unidade 20g. Caixa 1x10	Caixa	300

52	Chá de hortelã caixa contendo 10 sachês de 2g cada - Unidade 20g. Caixa 1x10	Caixa	300
53	Chá de morango caixa contendo 10 sachês de 1,5g cada - Unidade 15g. Caixa 1x10	Caixa	150
54	Cheiro verde	Maço	1500
55	Chuchu	Kg	900
56	Coco ralado isento de bolor, sem sujidades. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. 100g	Und	150
57	Colorífico em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos e moídos. Embalagem deverá conter rótulo com indicação do fabricante, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. 100g	Und	350
58	Cominho moído embalagem deverá conter rótulo com indicação do fabricante, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. 100g	Und	200
59	Cookie diet isento de sacarose (açúcar). Validade mínima 180 dias. 150g	Und	300
60	Couve	Maço	500
61	Couve Flor fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	500
62	Coxa e sobrecoxa de frango congelada, sem tempero.	Kg	2400
63	Cravo da índia constituído por botões florais são, secos e limpos. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem deverá conter rótulo com indicação do fabricante, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. 100g	Und	50
64	Creme de arroz produto obtido do amido de arroz, enriquecido com vitaminas e minerais. Produto sem glúten. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.200g	und	100
65	Creme de leite com 25% de gordura de origem animal.200g	Und	150
66	Ervilha em conserva acondicionada em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.200g	Und	180
67	Extrato de tomate simples concentrado de 1ª qualidade. Produto industrializado preparado com tomate por processo tecnológico adequado. É tolerada a adição de 1% de açúcar e 5% de sal. Embalagem em lata ou tetrapack, Se acondicionado em lata, esta não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Fardo 24x350g	Fardo	12
68	Farinha de aveia isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens atóxicas, resistentes e hermeticamente vedadas. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega. 200g	Und	300
69	Farinha de mandioca produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Tipo 1, grossa, tipo caseira, branca ou amarela, isenta de	Fardo	15

	matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Fardo 20x500g		
70	Farinha de trigo produto obtido a partir do trigo moído, limpo. Especial, tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9). Não pode estar úmida, fermentada nem rançosa. 10x 1kg	Fardo	90
71	Feijão tipo 1, carioca, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedra ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade.30x1kg	Fardo	80
72	Fermento biológico produto granulado e seco, isento de matérias terrosas e detritos vegetais e animais, não possuir cheiro de mofo e sabor amargo, em embalagem aluminizada. 250g	Und	100
73	Fermento químico seco, em pó, instantâneo, composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato de mono-cálcio, embalagem hermeticamente fechada. Deverá apresentar data de validade mínima de 06. (seis) meses a partir da data de entrega. 250g	Und	300
74	Fígado bovino cortado em tiras.	Kg	260
75	Filé de tilápia congelado produto obtido através da secção longitudinal de peixes da família Cichlidae, íntegros, limpos, eviscerados, manipulados sob rígidas condições de higiene. Os filés deverão receber rigorosa toailete para se apresentarem livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras. O produto deverá ser transportado em condições que preservem as características do alimento congelado. O pescado não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas e nem recolhido já morto. Não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos. O pescado deve ser submetido à prévia inspeção sanitária, conforme métodos prescritos no RIISPOA, devendo cumprir com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para peixe fresco.	Kg	1500
76	Flocos de milho pré-cozido isento de sujidades, parasitas e larvas. 500g	Und	300
77	Frango inteiro congelado e sem tempero.	Kg	2400
78	Fubá mimoso de milho produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deve atender a Resolução nº 344, de 13/12/2002 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico).20x500g	Fardo	50
79	Geleia tipo de doce de fruta com aspecto semi-transparente e apresenta um sabor doce. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de bolores e ranços. 15x230g	Caixa	20
80	Inhame	Kg	300
81	logurte natural sem lactose produto pasteurizado, sem lactose, sem adição de açúcar. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. 170g	Und	300
82	Jiló fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas e	kg	300

	larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.		
83	Laranja pêra	Kg	800
84	Leite condensado Embalagem Tetra Pack - Ingredientes: leite integral, açúcar e lactose, não contém glúten. Embalagem tetra pak de 340gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Unidade 395g	und	100
85	Leite em pó produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade. 25x400g	Fardo	70
86	Leite integral UHT leite de vaca, integral, sem adulterações, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. 12x1L	Fardo	50
87	Leite integral zero lactose Leite de vaca, sem adulterações, com teor reduzido de lactose conforme legislação, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Fado 12x1L	Fardo	60
88	Limão De primeira, fresco, maduro, polpa intacta, livre de sujidades.	Kg	300
89	Linguiça toscana preparada com carne suína, não mista, toucinho e condimentos, sem pimenta, não admitindo superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, isenta de sujidades e materiais estranhos as suas composições normais, mantidos em temperatura de refrigeração.	Kg	560
90	Maçã vermelha nacional	Kg	800
91	Macarrão com ovos espaguete, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Fardo 20x500g	Fardo	40
92	Macarrão com ovos padre nosso ou parafuso, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Fardo 20x500g	Fardo	60

93	Maionese industrializada, a base de ovo e óleo vegetal, adicionada de condimentos e outras substâncias comestíveis, com data de empacotamento e validade visíveis. 500g	Und	60
94	Mamão formosa	Kg	800
95	Mandioca tipo branca/amarela, primeira, tamanho, sabor e cor próprias do normal, sem fermentos, sem casca, á vácuo.	Kg	2000
96	Manga boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, madura.	Kg	500
97	Manteiga - Manteiga Características Técnicas: Ingredientes: Gordura láctea e sal. Acondicionada em embalagem de 500g.	Und	120
98	Maracujá boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, maduro, polpas firmes e intactas.	Kg	350
99	Margarina de 1ª qualidade, produto industrializado, gorduroso em emulsão estável; a base de óleos vegetais líquidos e interestificados, contendo entre 65% a 80% de lipídios e 0% de gorduras trans, podendo conter leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó. Adicionado de vitamina A, adicionado de sal. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores.Fardo 12x500g	Fardo	80
100	Melancia redonda, graúda, bem desenvolvida e madura.	Kg	350
101	Melão	kg	350
102	Milho para canjica cor branca, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Fardo 20x500g	Fardo	20
103	Milho para pipoca dura, amarela, tipo 1, embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Fardo 20x500g	Fardo	20
104	Milho verde em conserva acondicionada em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.200g	Und	300
105	Milho verde em espiga in natura, tamanho médio e grande, com coloração dos grãos amarelo e descascado. Bandeja com 5 espigas	Bandeja	576
106	Mistura para bolo sabores diversos, contendo farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento químico. Prazo de validade doze meses a partir da data de fabricação. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa/MS.450g	Und	50
107	Mortadela tipo Bolonha, defumada, produzida com carne de primeira qualidade e com 10% de gordura, armazenada em temperatura adequada, embalagem a vácuo, plástico, transparente, cor e odor agradável. Devera conter dados de identificação e procedência, informações nutricionais, data de validade, número de lote e registros nos órgãos vigentes, Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	Kg	240
108	Óleo de soja líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em embalagem em polietileno tereftalado (PET). Caixa 20x900ml	Und	50

109	Órógano desidratado, constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente.50g	und	100
110	Ovo de galinha, branco ou de cor, extra, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Cartela com 30 unidades	Cartela	360
111	Ovo de galinha, branco ou de cor, extra, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial.Caixa com 360 und	Caixa	30
112	Paçoca rolha ou retangular, embalada individualmente em embalagem plástica ou papel impermeável, Embalagem com 750g.	Und	20
113	Pão bisnaguinha produto obtido a partir do cozimento da massa doce da farinha de trigo. Contendo obrigatoriamente os produtos : farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, sal, emulsificantes:, mono e diglicerídeos de ácidos graxos estearoil-2-lactil lactato de sódio, conservador: propionato de cálcio. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.300g	Und	400
114	Pão careca para cachorro quente. Produto à base de farinha de trigo e ovos, sem conservantes, podendo ter outros ingredientes permitidos pela legislação. De boa qualidade, com miolo branco e casca de cor dourada homogênea. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deverá ser preparado no dia da entrega ou no máximo no dia anterior à entrega.	kg	480
115	Pão de forma produto obtido a partir do cozimento da massa doce da farinha de trigo. A massa é modelada em uma forma ou molde contendo obrigatoriamente os produtos : farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, glúten, conservador > propinato de cálcio, melhoradores de farinha: fosfato monocálcico e azodicarbonamida, emulsificantes: estearoil-2-lactil lactato de cálcio, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e polisorbato 80. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.500g	Und	300
116	Pão francês produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido.	Kg	2000
117	Pasta de alho produto obtido pela mistura da polpa do alho in natura de boa qualidade, odor e sabor próprio do produto, sem adição de pimenta, apresentando-se sob a forma pastosa e coloração bege claro. Fardo 12x800g	Fardo	90
118	Pé-de-moleque de amendoim, embalado individualmente. Embalagem com 850g - 50 und de 17g	Und	30

119	Peito de frango congelado, sem tempero.	Kg	2400
120	Pepino primeira qualidade, tamanho médio, liso, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e cortes.	Kg	300
121	Pimentão primeira qualidade, tamanho médio, liso, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e cortes.	Kg	120
122	Pó para preparo de sobremesa de gelatina contendo corante natural sabores morango, uva, abacaxi, contendo corante natural, embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Similar ou superior a marca Dr. Oetker®. 20g	Und	300
123	Pó para preparo de sobremesa de gelatina diet sem adição de sacarose (açúcar), sabores morango, uva, abacaxi, embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. 12g	Und	350
124	Polvilho doce com granulação uniforme, sem impurezas e em embalagem de material atóxico, íntegro e resistente, em pacote de 1 Kg.	kg	500
125	Presunto sem capa de gordura, fatiado no dia da entrega da peça, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. pesando aproximadamente fatias de 30g.	kg	250
126	Queijo muçarela queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementadas ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. Aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado e resfriado.	Kg	300
127	Queijo tipo minas padrão curado macio, porém seco e firme, coloração interna branco-creme, casca fina e amarela, com sal, de 1ª qualidade, em condições higiênicas favoráveis ao consumo, com data de validade, contendo na embalagem data de fabricação, validade e registro no SIE ou SIF.	kg	300
128	Quiabo primeira qualidade, tamanho médio, liso, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e cortes.	Kg	500
129	Repolho verde	kg	300
130	Rosca doce produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha de trigo e/ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. De sabor doce, podendo conter calda e coco ralado. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g ou 25g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido.	kg	350

131	Sal produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagens de sódio e iodo de acordo com a Legislação específica. Fardo 30x1kg	Fardo	20
132	Salsicha origem da carne suína e bovina, embalada em saco plástico, contendo dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	380
133	Suco de acerola concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Rendimento mínimo 2L/unidade de 500ml.Fardo 12x 500ml	Fardo	150
134	Suco de caju concentrado, não adoçado, com concentração para 6 a 8 partes de água, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo.Fardo 12x500ml	Fardo	150
135	Suco de maracujá concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Rendimento mínimo 1,5L/unidade de 500ml.Fardo 12x500ml	Fardo	150
136	Suco de uva concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Rendimento mínimo 1,5L/unidade de 500ml. Fardo 500ml	Fardo	150
137	Tempero completo tradicional, constituído pela mistura de sal refinado e alho, podendo ser acrescentado cebola em pó, salsa em flocos e outros condimentos, sem pimenta, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa/MS. 1kg	Und	24
138	Tempero em pó sachê diversos sabores, de 1ª qualidade. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante. 60g	Und	30
139	Tomate tipo maçã, tamanho médio, primeira qualidade, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme.	Kg	1600
140	Trigo para quibe grãos limpos processados, embalados em sacos plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. 500g	Und	120
141	Vagem	Kg	200
142	Vinagre de vinho produto obtido da fermentação do vinho branco ou tinto. Produto translúcido de cor, sabor e odor característicos, isento de corantes artificiais e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Não será aceito o produto produzido mediante fermentação acética de solução aquosa de álcool. 750ml	Und	170

143	Refrigerante a base de cola 1ª qualidade. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, número de lote e capacidade. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Fardo 6x2L	Fardo	60
144	Refrigerante a base de guaraná 1ª qualidade. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, número de lote e capacidade. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. 6x2L	Fardo	60
145	Salgadinhos de festa deverão ter um padrão de peso aproximado de 30g, apresentar textura macia. No caso de salgados fritos não devem apresentar excesso de gordura e devem ser fritos em óleo vegetal não reutilizado para não alterar o sabor específico. No caso de assados, não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria-prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. A composição dos salgados deverá obedecer a seguinte composição: a massa deverá corresponder a 30% do peso, o restante do percentual, 70%, corresponderá ao recheio. Salgados: coxinha de frango, quibe frito, empadinha de frango, pastelzinho de carne, enroladinho de queijo.	Cento	100

VALOR MÁXIMO TOTAL ESTIMADO: R\$ 1.078.445,05 (Hum milhão setenta e oito mil quatrocentos e quarenta e cinco reais e cinco centavos)

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

O levantamento de mercado foi realizado para identificar a solução mais adequada para atender ao objeto pretendido.

Considerando as alternativas disponíveis, foram analisados diferentes fornecedores/prestadores e modalidades de contratação que possam garantir a qualidade, segurança e economicidade no atendimento dessa demanda.

Opções de Contratação Analisadas:

1. Licitação Pública (Pregão Eletrônico ou Concorrência Pública)

Vantagens: Maior competitividade possibilitando a participação de diversos fornecedores, resultando em melhores preços. Transparência e conformidade legal garantindo imparcialidade na escolha do fornecedor. Eficiência econômica permitindo a seleção da proposta mais vantajosa para a administração pública.

Desvantagens: Tempo de execução prolongado, os trâmites burocráticos podem atrasar a entrega. Possível desabastecimento, atrasos no processo licitatório podem comprometer a continuidade dos serviços de saúde. Critérios rígidos podem limitar fornecedores, algumas exigências podem restringir a participação de empresas qualificadas.

2. Contratação Emergencial (Dispensa de Licitação)

Vantagens: Rapidez na aquisição, ideal para situações de urgência, evitando a falta de

equipamentos, materiais. Garantia de abastecimento imediato, assegurando que a alimentação do hospital e unidades de saúde continuem funcionando sem interrupções.

Desvantagens: Custo elevado, a negociação pode resultar em preços superiores aos obtidos por meio de licitação. Risco de questionamentos jurídicos, a dispensa de licitação precisa ser justificada adequadamente para evitar problemas com órgãos de controle. Menor concorrência, reduz as opções de fornecedores, podendo comprometer a qualidade ou aumentar os preços.

3. Compra Direta por Ata de Registro de Preços

Vantagens: Rapidez na aquisição permitindo a compra imediata de equipamentos, materiais de fornecedores previamente habilitados. Redução de custos administrativos, evitando a necessidade de processos licitatórios repetitivos. Garantia de preços previamente negociados, os valores já foram definidos na ata, evitando variações bruscas no mercado.

Desvantagens: Dependência dos fornecedores cadastrados, se a empresa não conseguir cumprir o contrato, há risco de desabastecimento. Possível desatualização de preços, em momentos de alta inflação, os valores previamente registrados podem se tornar defasados.

Comparação de solução:

Após análise das alternativas, a contratação por meio de Licitação Pública é a melhor opção, proporcionando maior competitividade e a possibilidade de obter a proposta mais vantajosa em termos de preço e qualidade. Essa modalidade se destaca por garantir a transparência e a conformidade legal, assegurando um processo imparcial na escolha do fornecedor. Além disso, a licitação pública oferece eficiência econômica, assegurando que os recursos públicos sejam utilizados de maneira mais vantajosa para a administração. Embora o processo tenha um tempo de execução mais prolongado, a contratação via licitação é a melhor solução para garantir a transparência e legalidade nas aquisições.

Conclusão:

Após análise das alternativas disponíveis, a contratação por meio de **Licitação Pública** se apresenta como a melhor opção para assegurar a transparência, a competitividade e a eficiência nas aquisições. Embora o processo seja mais demorado em comparação a outras modalidades, como a **Dispensa de Licitação Emergencial**, ele garante a seleção da proposta mais vantajosa, respeitando os princípios da legalidade e da imparcialidade. Essa abordagem é fundamental para garantir o uso adequado dos recursos públicos e a continuidade dos serviços de saúde, como a aquisição gênero alimentícios. Assim, a **Licitação Pública** oferece maior segurança jurídica e a melhor relação custo-benefício a longo prazo.

6. ESTIMATIVA DO VALOR CONTRATAÇÃO

O valor estimado da contratação é de **R\$ 1.078.445,05** (Hum milhões setenta e oito mil quatrocentos e quarenta e cinco reais e cinco centavos).

A estimativa do valor da contratação foi realizada com base em Pesquisa de Preço Inicial para Estimativa do Valor da Aquisição, realizada em março/abril de 2026, conforme documento já anexado ao processo.

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na realização de processo licitatório, na modalidade **pregão eletrônico**, visando à contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo de gênero alimentícios, perecíveis e não perecíveis, destinados ao atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Saúde, com foco principal no Hospital Municipal de apoio às demais unidades de saúde.

A contratação abrangerá o fornecimento de alimentos essenciais para o preparo de refeições destinadas aos pacientes internados, acompanhantes (quando aplicável) e profissionais plantonistas, além de suprir as unidades de saúde que disponibilizam estrutura de apoio aos servidores, incluindo a oferta de itens básicos como café, chá e correlatos.

A solução contempla a entrega parcelada dos produtos, conforme a demanda das unidades requisitantes, permitindo maior controle de estoque, redução de perdas, especialmente no caso de produtos perecíveis, e maior eficiência na gestão dos recursos públicos. Para tanto, recomenda-se a adoção do Sistema de Registro de Preços, possibilitando aquisições conforme a necessidade ao longo da vigência da ata.

Os gêneros alimentícios deverão atender rigorosamente às normas sanitárias vigente, garantindo qualidade, segurança alimentar e adequação às necessidades nutricionais dos usuários do sistema de saúde. A contratada deverá assegurar o correto acondicionamento, transporte e entrega dos produtos, especialmente aqueles que demandam controle de temperatura, como carnes e hortifrutigranjeiros.

A solução também prevê a exigência de capacidade técnica e logística por parte da empresa contratada, de modo a garantir o fornecimento contínuo e tempestivo dos itens, evitando desabastecimento e assegurando a continuidade dos serviços de alimentação hospitalar, considerados essenciais.

A solução prevê que os produtos sejam adquiridos por meio de fornecedores locais ou regionais, sempre que possível, para fortalecer a economia local e reduzir custos logísticos. Além disso, os produtos perecíveis deverão ser fornecidos em entregas programadas e fracionadas, conforme a necessidade, a fim de evitar desperdícios e garantir a qualidade dos alimentos consumidos. A especificação dos gêneros alimentícios deve considerar ainda as demandas nutricionais dos diferentes públicos atendidos, buscando garantir um cardápio balanceado e saudável.

A implementação dessa solução envolve a definição de critérios claros para o processo de contratação, garantindo que apenas fornecedores que atendam aos requisitos técnicos, de qualidade e de capacidade logística sejam selecionados. Além disso, a contratação será realizada através de Sistema de Registro de Preços, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, possibilitando maior flexibilidade na aquisição dos produtos, de acordo com as variações da demanda ao longo do período de vigência do contrato. Essa modalidade permite que a administração pública adquira os itens conforme a necessidade, sem a obrigação de compra

imediate de grandes quantidades, proporcionando uma gestão mais eficiente dos recursos financeiros e evitando o acúmulo desnecessário de estoques.

8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea *b*, inciso V, do art. 40 da Lei.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Essa estratégia permite à administração pública obter melhores preços e condições, aproveitando as vantagens competitivas de diferentes fornecedores, e promove a inclusão de pequenas e médias empresas no processo licitatório, dinamizando a economia local.

Outro ponto relevante diz respeito ao parcelamento do objeto a ser contratado. Em havendo divisibilidade de natureza técnica e econômica, a regra geral é realizar a adjudicação por itens, tal qual previsto na Súmula TCU nº 247: É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação pretende-se alcançar os seguintes resultados:

Continuidade dos serviços essenciais: Assegurar o pleno funcionamento das atividades de preparo e fornecimento de refeições nas unidades de saúde, especialmente no Hospital Municipal, evitando desabastecimentos de gênero alimentícios que possam comprometer a assistência aos pacientes e as condições de trabalho dos profissionais.

Qualidade e segurança alimentar: Garantir que os alimentos utilizados no preparo das refeições atendam às normas sanitárias e nutricionais vigentes, assegurando qualidade, procedência e condições adequadas de consumo, contribuindo para a recuperação dos pacientes e para a prevenção de riscos à saúde.

Eficiência operacional e logística: Otimizar a organização e funcionamento das unidades de saúde por meio do fornecimento contínuo e regular de gêneros alimentícios, permitindo o adequado planejamento das refeições e evitando interrupções nos serviços por falta de insumos.

Suporte às ações administrativas, assistenciais e educativas: Atender às demandas alimentares tanto do Hospital Municipal quanto das demais unidades de saúde, incluindo o fornecimento de itens básicos como café, chá e correlatos, garantindo suporte às atividades diárias e melhores condições de trabalho aos servidores.

Adequação às normas de sanitárias e saúde pública: Assegurar que todos os gêneros alimentícios adquiridos estejam em conformidade com as normas dos órgãos reguladores competentes, como a ANVISA e demais legislações aplicáveis, promovendo a segurança alimentar dos pacientes e profissionais.

Redução de riscos sanitários e aumento da confiança institucional: Minimizar riscos relacionados ao consumo de alimentos inadequados, por meio da padronização dos produtos e controle de qualidade, contribuindo para a credibilidade e confiabilidade dos serviços de saúde perante a população.

Promoção da economicidade e da boa gestão dos recursos públicos: Realizar a contratação por meio de processo licitatório competitivo e transparente, assegurando a obtenção da proposta mais vantajosa, com equilíbrio entre qualidade e custo, em observância aos princípios da eficiência, economicidade e interesse público.

Apoio às unidades de difícil acesso e em áreas rurais: Garantir o fornecimento regular de gêneros alimentícios a todas as unidades de saúde do município, inclusive aquelas localizadas em áreas de difícil acesso, assegurando equidade no atendimento e continuidade nos serviços em toda a rede.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Não se vislumbra necessidade de tomada de providências de adequações para a solução ser contratada.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não há contratação correlatas e/ou interdependentes.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação de gêneros alimentícios para atendimento das unidades de saúde, especialmente do Hospital Municipal, pode gerar impactos ambientais diretos e indiretos, os quais devem ser considerados e mitigados no planejamento da contratação, em consonância com os princípios da sustentabilidade e da responsabilidade ambiental previstos na legislação vigente.

Geração de resíduos sólidos: O fornecimento de gêneros alimentícios, especialmente produtos industrializados e embalados, implica na geração de resíduos como plásticos papelão, metais e resíduos orgânicos decorrentes do preparo dos alimentos.

Desperdício de alimentos: A má gestão de estoque, armazenamento inadequado ou fornecimento em desacordo com a demanda pode ocasionar perdas de alimentos, contribuindo para o desperdício de recursos naturais e aumento da geração de resíduos.

Emissão de poluentes na transporte: O transporte dos produtos até as unidades de saúde pode gerar emissão de gases poluentes, especialmente quando realizado de forma frequente ou sem planejamento logístico adequado.

Consumo de recursos naturais: A cadeia produtiva dos alimentos envolve o uso de água, energia e outros recursos naturais, o que reforça a necessidade de escolhas conscientes quanto

à origem e qualidade dos produtos adquiridos,

Medidas Mitigadoras e Sustentáveis

Aquisição planejada e consumo consciente: Adoção de sistema de fornecimento parcelado (preferencialmente por registro de preços), ajustado à demanda real das unidades, reduzindo perdas e evitando desperdícios.

Preferência por produtos com menor impacto ambiental: Sempre que possível, priorizar produtos com embalagens recicláveis, reutilizáveis ou biodegradáveis, bem como aqueles provenientes de fornecedores que adotem práticas sustentáveis de produção.

Gestão adequada de resíduos: Incentivar a correta separação e destinação dos resíduos sólidos gerados nas unidades de saúde, incluindo resíduos orgânicos e recicláveis, em conformidade com a legislação ambiental vigente.

Controle de qualidade e armazenamento: Garantir condições adequadas de armazenamento e conservação dos alimentos, especialmente os perecíveis, evitando perdas e descarte desnecessário.

Otimização logística: Planejar as entregas de forma eficiente, reduzindo a frequência desnecessária de transporte e, conseqüentemente, a emissão de poluentes.

Conformidade com normas ambientais: Exigir que os fornecedores atendam à legislação ambiental vigente, adotando boas práticas em seus processos produtivos, logísticos e de distribuição.

13. ANÁLISE DE RISCO

Evento de Risco	Alocação	Consequência
Alteração do quantitativo contratado	Município	Aditivo contratual
Criação, extinção ou alteração de tributos, taxas ou encargos	Município	Reequilíbrio contratual
Atraso no pagamento	Município	Juros e atualização monetária
Problemas com empregados do contratado	Contratado	Manutenção do valor
Erros da execução	Contratado	Correção com manutenção do valor
Atrasos e inadimplementos	Contratado	Glosa do valor não executado e aplicação de penalidades
Oscilações de mercado dos insumos até 5% acima da variação média do ano anterior	Contratado	Manutenção do valor
Oscilações de mercado dos insumos acima de 5% da variação média do ano anterior	Município	Reequilíbrio contratual
Outros eventos não previstos caracterizados como caso fortuito, força maior, fato do príncipe ou fato da administração	Município	Reequilíbrio contratual

14. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A presente contratação mostra-se plenamente viável sob os aspectos técnico, operacional, econômico e jurídico, considerando a necessidade contínua de fornecimento de gêneros alimentícios para atendimento das unidades de saúde, especialmente do Hospital Municipal.

Viabilidade Técnica

Do ponto de vista técnico, a contratação é viável, uma vez que os gêneros alimentícios a serem adquiridos são classificados como bens comuns, amplamente disponíveis no mercado, com especificações usuais e padronizadas, o que permite sua descrição objetiva no Termo de Referência e a adequada seleção de fornecedores por meio de pregão eletrônico.

Além disso, existem diversos fornecedores aptos a atender às exigências sanitárias e de qualidade estabelecidas, garantindo competitividade e segurança na contratação.

Viabilidade Operacional

Sob o aspecto operacional, a contratação é necessária plenamente executável, considerando que as unidades de saúde, e em especial o Hospital Municipal, possuem estrutura adequada para o armazenamento, manipulação e preparo dos alimentos.

A adoção de fornecimento parcelado, preferencialmente por meio do Sistema de Registro de Preços, permite melhor gestão dos estoques, redução de desperdícios e maior flexibilidade no atendimento das demandas, garantindo o abastecimento contínuo e eficiente.

Viabilidade Econômica

A viabilidade econômica da contratação está fundamentada na realização de processo licitatório na modalidade pregão eletrônico, que possibilita ampla concorrência e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

A aquisição planejada, baseada em histórico de consumo e projeção de demanda, contribui para a otimização dos recursos públicos, evitando compras emergenciais, desperdícios e desabastecimento, assegurando economicidade e eficiência na aplicação dos recursos.

Viabilidade Jurídica

A contratação encontra respaldo na Lei nº 14.133/2021, estando devidamente alinhada aos princípios da legalidade, planejamento, eficiência, economicidade e continuidade do serviço público.

Trata-se de aquisição de bens comuns, sendo adequada a utilização da modalidade pregão eletrônico, conforme legislação vigente. Ademais, a demanda encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual, reforçando a regularidade e o adequado planejamento da contratação.

Diante do exposto, conclui-se que a contratação é necessária, adequada e plenamente viável, sendo essencial para garantir o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios às unidades de saúde, assegurando a qualidade da alimentação ofertada, a continuidade dos serviços públicos e o atendimento ao interesse público.

A adoção da solução proposta permitirá maior eficiência na gestão, segurança alimentar e melhoria na prestação dos serviços de saúde à população.

Alexânia/GO, 22 de abril de 2026.



MICHELLE REJANE MONTEIRO DOS SANTOS

Assessora Executiva

CPF Nº 002.976.201-42