	ÓLEO VEGETAL SEM ADIÇÃO DE SAL (276 DE 22/09/05 - ANVISA). PRODUTO COM ASPECTO DE PÓ FINO ALARANJADA, ODOR E SABOR PRÓPRIO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A 259 DE 20/09/02, 10674/03). EMBALAGEM: CAIXA DE PAPELÃO OU SACO PLÁSTICO TIPO FARDO CONTENDO 1 KG. Embalagem íntegra e rotulagem conforme a legislação vigente, incluindo identificação, ingredientes, alergênicos, glúten, informação nutricional, lote, datas e condições de conservação, quando aplicável. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.				
31.	CREME DE LEITE CX 200G CREME DE LEITE ESTERILIZADO, ACONDICIONADO EM CAIXA MULTILAMINADA, CONTENDO 200G. O PRODUTO DEVERÁ TER VALIDADE NÃO INFERIOR A 6 MESES, 1° QUALIDADE. Embalagem íntegra e rotulagem conforme a legislação vigente, incluindo identificação, ingredientes, alergênicos, glúten, informação nutricional, lote, datas e condições de conservação, quando aplicável. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.	UNID	450	R$ 4,67	R$ 2.101,50
32.	FARINHA DE MANDIOCA ISENTO DE MATERIAIS ESTRANHOS, IMPUREZAS, INSETOS VIVOS OU	KG	500	R$ 4,28	R$ 2.140,00

	MORTOS. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, CONTENDO 1000G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS. Embalagem íntegra e rotulagem conforme a legislação vigente, incluindo identificação, ingredientes, alergênicos, glúten, informação nutricional, lote, datas e condições de conservação, quando aplicável. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.				
33.	FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, EMBALAGEM DE 1KG, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SAL, FERMENTOS QUÍMICOS (PIROFOSFATO ÁCIDO DE SÓDIO, BICARBONATO DE SÓDIO E FOSFATO MONOCÁLCICO). CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA E SOJA. Embalagem íntegra e rotulagem conforme a legislação vigente, incluindo identificação, ingredientes, alergênicos, glúten, informação nutricional, lote, datas e condições de conservação, quando aplicável. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.	KG	200	R$ 5,25	R$ 1.050,00

34.	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1. O PRODUTO DEVE SEGUIR AS EXIGÊNCIAS DA LEI FEDERAL N°.9972/00 DECRETO N°. 6268 DE 22/11/07 QUE INSTITUI A CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS E IN N°12 DE 28/03/0/ MAPA. DEVERÁ SER ENTREGUE CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL REALIZADO POR ÓRGÃO CREDENCIADO AO MAPA. PRODUTO DEVE SER ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, LIVRE DE UMIDADE - MÁXIMO DE 14% - ISENTO DE PARASITAS E FUNGOS, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA DA ESPÉCIE E LIVRE DE FRAGMENTOS ESTRANHOS. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A 360/359 DE 23/12/03, 259 DE 20/09/02, EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1KG DO PRODUTO. Embalagem íntegra e rotulagem conforme a legislação vigente, incluindo identificação, ingredientes, alergênicos, glúten, informação nutricional, lote, datas e condições de conservação, quando aplicável. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.	KG	852	R$ 10,07	R$ 8.579,64
35.	FEIJÃO - MULATIM TIPO 01 CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E SADIOS COM TEOR DE UMIDADE MÁXIMA DE 15%, ISENTO DE MATERIAL TERROSO, SUJIDADES E MISTURA DE OUTRAS VARIEDADES E	KG	400	R$ 7,81	R$ 3.124,00

	ESPÉCIES, EMBALAGEM DE 1 KG EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES E ATÓXICOS, LIMPOS NÃO VIOLADOS, RESISTENTES QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO ACONDICIONADOS EM FARDOS LACRADOS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNID REQUISITANTE. Embalagem íntegra e rotulagem conforme a legislação vigente, incluindo identificação, ingredientes, alergênicos, glúten, informação nutricional, lote, datas e condições de conservação, quando aplicável. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.				
36.	Fermento biológico seco instantâneo, embalagem hermeticamente fechada de 250 g. Embalagem íntegra e rotulagem conforme a legislação vigente, incluindo identificação, ingredientes, alergênicos, glúten, informação nutricional, lote, datas e condições de conservação, quando aplicável. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade,	UNID	30	R$ 14,89	R$ 446,70

	salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.				
37.	FRANGO INTEIRO CONGELADO SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA N°360/359 DE 23/12/03, 674), EMBALADO EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO. Produto de origem animal proveniente de estabelecimento registrado em serviço de inspeção oficial competente, conforme o âmbito de comercialização; embalagem íntegra, identificação do produto, lote, peso, origem, datas e conservação. Entrega congelada, sem sinais de descongelamento ou recongelamento, com cadeia de frio mantida na temperatura indicada pelo fabricante e pela legislação sanitária. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.	KG	2.800	R$ 15,07	R$ 42.196,00
38.	GOMA DE TAPIOCA FÉCULA DE MANDIOCA GOMA, 1 KG. Embalagem íntegra e rotulagem conforme a legislação vigente, incluindo identificação, ingredientes, alergênicos, glúten, informação nutricional, lote, datas e condições de conservação, quando aplicável. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.	KG	500	R$ 5,56	R$ 2.780,00
39.	Laranja: produto fresco, íntegro, firme, limpo e em grau adequado de maturação; livre de podridão, pragas, umidade externa anormal e	KG	50	R$ 5,50	R$ 275,00

	danos que comprometam o consumo. Lote uniforme, acondicionado e transportado em embalagem limpa, resistente e ventilada, sem contato direto com o piso.				
40.	LEITE CONDENSADO PRODUZIDO COM LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM (LATA) DE 395G, SEM FERRUGENS E AMASSADAS, QUE DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICA DA ANVISA. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES. Embalagem íntegra e rotulagem conforme a legislação vigente, incluindo identificação, ingredientes, alergênicos, glúten, informação nutricional, lote, datas e condições de conservação, quando aplicável. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.	LATA	90	R$ 5,89	R$ 530,10
41.	Leite em pó integral, embalagem aluminizada de 200 g, íntegra, sem umidade ou empedramento, com composição e identidade conformes à legislação aplicável. Embalagem íntegra e rotulagem conforme a legislação vigente, incluindo identificação, ingredientes, alergênicos, glúten, informação nutricional, lote, datas e condições de conservação, quando aplicável. Na entrega,	PCT	1.300	R$ 6,12	R$ 7.956,00

	deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.				
42.	LEITE UHT INTEGRAL LEITE INTEGRAL. ASPECTO: LÍQUIDO. COR BRANCA, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS, SEM SABORES NEM ODORES ESTRANHOS. REGISTRO SIF. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (360/359 DE 23/12/03, 259 DE 20/09/02, 123 DE 13/05/04, 266 DE 22/09/05, LEI NO. 10674/03). EMBALAGEM: TETRAPAK CONTENDO 1 LITRO DO PRODUTO. Embalagem íntegra e rotulagem conforme a legislação vigente, incluindo identificação, ingredientes, alergênicos, glúten, informação nutricional, lote, datas e condições de conservação, quando aplicável. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.	LITRO	520	R$ 5,63	R$ 2.927,60
43.	LINGUIÇA CALABRESA LINGUICA; DEFUMADA; CALABRESA; PREPARADA COM CARNE SUÍNA NAO MISTA, TOUCINHO E CONDIMENTOS; ÓTIMO SABOR; COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NAO PEGAJOSA; ISENTA DE SUJIDADES,PARASITAS E LARVAS; MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERACAO ADEQUADA; ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO. Produto de origem animal proveniente de estabelecimento registrado em serviço de inspeção oficial competente, conforme o âmbito de	KG	600	R$ 23,89	R$ 14.334,00

	comercialização; embalagem íntegra, identificação do produto, lote, peso, origem, datas e conservação.. Embalagem íntegra e rotulagem conforme a legislação vigente, incluindo identificação, ingredientes, alergênicos, glúten, informação nutricional, lote, datas e condições de conservação, quando aplicável. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.				
44.	Maçã: produto fresco, íntegro, firme, limpo e em grau adequado de maturação; livre de podridão, pragas, umidade externa anormal e danos que comprometam o consumo. Lote uniforme, acondicionado e transportado em embalagem limpa, resistente e ventilada, sem contato direto com o piso.	KG	60	R$ 9,37	R$ 562,20
45.	MACARRÃO ESPAGUETE MACARRÃO LONGO, FINO, TIPO ESPAGUETE, SÊMOLA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTE NATURAL DE URUCUM, SEM OVOS. EMBALAGEM PLÁSTICA 500G, NÃO FURADAS, ESTUFADAS, INVIOLADAS, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, INSETOS, MICROORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS QUE VENHAM A COMPROMETER O ARMAZENAMENTO E A SAÚDE HUMANA. OBRIGATÓRIO CONTER A DATA DE VALIDADE EXPRESSA NA EMBALAGEM. Embalagem íntegra e rotulagem conforme a	UNID	1.900	R$ 3,57	R$ 6.783,00

	legislação vigente, incluindo identificação, ingredientes, alergênicos, glúten, informação nutricional, lote, datas e condições de conservação, quando aplicável. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.				
46.	Mamão: produto fresco, íntegro, firme, limpo e em grau adequado de maturação; livre de podridão, pragas, umidade externa anormal e danos que comprometam o consumo. Lote uniforme, acondicionado e transportado em embalagem limpa, resistente e ventilada, sem contato direto com o piso.	KG	120	R$ 7,18	R$ 861,60
47.	MARGARINA VEGETAL COM SAL, PRODUTO INDUSTRIALIZADO PREPARADO PELA HIDROGENAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS, LEITE PASTEURIZADO E OUTROS PRODUTOS. TEOR DE LIPÍDIOS MÁXIMO DE 60% PODENDO CONTER VITAMINAS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS AO CONSUMO. COM ASPECTO, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA, POTE DE 500 G. Embalagem íntegra e rotulagem conforme a legislação vigente, incluindo identificação, ingredientes, alergênicos, glúten, informação nutricional, lote, datas e condições de conservação, quando aplicável. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade,	UNID	500	R$ 8,56	R$ 4.280,00

	salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.				
48.	Melancia: produto fresco, íntegro, firme, limpo e em grau adequado de maturação; livre de podridão, pragas, umidade externa anormal e danos que comprometam o consumo. Lote uniforme, acondicionado e transportado em embalagem limpa, resistente e ventilada, sem contato direto com o piso.	KG	100	R$ 5,71	R$ 571,00
49.	MILHO CONSERVA 200G PRODUTO DEVERÁ CONTER apenas milho-verde, ÁGUA E SAL. SEM ADIÇÃO DE CONSERVADORES. EMBALAGEM PESANDO 300G LÍQUIDOS E 200G DRENADOS, INTEGRA, SEM FERRUGEM E SEM AMASSAMENTOS. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. Embalagem íntegra e rotulagem conforme a legislação vigente, incluindo identificação, ingredientes, alergênicos, glúten, informação nutricional, lote, datas e condições de conservação, quando aplicável. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.	LATA	400	R$ 3,20	R$ 1.280,00
50.	MILHO PARA PIPOCA 500G MILHO PARA PIPOCA PCT 500GR. Embalagem íntegra e rotulagem conforme a legislação vigente, incluindo identificação, ingredientes, alergênicos, glúten, informação nutricional, lote, datas e condições de conservação,	UNID	100	R$ 4,72	R$ 472,00

	quando aplicável. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.				
51.	ÓLEO DE SOJA REFINADO. ÓLEO DE SOJA REFINADO, EMBALADO EM GARRAFA PLÁSTICA TIPO PET ATÓXICO, CONTENDO 900 ML DO PRODUTO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (270 DE 22/09/05 - ANVISA). ASPECTO LÍMPIDO E ISENTO DE IMPUREZAS. COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. APRESENTAR CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO VEGETAL ATUALIZADO E ESPECÍFICO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA. Embalagem íntegra e rotulagem conforme a legislação vigente, incluindo identificação, ingredientes, alergênicos, glúten, informação nutricional, lote, datas e condições de conservação, quando aplicável. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.	UNID	550	R$ 8,78	R$ 4.829,00
52.	OVO DE GALINHA OVO DE GALINHA, BANDEJAS COM 30 UNIDS, SEM RACHADURAS, TAMANHO MÉDIO, COM PESO DE, APROXIMADAMENTE, 50G, RECOBERTAS COM PLÁSTICO TRANSPARENTE, RESISTENTE, CERTIFICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. Produto de origem animal proveniente de	BANDEJA	1.600	R$ 19,00	R$ 30.400,00

	estabelecimento registrado em serviço de inspeção oficial competente, conforme o âmbito de comercialização; embalagem íntegra, identificação do produto, lote, peso, origem, datas e conservação.. Embalagem íntegra e rotulagem conforme a legislação vigente, incluindo identificação, ingredientes, alergênicos, glúten, informação nutricional, lote, datas e condições de conservação, quando aplicável. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.				
53.	PÃO DE FORMA MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO/FERMENTO/SAL/AÇÚCAR, GORDURA TIPO VEGETAL E ÁGUA, COM CASCA, FATIADO, CORTADO EM FATIAS. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO, COM ODOR E SABOR DESAGRADÁVEL, PRESENÇA DE FUNGOS E NÃO SERÁ PERMITIDA A ADIÇÃO DE FARELOS E DE CORANTES DE QUALQUER NATUREZA EM SUA CONFECÇÃO. ISENTO DE PARASITA, SUJIDADES, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM DE POLIETILENO RESISTENTE E ATÓXICO COM 10 UNIDS CADA. CONTENDO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, UNID UTILIZADA: PCT DE 500 G. Embalagem íntegra e rotulagem conforme a legislação vigente, incluindo identificação,	PCT	50	R$ 7,35	R$ 367,50

	ingredientes, alergênicos, glúten, informação nutricional, lote, datas e condições de conservação, quando aplicável. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.				
54.	PÃO DE HOT DOG 500G PÃO DE HOT DOG PCT DE 500G. Embalagem íntegra e rotulagem conforme a legislação vigente, incluindo identificação, ingredientes, alergênicos, glúten, informação nutricional, lote, datas e condições de conservação, quando aplicável. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.	PCT	150	R$ 8,90	R$ 1.335,00
55.	PEITO DE FRANGO SEM OSSO. FRANGO. Produto de origem animal proveniente de estabelecimento registrado em serviço de inspeção oficial competente, conforme o âmbito de comercialização; embalagem íntegra, identificação do produto, lote, peso, origem, datas e conservação. Entrega congelada, sem sinais de descongelamento ou recongelamento, com cadeia de frio mantida na temperatura indicada pelo fabricante e pela legislação sanitária. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.	KG	3.200	R$ 18,96	R$ 60.672,00
56.	Pimentão: produto fresco, íntegro, firme, limpo e em grau adequado	KG	300	R$ 11,02	R$ 3.306,00

	de maturação; livre de podridão, pragas, umidade externa anormal e danos que comprometam o consumo. Lote uniforme, acondicionado e transportado em embalagem limpa, resistente e ventilada, sem contato direto com o piso.				
57.	POLPA DE FRUTA (ACEROLA) POLPA DE FRUTA (ACEROLA), CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO, SEM CONSERVANTES; ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE POLIPROPILENO, DEVENDO CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, COM SELO DE IDENTIFICAÇÃO E PRODUTOR.. CONTENDO NÚMERO DO REGISTRO DO MAPA. EMBALAGEM DE 1KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES, A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA Entrega congelada, sem sinais de descongelamento ou recongelamento, com cadeia de frio mantida na temperatura indicada pelo fabricante e pela legislação sanitária. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.	KG	530	R$ 15,68	R$ 8.310,40
58.	POLPA DE FRUTA (CAJU). POLPA DE FRUTA (CAJU), CONGELADA, SELECIONADA, ISENTA DE CONTAMINAÇÃO, SEM CONSERVANTES; ACONDICIONADA EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE POLIPROPILENO, DEVENDO	KG	530	R$ 14,31	R$ 7.584,30

	CONSTAR A DATA DE FABRICAÇÃO, COM SELO DE IDENTIFICAÇÃO E PRODUTOR.. CONTENDO NÚMERO DO REGISTRO DO MAPA. EMBALAGEM DE 1KG. VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES, A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA Entrega congelada, sem sinais de descongelamento ou recongelamento, com cadeia de frio mantida na temperatura indicada pelo fabricante e pela legislação sanitária. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.				
59.	POLPA DE FRUTA ABACAXI POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ABACAXI, 01KG Entrega congelada, sem sinais de descongelamento ou recongelamento, com cadeia de frio mantida na temperatura indicada pelo fabricante e pela legislação sanitária. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.	KG	530	R$ 14,49	R$ 7.679,70
60.	POLPA DE FRUTA MARACUJA POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR MARACUJÁ, 01KG Entrega congelada, sem sinais de descongelamento ou recongelamento, com cadeia de frio mantida na temperatura indicada pelo fabricante e pela legislação sanitária. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade,	KG	530	R$ 25,28	R$ 13.398,40

	salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.				
61.	POLPA DE GRAVIOLA. POLPAS DE GRAVIOLA Entrega congelada, sem sinais de descongelamento ou recongelamento, com cadeia de frio mantida na temperatura indicada pelo fabricante e pela legislação sanitária. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.	KG	530	R$ 20,16	R$ 10.684,80
62.	Repolho: produto fresco, íntegro, firme, limpo e em grau adequado de maturação; livre de podridão, pragas, umidade externa anormal e danos que comprometam o consumo. Lote uniforme, acondicionado e transportado em embalagem limpa, resistente e ventilada, sem contato direto com o piso.	KG	290	R$ 4,16	R$ 1.206,40
63.	SAL REFINADO SAL REFINADO, PCT DE 1KG. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (DECRETO Nº 75697). DEVE APRESENTAR SOB FORMA DE CRISTAIS BRANCOS, COM GRANULAÇÃO UNIFORME PRÓPRIA À RESPECTIVA CLASSIFICAÇÃO, DEVENDO SER INODORO, SALINO-SALGADO PRÓPRIO. NA ENTREGA DO PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR DATA DE FABRICAÇÃO NÃO INFERIOR A 80% DO EMBALADO EM SACO PLÁSTICO TRANSPARENTE DE POLIETILENO ATOXICO. Embalagem íntegra e rotulagem conforme a legislação vigente,	KG	300	R$ 1,56	R$ 468,00

	incluindo identificação, ingredientes, alergênicos, glúten, informação nutricional, lote, datas e condições de conservação, quando aplicável. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.				
64.	SALSICHA TIPO HOT DOG SALSICHA - TIPO HOT DOG, DEVERA APRESENTAR TEXTURA, COR, ODOR E SABOR CARACTERISTICO. O PRODUTO DEVERA ESTAR CONGELADO E EMBALADO A VACUO EM EMBALAGENS DE PLASTICO FLEXIVEIS ATOXICAS E TRANSPARENTE E RESISTENTE AO TRANSPORTE E AO ARMAZENAMENTO. Produto de origem animal proveniente de estabelecimento registrado em serviço de inspeção oficial competente, conforme o âmbito de comercialização; embalagem íntegra, identificação do produto, lote, peso, origem, datas e conservação.. Embalagem íntegra e rotulagem conforme a legislação vigente, incluindo identificação, ingredientes, alergênicos, glúten, informação nutricional, lote, datas e condições de conservação, quando aplicável. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.	KG	150	R$ 18,88	R$ 2.832,00
65.	Sardinha em conserva, em óleo comestível ou molho de tomate, lata com peso líquido aproximado	LATA	130	R$ 9,75	R$ 1.267,50

	de 850 g, íntegra, sem estufamento, ferrugem ou amassados que afetem a vedação. Produto de origem animal proveniente de estabelecimento registrado em serviço de inspeção oficial competente, conforme o âmbito de comercialização; embalagem íntegra, identificação do produto, lote, peso, origem, datas e conservação.. Embalagem íntegra e rotulagem conforme a legislação vigente, incluindo identificação, ingredientes, alergênicos, glúten, informação nutricional, lote, datas e condições de conservação, quando aplicável. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.				
66.	SUCO DE CAJU CONCENTRADO SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS, SABOR CAJU: COM ALTO TEOR DE POLPA DE FRUTA, NÃO ALCOÓLICO, HOMOGENEIZADO E PASTEURIZADO. INGREDIENTES BÁSICOS: POLPA E SUCO DE FRUTA. EMBALAGEM EM GARRAFA DE 500 ML. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. Embalagem íntegra e rotulagem conforme a legislação vigente, incluindo identificação, ingredientes, alergênicos, glúten, informação nutricional, lote, datas e condições de conservação, quando aplicável. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis	UNID	96	R$ 6,85	R$ 657,60

	de consumo imediato e cronograma específico.				
67.	TEMPERO COMPLETO 300G EMBALADO EM COPO PLÁSTICO DE 300G, SEM ADIÇÃO DE SAL E PIMENTA. Embalagem íntegra e rotulagem conforme a legislação vigente, incluindo identificação, ingredientes, alergênicos, glúten, informação nutricional, lote, datas e condições de conservação, quando aplicável. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.	UNID	500	R$ 6,48	R$ 3.240,00
68.	Tomate: produto fresco, íntegro, firme, limpo e em grau adequado de maturação; livre de podridão, pragas, umidade externa anormal e danos que comprometam o consumo. Lote uniforme, acondicionado e transportado em embalagem limpa, resistente e ventilada, sem contato direto com o piso.	KG	450	R$ 8,95	R$ 4.027,50
69.	VINAGRE BRANCO 750ML VINAGRE BRANCO FERMENTADO DE VINHO COM A ACIDEZ MÍNIMA DE 4,0% BEM. 750ML. Embalagem íntegra e rotulagem conforme a legislação vigente, incluindo identificação, ingredientes, alergênicos, glúten, informação nutricional, lote, datas e condições de conservação, quando aplicável. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.	UNID	500	R$ 2,22	R$ 1.110,00

70.	BISCOITO, DOCE, TIPO MAIZENA DE PRIMEIRA QUALIDADE, VITAMINADO, ACONDICIONADO EM PCT 03 EMBALAGEM ORIGINAL DE FÁBRICA COM 400G. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES DA DATA DA ENTREGA, DEMAIS CONDIÇÕES DE ACORDO COM AS NORMAS DE SAÚDE/SANITÁRIAS VIGENTES (ANVISA). Embalagem íntegra e rotulagem conforme a legislação vigente, incluindo identificação, ingredientes, alergênicos, glúten, informação nutricional, lote, datas e condições de conservação, quando aplicável. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.	PCT	1.640	R$ 4,84	R$ 7.937,60
71.	EXTRATO DE TOMATE. SIMPLES CONCENTRADO, PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DA POLPA DE TOMATE POR PROCESSO TECNOLÓGICO, PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES, AÇÚCAR E SAL. ASPECTO DE PASTA HOMOGÊNEA E CONSISTENTE, ISENTO DE SUJIDADES E OUTROS MATERIAIS ESTRANHOS. EMBALAGEM TETRA BRICK COM PESO LÍQUIDO DE 350G. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. Embalagem íntegra e rotulagem conforme a legislação vigente, incluindo identificação, ingredientes, alergênicos, glúten, informação nutricional, lote, datas	LATA	400	R$ 4,30	R$ 1.720,00

	e condições de conservação, quando aplicável. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.				
72.	FARINHA DE MILHO FLOCADA FLOCÃO DE MILHO PRÉ-COZIDO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (DE ACORDO COM A EMBALAGEM: SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 500G DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 120 DIAS DA DATA DE ENTREGA DO PRODUTO. Embalagem íntegra e rotulagem conforme a legislação vigente, incluindo identificação, ingredientes, alergênicos, glúten, informação nutricional, lote, datas e condições de conservação, quando aplicável. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.	PCT	1.300	R$ 3,08	R$ 4.004,00
73.	POLPA DE FRUTA GOIABA POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR GOIABA, 01KG Entrega congelada, sem sinais de descongelamento ou recongelamento, com cadeia de frio mantida na temperatura indicada pelo fabricante e pela legislação sanitária. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.	KG	823	R$ 7,29	R$ 5.999,67
74.	SUCO DE GOIABA CONCENTRADO SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS, SABOR GOIABA: COM ALTO TEOR	UNID	300	R$ 6,64	R$ 1.992,00

	DE POLPA DE FRUTA, NÃO-ALCOÓLICO, HOMOGENEIZADO E PASTEURIZADO. INGREDIENTES BÁSICOS: POLPA E SUCO DE FRUTA. EMBALAGEM EM GARRAFA DE 500 ML. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA. Embalagem íntegra e rotulagem conforme a legislação vigente, incluindo identificação, ingredientes, alergênicos, glúten, informação nutricional, lote, datas e condições de conservação, quando aplicável. Na entrega, deverá restar, em regra, no mínimo 70% do prazo total de validade, salvo perecíveis de consumo imediato e cronograma específico.				
75.	Carne suína - pernil sem osso. Produto proveniente de estabelecimento registrado em serviço de inspeção oficial competente; embalagem íntegra, rotulagem completa e cadeia de frio mantida.	KG	500	R$ 19,63	R$ 9.815,00
76.	Coxa e sobrecoxa de frango congelada. Produto proveniente de estabelecimento registrado em serviço de inspeção oficial competente; embalagem íntegra, rotulagem completa e cadeia de frio mantida.	KG	500	R$ 10,50	R$ 5.250,00
77.	Arroz parboilizado tipo 1 - PCT 1 kg. Embalagem íntegra e rotulagem conforme a legislação sanitária vigente; na entrega, mínimo de 70% do prazo total de validade, quando aplicável.	KG	1.920	R$ 5,92	R$ 11.366,40
78.	Feijão-de-corda tipo 1 - PCT 1 kg. Embalagem íntegra e rotulagem conforme a legislação sanitária	KG	300	R$ 4,62	R$ 1.386,00

	vigente; na entrega, mínimo de 70% do prazo total de validade, quando aplicável.				
79.	Feijão preto tipo 1 - PCT 1 kg. Embalagem íntegra e rotulagem conforme a legislação sanitária vigente; na entrega, mínimo de 70% do prazo total de validade, quando aplicável.	KG	100	R$ 5,72	R$ 572,00
80.	Chuchu: fresco, íntegro, firme, limpo, em maturação adequada e livre de podridão, pragas ou danos que comprometam o consumo.	KG	50	R$ 4,05	R$ 202,50
81.	Carne de sol bovina. Produto proveniente de estabelecimento registrado em serviço de inspeção oficial competente; embalagem íntegra, rotulagem completa e cadeia de frio mantida.	KG	300	R$ 40,84	R$ 12.252,00
82.	Vinagre de álcool - embalagem 750 ml. Embalagem íntegra e rotulagem conforme a legislação sanitária vigente; na entrega, mínimo de 70% do prazo total de validade, quando aplicável.	UNID	500	R$ 2,17	R$ 1.085,00
83.	COSTELA BOVINA COM OSSO	KG	750	R$ 24,11	R$ 18.082,50
84.	BISTECA SUÍNA	KG	50	R$ 18,22	R$ 911,00
85.	PASTA DE ALHO embalado em pote ou balde de 1 kg	UNID	400	R$ 12,74	R$ 5.096,00
86.	AZEITE DE OLIVA GARRAFA DE 500ML	UNID	40	R$ 23,23	R$ 929,20
87.	PIMENTA DE CHEIRO	KG	100	R$ 14,14	R$ 1.414,00
88.	PEPINOS - produto fresco, íntegro, firme, limpo e em grau adequado de maturação; livre de podridão, pragas, umidade externa anormal e danos que comprometam o consumo. Lote uniforme, acondicionado e transportado em	KG	80	R$ 4,82	R$ 385,60

	embalagem limpa, resistente e ventilada, sem contato direto com o piso.				
89.	FOLHA DE LOURO PCT COM 4 G	PCT	50	R$ 1,79	R$ 89,50
VALOR TOTAL: R$ 590.579,91 (quinhentos e noventa mil, quinhentos e setenta e nove reais e noventa e um centavos)					

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Com base na análise comparativa das alternativas, a solução indicada para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Saúde do Município de Jijoca de Jericoacoara/CE consiste na aquisição de gêneros alimentícios por meio de **licitação própria, na modalidade Pregão Eletrônico, sem adoção do Sistema de Registro de Preços**. Essa solução permite estabelecer especificações técnicas compatíveis com os alimentos demandados, definir previamente os quantitativos destinados exclusivamente à Saúde e organizar as condições de fornecimento, favorecendo a previsibilidade dos custos, a competitividade e o acompanhamento da execução contratual. A contratação abrangerá o fornecimento dos produtos, seu acondicionamento, transporte e entrega nos locais indicados pela Secretaria, observadas as condições de qualidade, segurança sanitária e conservação aplicáveis a cada categoria de alimento.

A execução seguirá um modelo de fornecimento programado, com quantitativos e condições de entrega estabelecidos no Termo de Referência e no contrato, podendo contemplar entregas parceladas conforme o planejamento da Secretaria Municipal de Saúde. A programação deverá compatibilizar o abastecimento com o consumo previsto, os prazos de validade e a capacidade de armazenamento, inclusive sob refrigeração ou congelamento, quando necessário, prevenindo perdas por deterioração, estoques excessivos e desabastecimento. No recebimento, deverão ser verificadas a correspondência dos produtos às especificações, as quantidades, a integridade das embalagens, a identificação, a validade e as condições de conservação, cabendo à contratada substituir os alimentos em desconformidade, sem custo adicional, nos prazos definidos contratualmente. A escolha pelo Pregão Eletrônico considera a possibilidade de descrição objetiva dos gêneros alimentícios por características usuais de mercado, permitindo comparar propostas e selecionar a oferta mais vantajosa, preservados os requisitos de qualidade e a utilização eficiente dos recursos públicos.

Modelo de contratação

- Licitação pública
  - Aquisição de gêneros alimentícios por Pregão Eletrônico.
  - Sem adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP).
  - Quantitativos da Saúde, vigência e condições de entrega definidos no contrato.

Forma de execução

- Contratação dos fornecedores vencedores
  - Os fornecedores contratados fornecerão os gêneros alimentícios adjudicados.
  - Atendimento exclusivo à Secretaria Municipal de Saúde, conforme os quantitativos contratados.
  - Fornecimento programado, com entregas parceladas conforme o contrato e as ordens de fornecimento.

Sustentabilidade na execução da contratação

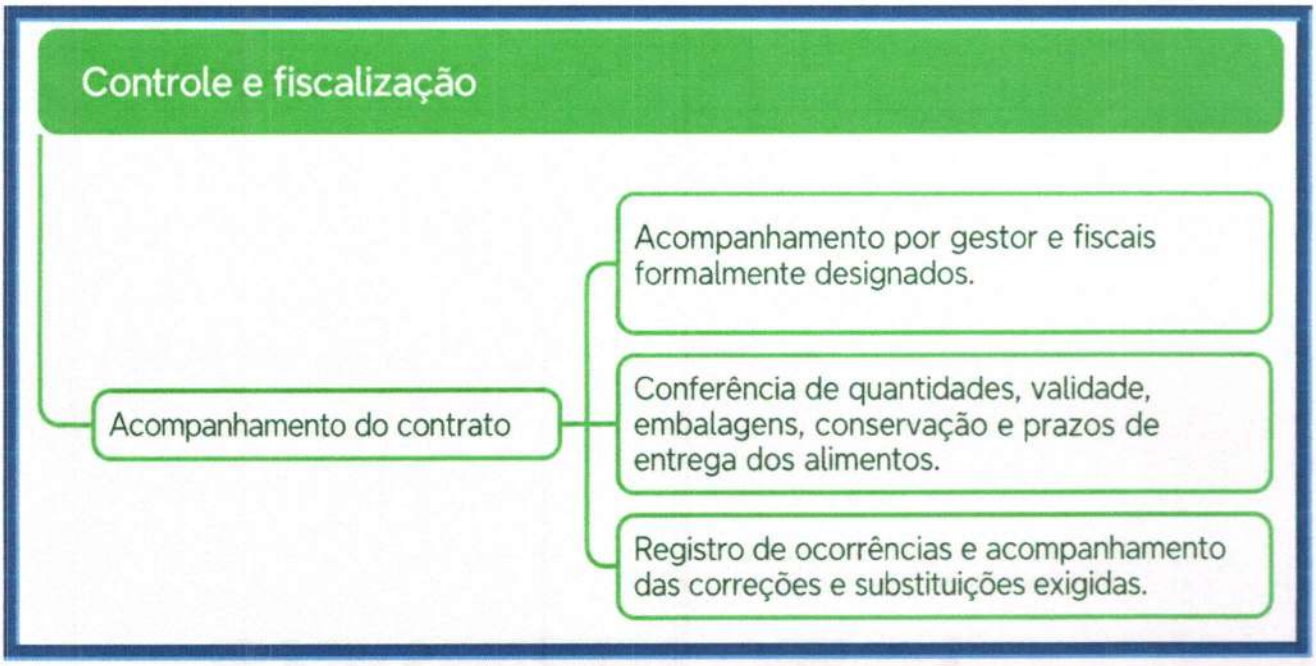
- Critérios de sustentabilidade
  - Programar o abastecimento de alimentos conforme consumo, validade e capacidade de armazenamento.
  - Priorizar embalagens adequadas e recicláveis, quando viável, preservando a segurança sanitária.
  - Organizar transporte e entregas para reduzir desperdícios e perdas por deterioração.

Abrangência da contratação

- Secretaria Municipal de Saúde
  - Atendimento exclusivo à Secretaria Municipal de Saúde de Jijoca de Jericoacoara/CE.
  - Considerar apenas os itens e quantitativos atribuídos à Saúde no anexo do DFD.
  - Suprimento de gêneros alimentícios para as atividades da Secretaria que dependem desses insumos.

Responsabilidades da Contratada

- **Qualidade e Conformidade**
  - Fornecer alimentos próprios para consumo, conforme o Termo de Referência e as normas sanitárias aplicáveis.
  - Cumprir os prazos e garantir transporte higiênico e conservação adequada, inclusive cadeia de frio quando necessária.
  - Substituir, sem ônus, alimentos deteriorados ou divergentes das especificações, no prazo contratual.
  - Entregar alimentos com nota fiscal e identificação de origem, lote, validade e conservação, quando aplicável.
- **Conservação e Substituição**
  - Responder pela integridade e segurança dos alimentos durante o transporte e até a entrega.
  - Retirar e substituir os produtos recusados, assumindo os custos de transporte e reposição.
  - Efetuar a substituição após notificação da Secretaria de Saúde, no prazo contratual, com nova conferência.



Assim, a solução compreende o ciclo de fornecimento dos gêneros alimentícios, desde a definição das especificações e a seleção dos fornecedores até o acondicionamento, o transporte, a entrega, o recebimento, o armazenamento, a distribuição interna e a regularização de inconformidades. Seu detalhamento no Termo de Referência deverá assegurar coerência entre a demanda da Secretaria Municipal de Saúde, os quantitativos contratados e as condições de execução, observando a qualidade e a segurança sanitária dos alimentos, os prazos de validade e a manutenção da cadeia de frio, quando aplicável. Busca-se, dessa forma, garantir economicidade, redução de perdas e regularidade no abastecimento da Secretaria Municipal de Saúde de Jijoca de Jericoacoara/CE.

JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

A contratação de gêneros alimentícios destinados à Secretaria Municipal de Saúde do Município de Jijoca de Jericoacoara/CE será realizada mediante **Pregão Eletrônico, com adjudicação por item.** Essa escolha fundamenta-se na possibilidade de fornecimento independente dos alimentos, cujas especificações, quantidades, unidades de fornecimento e condições de aceitação podem ser individualmente definidas, sem necessidade de aquisição conjunta para assegurar sua utilização. O parcelamento busca ampliar a concorrência, favorecer a obtenção da melhor relação custo-benefício e adequar a contratação às características do mercado fornecedor.

A adjudicação por item permite a participação de empresas que comercializam apenas parte dos gêneros alimentícios demandados, inclusive microempresas e empresas de pequeno porte,

sem lhes impor a obrigação de fornecer a totalidade dos produtos. Essa organização é pertinente diante da diversidade de categorias abrangidas, como alimentos não perecíveis, hortifrutigranjeiros, carnes e produtos que exigem refrigeração ou congelamento. Dessa forma, favorece a apresentação de propostas competitivas e possibilita a seleção de fornecedores distintos, observados os preços ofertados e o atendimento aos requisitos de qualidade, procedência e segurança sanitária estabelecidos no Termo de Referência.

Além disso, o parcelamento reduz a concentração do fornecimento em uma única empresa e contribui para limitar os efeitos de eventuais falhas de execução aos itens afetados. A desclassificação de propostas, a ausência de interessados ou o insucesso na contratação de determinado alimento não impedem, por si só, o prosseguimento e a conclusão dos demais itens, preservando o atendimento das parcelas da demanda que possam ser regularmente supridas. Essa organização deverá ser acompanhada de planejamento do abastecimento, considerando que a indisponibilidade de determinados produtos pode repercutir nas atividades que dependem de sua utilização.

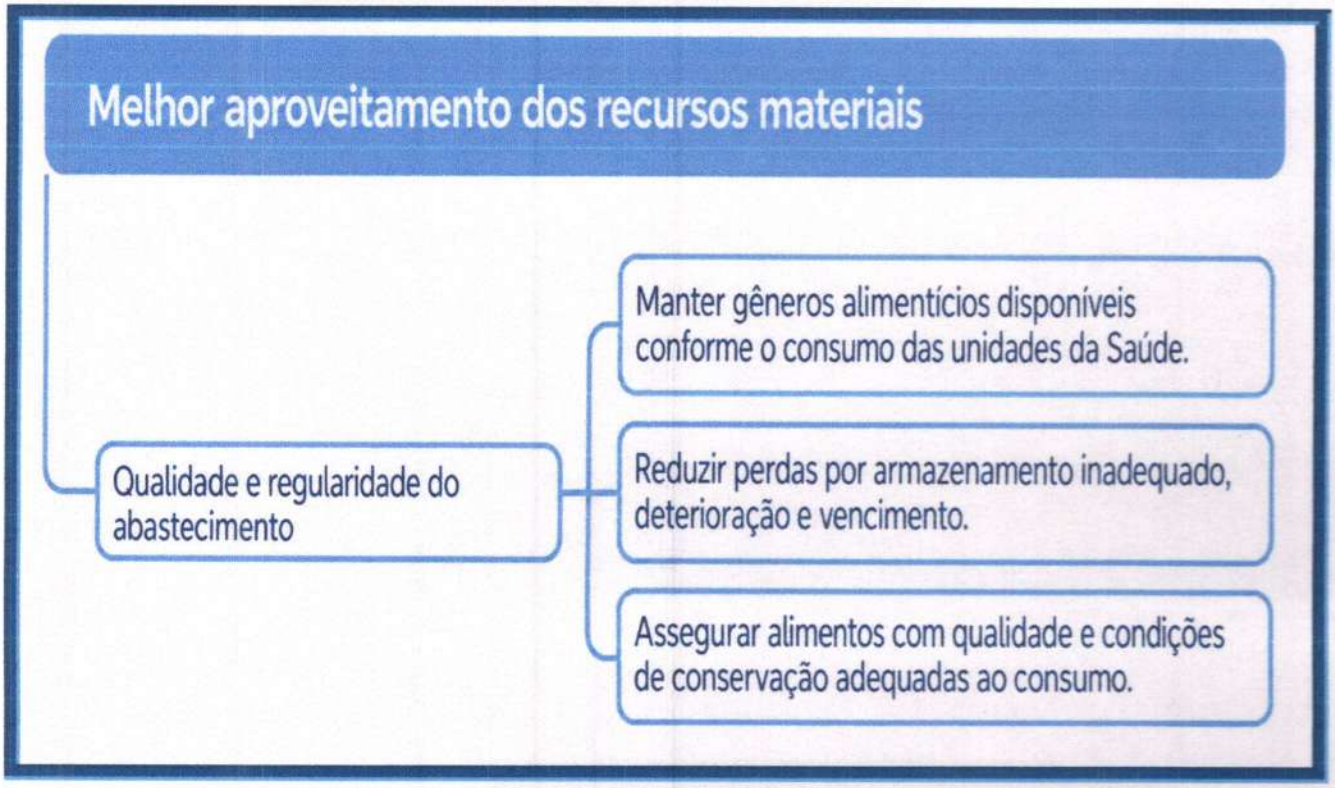
Sob o aspecto operacional, a contratação por item permite conferir separadamente as quantidades, as apresentações, os prazos de validade e as condições de conservação dos alimentos entregues, mantendo critérios uniformes de recebimento e fiscalização, com as particularidades sanitárias de cada categoria. A existência de fornecedores distintos exigirá organização das solicitações e da programação de entregas, de modo a compatibilizar o abastecimento com o consumo previsto e a capacidade de armazenamento da Secretaria Municipal de Saúde. As condições logísticas deverão ser claramente estabelecidas, incluindo locais, frequência e prazos de entrega, bem como os cuidados com o transporte e a manutenção da cadeia de frio, quando aplicável, permitindo que os licitantes considerem esses custos na formação de suas propostas.

Dessa forma, adota-se o parcelamento do objeto mediante adjudicação por item, por sua adequação à natureza divisível dos gêneros alimentícios e pelo potencial de ampliar a participação de fornecedores e a competitividade. A estruturação do certame deverá preservar a viabilidade econômica de cada fornecimento, considerando os quantitativos, os custos logísticos e as condições de conservação, buscando preços vantajosos, qualidade dos alimentos, redução de desperdícios e regularidade no atendimento às necessidades da Secretaria Municipal de Saúde de Jijoca de Jericoacoara/CE.

DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A aquisição de gêneros alimentícios destinados à Secretaria Municipal de Saúde do Município de Jijoca de Jericoacoara/CE deverá proporcionar benefícios mensuráveis, assegurando a regularidade do abastecimento, a qualidade e a segurança dos alimentos e o atendimento às demandas das unidades vinculadas à Secretaria. Busca-se alcançar economicidade e melhor

aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, mediante o planejamento das entregas, a organização dos estoques, o controle dos prazos de validade e a redução de perdas decorrentes de deterioração, armazenamento inadequado ou aquisição em quantitativos superiores ao consumo previsto. Além disso, a contratação deverá estar alinhada ao planejamento da Administração Municipal, contribuindo para a continuidade das atividades que dependam desses produtos, a eficiência na aplicação dos recursos públicos, a transparência e a adoção de práticas sustentáveis no fornecimento e no consumo dos alimentos.
Os principais resultados esperados estão organizados nos seguintes eixos:



Melhor aproveitamento dos recursos humanos

- Eficiência das equipes da Saúde
  - Reduzir retrabalho decorrente da falta ou inadequação dos gêneros alimentícios.
  - Agilizar o recebimento, o controle de estoque e a distribuição interna dos alimentos.
  - Melhorar o aproveitamento do tempo das equipes responsáveis pelo abastecimento.

Economicidade

- Melhor relação custo-benefício
  - Buscar preços vantajosos na aquisição de gêneros alimentícios por Pregão Eletrônico.
  - Ampliar a participação de fornecedores com adjudicação por item.
  - Reduzir desperdícios e gastos decorrentes de perdas de alimentos e compras excessivas.

Acompanhamento dos resultados pretendidos

- Indicadores de desempenho
  - Monitorar o percentual de entregas realizadas dentro do prazo contratado.
  - Medir a proporção de gêneros alimentícios recusados por desconformidade.
  - Acompanhar perdas por vencimento ou deterioração e ocorrências de desabastecimento.

Melhor aproveitamento dos recursos financeiros

- Planejamento e controle da despesa
  - Melhorar a previsibilidade das despesas com quantitativos e preços contratados.
  - Compatibilizar entregas, consumo, validade e capacidade de armazenamento dos alimentos.
  - Assegurar pagamentos correspondentes aos gêneros alimentícios recebidos e aceitos.

A aquisição de gêneros alimentícios destinados à Secretaria Municipal de Saúde do Município de Jijoca de Jericoacoara/CE, mediante licitação própria, na modalidade Pregão Eletrônico, sem

adoção do Sistema de Registro de Preços, busca promover a economicidade, garantir eficiência operacional e melhorar a alocação dos recursos públicos. Além disso, reforça o compromisso da Administração com a transparência, a responsabilidade social e a sustentabilidade, incentivando o consumo racional dos alimentos, o planejamento das entregas e a redução de desperdícios e perdas por vencimento ou deterioração.

A adoção de indicadores de desempenho e o acompanhamento sistemático da execução contratual permitirão avaliar o cumprimento dos prazos de entrega, a conformidade dos gêneros alimentícios com as especificações, as condições de conservação e a regularidade do abastecimento. Esse monitoramento contribuirá para a obtenção da melhor relação custo-benefício, observados os requisitos de qualidade, segurança dos alimentos, validade e acondicionamento estabelecidos na contratação.

Dessa forma, os resultados esperados consolidam uma estratégia de aquisição eficiente, que permitirá à Secretaria Municipal de Saúde aprimorar o planejamento do abastecimento, o controle dos estoques e a distribuição interna dos alimentos, aproveitando melhor os recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis e assegurando o suprimento necessário à continuidade das atividades das unidades de saúde que dependam desses produtos.

PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Previamente à celebração do contrato para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados à Secretaria Municipal de Saúde do Município de Jijoca de Jericoacoara/CE, a Administração deverá adotar providências administrativas e operacionais voltadas à adequada execução do objeto. Essas medidas compreendem a conferência da instrução processual e da disponibilidade orçamentária, a designação e orientação dos servidores responsáveis pela gestão e fiscalização contratual, a preparação dos locais de armazenamento e a verificação das condições de higiene, conservação e refrigeração, quando exigidas pela natureza dos alimentos. Deverão ser definidos os procedimentos de recebimento, conferência das quantidades e da qualidade, controle dos prazos de validade, distribuição interna e acompanhamento dos estoques, bem como a programação das entregas conforme o consumo previsto e a capacidade de armazenamento. Busca-se, assim, assegurar condições para o cumprimento das obrigações contratuais, preservar a qualidade e a segurança dos alimentos, prevenir falhas no abastecimento e reduzir perdas e desperdícios, promovendo o uso eficiente dos recursos públicos, conforme os eixos apresentados a seguir.

Preparação dos locais de armazenamento

- Organização do almoxarifado da Saúde
  - Verificar espaço, higiene, ventilação e proteção contra pragas, umidade e exposição solar.
  - Organizar áreas para recebimento e guarda dos alimentos, separados de produtos de limpeza.
  - Verificar capacidade e funcionamento dos equipamentos de refrigeração, quando necessários.

Designação e capacitação dos servidores

- Gestão e fiscalização contratual
  - Designar gestor, fiscais e substitutos, com atribuições claramente definidas.
  - Orientar a equipe sobre especificações, validade e condições de conservação dos alimentos.
  - Capacitar os responsáveis para registrar ocorrências, exigir substituições e instruir pagamentos.

Preparação administrativa e orçamentária

Formalização da contratação

- Conferir a instrução do Pregão Eletrônico de gêneros alimentícios, sem Registro de Preços.
- Confirmar disponibilidade orçamentária e autorizações para a contratação da Saúde.
- Conferir documentos dos fornecedores e compatibilidade dos contratos com o edital e as propostas.

Preparação dos controles de execução

Recebimento e controle de estoques

- Preparar listas para conferir quantidades, qualidade, embalagens e validade dos alimentos.
- Definir procedimentos de aceite, recusa e substituição dos alimentos em desconformidade.
- Organizar registros de entradas, saídas e saldos, priorizando o consumo dos alimentos que vencem primeiro.

Planejamento do recebimento e da distribuição

Logística de abastecimento

- Definir locais, horários e responsáveis pelo recebimento dos gêneros alimentícios.
- Compatibilizar entregas com consumo, perecibilidade e capacidade de armazenamento.
- Planejar a distribuição às unidades da Saúde, preservando as condições de conservação dos alimentos.

Conservação e prevenção de contaminação

Cuidados com a segurança dos alimentos

- Definir rotinas de higiene e separação dos alimentos para prevenir contaminação.
- Preparar o controle de temperatura dos produtos refrigerados ou congelados, conforme cada alimento.
- Definir procedimentos para falhas de refrigeração e isolamento de alimentos impróprios para consumo.

CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Para a presente aquisição de gêneros alimentícios destinados à Secretaria Municipal de Saúde do Município de Jijoca de Jericoacoara/CE, não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes vinculadas ao objeto. A execução do fornecimento não está condicionada à realização de outra contratação, possuindo caráter autônomo em relação ao atendimento da demanda apresentada.

A contratação destina-se ao abastecimento das unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde, conforme as especificações e os quantitativos definidos para esta aquisição. Sua execução deverá ser integrada às rotinas internas de recebimento, armazenamento, controle de validade e distribuição dos alimentos, as quais constituem providências operacionais da Administração.

Como medida preventiva, a Secretaria deverá manter o controle das solicitações, dos estoques e do consumo, compatibilizando a programação das entregas com os saldos disponíveis, a capacidade de armazenamento e a perecibilidade dos produtos. Esse acompanhamento contribuirá para evitar aquisições desnecessárias, perdas por vencimento ou deterioração e interrupções no abastecimento.

Dessa forma, a ausência de contratações correlatas ou interdependentes não dispensa o planejamento e o acompanhamento da execução contratual, necessários para assegurar a qualidade dos alimentos, a regularidade do fornecimento e o uso racional dos recursos públicos.

IMPACTOS AMBIENTAIS

Considerando a promoção do desenvolvimento sustentável, a presente contratação deve observar os possíveis impactos ambientais relacionados ao fornecimento de gêneros alimentícios destinados à Secretaria Municipal de Saúde do Município de Jijoca de Jericoacoara/CE, buscando reduzir desperdícios, minimizar danos ao meio ambiente e incentivar práticas sustentáveis no transporte, no armazenamento e no consumo dos produtos. Entre os principais pontos a considerar, estão o consumo de recursos naturais e de energia, a geração de resíduos orgânicos e de embalagens, as emissões decorrentes do transporte e as perdas de alimentos por vencimento ou conservação inadequada. As medidas mitigadoras deverão contemplar o planejamento das entregas conforme o consumo e a capacidade de armazenamento, o controle dos prazos de validade, a utilização de embalagens adequadas à proteção dos alimentos e, sempre que viável, recicláveis, além da segregação e destinação adequada dos resíduos. Essas medidas deverão ser compatíveis com o Plano de Logística Sustentável (PLS) da Administração, quando houver, e com as condições sanitárias de conservação dos produtos, promovendo o uso racional dos recursos e a redução dos impactos ambientais da contratação.

POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

IMPACTO AMBIENTAL IDENTIFICADO	MEDIDAS MITIGADORAS / COMPENSATÓRIAS
Geração de resíduos sólidos (embalagens e insumos descartáveis)	Exigir que as embalagens sejam recicláveis ou reutilizáveis; promover coleta seletiva.
Descarte inadequado de produtos vencidos ou danificados	Implantar sistema de logística reversa com responsabilidade do fornecedor.
Consumo excessivo de recursos naturais (água, papel, energia elétrica)	Incentivar práticas administrativas sustentáveis (ex.: economia de recursos naturais).
Emissão de carbono no transporte dos produtos	Priorizar fornecedores locais ou regionais para reduzir deslocamentos e emissão de CO_2.
Poluição por produtos químicos ou insumos com risco sanitário	Exigir certificação de segurança, validade e instruções de descarte adequado.
Desperdício de alimentos e geração de resíduos orgânicos	Programar as entregas conforme o consumo e a capacidade de armazenamento da Secretaria Municipal de Saúde.

REQUISITOS DE SUSTENTABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

REQUISITO DE SUSTENTABILIDADE	DESCRIÇÃO / EXIGÊNCIA NA CONTRATAÇÃO
Logística reversa	Fornecedores devem estar aptos a recolher/refazer/dispor adequadamente itens descartados.
Uso de materiais recicláveis ou biodegradáveis	Priorizar insumos e embalagens com origem reciclada e compostável.
Certificações ambientais	Exigir ISO 14001, certificação de produto sustentável, ou comprovação de práticas verdes.
Redução da pegada de carbono na cadeia de fornecimento	Preferência por fornecedores que adotem transporte limpo ou políticas ambientais internas.



Essas medidas visam não apenas atender às exigências legais e regulamentares, mas também promover a sustentabilidade ambiental e o uso racional dos recursos, alinhando o processo de contratação aos princípios do Plano de Sustentável da Administração Municipal, caso haja.

VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A aquisição de gêneros alimentícios destinados à Secretaria Municipal de Saúde do Município de Jijoca de Jericoacoara/CE mostra-se adequada ao atendimento das necessidades de abastecimento de suas unidades. A solução escolhida, mediante licitação própria, na modalidade Pregão Eletrônico, com adjudicação por item e sem adoção do Sistema de Registro de Preços, favorece a ampliação da competitividade entre fornecedores e a seleção de propostas com melhor relação custo-benefício, observados os requisitos de qualidade, segurança dos alimentos e condições de fornecimento estabelecidos.

Sob o aspecto técnico, a viabilidade decorre da possibilidade de definir os gêneros alimentícios por especificações objetivas, contemplando composição, apresentação, unidades de fornecimento, características das embalagens, validade e condições de conservação compatíveis com a natureza de cada produto. A definição desses requisitos, associada aos procedimentos de conferência e recebimento, permitirá verificar a conformidade dos alimentos e exigir a substituição daqueles que apresentarem deterioração, embalagens comprometidas

ou divergências em relação às condições contratadas. Os critérios de sustentabilidade deverão considerar a redução de desperdícios, o consumo racional e a destinação adequada dos resíduos orgânicos e das embalagens.

Do ponto de vista operacional, o fornecimento contribuirá para a continuidade das atividades da Secretaria Municipal de Saúde que dependam da disponibilização desses alimentos. Para tanto, a programação das entregas deverá ser compatível com o consumo estimado, a perecibilidade dos produtos, a capacidade de armazenamento e a distribuição às unidades atendidas. Deverão ser asseguradas condições adequadas de higiene e conservação, inclusive refrigeração ou congelamento quando necessários, acompanhadas de controles que permitam identificar necessidades de reposição, prevenir desabastecimentos e evitar estoques excessivos.

Os gêneros alimentícios adquiridos destinam-se exclusivamente ao atendimento das demandas institucionais da Secretaria Municipal de Saúde e de suas unidades vinculadas, conforme os quantitativos previstos para essa Secretaria. A consolidação das solicitações e o acompanhamento das entradas, saídas, saldos e prazos de validade contribuirão para uma gestão mais eficiente dos recursos, reduzindo perdas por vencimento ou deterioração, aquisições desnecessárias e utilização inadequada dos produtos.

Sob o aspecto econômico, a avaliação da contratação considera os quantitativos destinados ao atendimento da demanda e a estimativa de preços apresentada neste Estudo Técnico Preliminar, com os respectivos documentos de suporte. A adjudicação por item permite a comparação individualizada das propostas e amplia a participação de fornecedores, devendo ser preservada a viabilidade de cada fornecimento em função dos volumes e dos custos logísticos. A programação das entregas contribuirá para compatibilizar o abastecimento com o consumo e reduzir perdas. A consolidação da estimativa deverá incorporar as correções identificadas na pesquisa de preços, e a indicação da dotação e a comprovação da disponibilidade orçamentária deverão integrar a instrução processual previamente à formalização da contratação.

Diante dos elementos apresentados, considera-se viável a aquisição de gêneros alimentícios destinados à Secretaria Municipal de Saúde de Jijoca de Jericoacoara/CE, mediante Pregão Eletrônico, com adjudicação por item e sem adoção do Sistema de Registro de Preços, observadas a consolidação dos quantitativos e da estimativa de preços e a adequação das condições de armazenamento e recebimento. A solução atende à necessidade identificada e permite organizar o abastecimento conforme o planejamento da Secretaria. O prosseguimento do processo deverá observar a compatibilidade orçamentária, as autorizações cabíveis e a implementação das providências de gestão, fiscalização, conservação e controle dos alimentos.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO - DO ACESSO ÀS INFORMAÇÕES CONTIDAS NOS PRESENTES ESTUDOS PRELIMINARES

A equipe responsável pelo planejamento da aquisição de gêneros alimentícios destinados à Secretaria Municipal de Saúde do Município de Jijoca de Jericoacoara/CE elaborou este estudo técnico preliminar com base nos princípios da eficiência, economicidade e transparência, garantindo a fundamentação adequada para o processo licitatório.

Nesse sentido, a equipe de planejamento reitera o compromisso de disponibilizar todas as informações pertinentes do presente estudo preliminar, de forma transparente e acessível a qualquer interessado que deseje conhecer os detalhes e fundamentos envolvidos na contratação em questão. Todos os dados, justificativas e análises técnicas que embasam a necessidade da contratação estão documentados e podem ser consultados conforme previsto na legislação vigente.

Ressalta-se que a disponibilidade das informações contribui para a eficiência e a lisura do processo de contratação, permitindo a devida fiscalização, análise crítica e participação ativa de todos os interessados, promovendo, assim, a transparência e a observância dos princípios da administração pública, especialmente legalidade, publicidade, moralidade e eficiência.

Portanto, a equipe de planejamento reafirma seu compromisso em disponibilizar as informações contidas neste estudo preliminar para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à Secretaria Municipal de Saúde do Município de Jijoca de Jericoacoara/CE, assegurando o acesso amplo, transparente e democrático a todos os interessados. Essa medida reforça a conformidade com os dispositivos da Lei nº 14.133/2021 e demais normativas aplicáveis, garantindo que o processo seja conduzido de forma íntegra, alinhada às boas práticas da administração pública e em respeito ao direito de acesso à informação.