

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

1. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

1.1. O objeto deste Estudo Técnico Preliminar é a contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, destinados à manutenção das atividades de nutrição e dietética do Hospital Municipal Santo Antônio e Unidades Básicas de Saúde do Município de Morungaba/SP., por um período de 12 (doze) meses.

1.2 - O fornecimento de gêneros alimentícios, como forma de atender a rotina do Hospital Municipal e Unidades Básicas de Saúde, faz-se necessário manter viável a possibilidade de eventual aquisição destes produtos, quando ao acompanhamento, a necessidade for apontada pelos setores, e também de forma imprevisível. Bem como, manter os serviços públicos em níveis aceitáveis ao funcionamento dos trabalhos, para o cumprimento de sua finalidade com eficiência., continuidade e economia.

1.3 - O Hospital Municipal Santo Antônio, para assegurar o atendimento adequado aos pacientes internados, acompanhantes e servidores, necessita adquirir gêneros alimentícios destinados à produção de refeições seguras, equilibradas e de qualidade. A alimentação hospitalar é parte integrante do cuidado em saúde, sendo fundamental para o tratamento clínico, a recuperação dos pacientes e o bem-estar dos usuários. A aquisição contínua destes gêneros alimentícios é imprescindível para suprir as demandas diárias do serviço de nutrição e dietética.

1.4 - Considerando que o Hospital Municipal desempenha papel essencial na prestação de serviços de saúde à população, torna-se indispensável garantir o fornecimento regular de alimentos que atendam aos padrões nutricionais e sanitários exigidos. A manutenção deste abastecimento contribui para a efetividade das políticas públicas de saúde e para a humanização do atendimento hospitalar, assegurando a qualidade de vida dos usuários e colaboradores.

1.5 - Tendo em vista que a Administração Pública deve planejar e executar ações voltadas ao interesse coletivo, e considerando que o Hospital não dispõe de produção própria ou capacidade de armazenamento prolongado de gêneros alimentícios, a contratação do fornecimento se faz necessária. Trata-se da alternativa viável para garantir a continuidade

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

dos serviços hospitalares, evitando interrupções no preparo das refeições e assegurando o cumprimento das responsabilidades legais e assistenciais do município.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (PCA):

Não há Plano de Contratações Anual em vigência para este exercício. O Decreto Municipal nº 3.809, de 12 de março de 2025, regulamentou o PCA para início de vigência a partir do exercício de 2026.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

Para que a necessidade apresentada seja devidamente atendida, entende-se que a contratação deverá observar os seguintes requisitos:

3.1. Requisitos de Qualidade

- **Para gêneros alimentícios não perecíveis:**

- A). Devem apresentar composição nutricional consistente e equilibrada, livres de substâncias nocivas.
- B). Estar isentos de contaminação microbiológica, química e física (ausência de bactérias, parasitas, vírus, metais pesados, pesticidas e outras impurezas).
- C). Ser entregues em embalagens próprias, íntegras, sem perfurações ou sujidades.
- D). As embalagens devem conter informações claras sobre origem, composição, lote, validade e registro sanitário.
- E). Produtos fora do prazo de validade ou em desacordo com as especificações deverão ser substituídos no prazo máximo de 03 (três) dias úteis após a solicitação do hospital.

3.2. Requisitos de Sustentabilidade

- A). Atender integralmente às normas da ANVISA e demais órgãos reguladores.
- B). A empresa fornecedora deverá adotar práticas de sustentabilidade ambiental, observando o disposto no art. 3º da Lei nº 14.133/2021.
- C). Cumprir legislação ambiental pertinente em todas as etapas: produção, transporte, armazenamento e descarte de resíduos.

3.3. Requisitos de Responsabilidade Social e Econômica

- A). A responsabilidade pelo fornecimento adequado dos alimentos recai sobre a contratada, garantindo condições que atendam às necessidades nutricionais dos pacientes internados e usuários do Hospital Municipal de Morungaba;
- B). A aquisição deve contribuir para o fortalecimento da segurança alimentar, assegurando regularidade no fornecimento e qualidade no atendimento hospitalar.

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

3.4. Requisitos Obrigacionais Gerais

- A) Os produtos deverão estar em conformidade com as normas da ANVISA e MAPA.
- B) A contratada deverá assumir todos os riscos e despesas decorrentes da execução do contrato.
- C) Responder civil e administrativamente por vícios, defeitos ou inconformidades dos produtos.
- D) Informar previamente ao setor responsável qualquer dificuldade de cumprimento de prazo.
- E) Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, produtos em desacordo com as especificações.
- F) Responder por danos causados ao hospital ou a terceiros decorrentes da execução contratual.
- G) Manter todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais em conformidade.
- H) Comunicar imediatamente ao fiscal do contrato qualquer ocorrência relevante durante a execução.
- I) Garantir que todas as condições de habilitação permanecem válidas durante o contrato.
- J) Manter sigilo sobre informações obtidas durante a execução contratual.
- K) Não permitir a utilização de mão de obra infantil ou trabalho em condições proibidas pela legislação.
- L) Assegurar que os alimentos atendam a critérios de qualidade específicos:
 - **Produtos industrializados:** conter informação nutricional clara, restrições de ingredientes, aditivos e fortificação, bem como integridade das embalagens.
 - **Grãos:** integridade, tamanho, grau de maturidade, teor de umidade, ausência de impurezas, larvas e parasitas.
 - **Laticínios:** apresentar laudo de análise microbiológica e registro em órgão de inspeção sanitária.

3.5. Requisitos de Entrega e Critérios de Aceitação do Objeto

- A) **Local da entrega:** Os gêneros alimentícios deverão ser entregues diretamente no setor de Almoxarifado do departamento de saúde à **Rua Pedro Molena, 296 – CECAP – Morungaba/SP, ou em** endereço que venha a ser indicado pela Administração em Ordem de Fornecimento.
- B) **Prazos de entrega:** As entregas deverão ocorrer de forma **regular e programada**, conforme cronograma definido, garantindo o abastecimento contínuo das refeições. A solicitação será encaminhada com, no mínimo, 10 (dez) dias de antecedência.

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

C) **Recebimento provisório:** Os produtos serão recebidos provisoriamente no ato da entrega, junto com a nota fiscal, mediante conferência pela equipe de fiscalização do contrato, apenas para efeito de registro inicial e verificação preliminar de conformidade.

D) **Rejeição de produtos:** Os gêneros alimentícios que estiverem em desacordo com as especificações deste Estudo, vencidos, avariados, em embalagens violadas ou com características inadequadas poderão ser recusados, total ou parcialmente, sendo a contratada obrigada a substituí-los no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, às suas expensas, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

E) **Recebimento definitivo:** O recebimento definitivo ocorrerá em até 10 (dez) dias úteis após a entrega, mediante verificação detalhada de qualidade, quantidade, validade, condições de higiene e conformidade com a proposta apresentada, sendo formalizado em termo específico.

F) **Responsabilidade da contratada:** O recebimento provisório ou definitivo não exime a contratada de sua responsabilidade civil, legal e profissional quanto à qualidade, segurança e integridade dos produtos fornecidos, permanecendo responsável por eventuais vícios, defeitos ou inconformidades que venham a ser identificados durante a vigência contratual.

4. ESTIMATIVAS DE QUANTIDADES:

Item	Especificações	Unid.	Qtde UBS	Qtde Hospital
1	ACHOCOLATADO: Achocolatado em pó, embalagem de 350gr. Ingredientes: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais [cálcio (carbonato de cálcio) e ferro (fumarato ferroso)], soro de leite em pó, vitaminas [vitamina C (ácido Lascórbico), niacina (nicotinamida), vitamina B2 (riboflavina), vitamina A (acetato de retinila), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina), vitamina D (colecalfiferol) e vitamina B12 (cianocobalamina)], emulsificante lecitina de soja e aromatizante.	Pote	200	200
2	AÇÚCAR REFINADO Açúcar; obtido da cana de açúcar, refinado; com aspecto, cor, cheiro próprio, sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99%p/p e umidade máxima de 0,3%p/p; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em sacos de polietileno de 1kg, validade mínima de 11 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 271 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	Kg	1.000	800

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

3	ADOÇANTE DIETÉTICO PÓ (STÉVIA): Adoçante dietético, pó. Extraído da planta de stévia, 100% natural, Zero açúcares. Zero lactose, Zero calorias. Composto de edulcorantes natural glicosídeos de esteviol. A embalagem primária deverá conter 50 unidades de sachês. Embalagem cos dados de identificação, número do lote, informação nutricional, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Caixa	25
4	AMIDO DE MILHO: Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. - embalagem de 500g.	Pct.	60
5	ARROZ INTEGRAL, longo e fino, grãos inteiros, acondicionado em saco plástico contendo 1 kg, validade mínima de 05 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução Rdc 263 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. – Inf.Nutricional:porção de 50g: vlr calórico:167 a 182kcal, carboidratos: min 36g, proteínas: min 3g, gorduras totais: 1,1g, gorduras saturadas: 0,3g, gordura.trans: 0g, colesterol: 0 mg, fibra alimentar: até 2,5g, sódio: 0mg, fósforo: até 156mg, magnésio: 58mg.	Kg	30
6	ARROZ: polido, tipo 1, longo, fino, embalagem com 5 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de até 01 ano, de acordo com as normas em vigor da ANVISA.	Pacote	150
7	AVEIA EM FLOCOS FINOS – embalagem de 500 g. Aveia, cereal rico em fibras e proteínas, fonte de vitamina B1. Contém glúten. Informação Nutricional: porção de 30 g: valor energético 106 kcal, carboidratos 17g, proteínas 4,3g, gorduras totais 2,2 g, gorduras saturadas 0,5 g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 2,9g.	Pacote	30
8	AZEITE: tipo único, embalagem de vidro 500ml.	Frs.	60
9	BISCOITO DOCE: Tipo Maisena ou Leite contendo basicamente farinha de trigo, gordura vegetal hydrogenada, açúcar, amido de milho. Deve apresentar sabor característico e agradável. Embalagem primária: pacotes de 360g. líquido, devidamente identificado conforme determina a legislação. Data de fabricação e validade. Prazo mínimo de validade de 6 meses.	Pct. 1.000	900

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

10	BISCOITO POLVILHO: Tipo caseiro, SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE, isento de glúten, formato tipo argola, embalado em sacos plásticos transparente resistentes, pesando 100 gramas. 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote. Produtos DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA deverão apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico e deverão estar de acordo com o PIQ estabelecido para o produto.	Pct.	380
11	BISCOITO ROSQUINHA: TIPO Rosquinha de coco ou chocolate a base de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho. Deve apresentar sabor característico de coco ou chocolate e agradável. Embalagem primária: pacotes de 400g., líquido, devidamente identificado conforme determina a legislação. Data de fabricação e validade. Prazo mínimo de validade de 6 meses.	Pacote 1.000	900
12	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Biscoito salgado tipo cream cracker, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente vedados com no mínimo 360g e embalados em caixa de papelão limpa, integra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Pct. 1.000	900
13	CAFÉ - torrado e moído, classificado como Tipo Superior, conforme padrões da ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café) e legislação vigente. Matéria-prima: Grãos 100% café, isento de impurezas e de misturas com outros produtos. Classificação: Café 100% arábica ou blend de arábica e conilon de qualidade superior, com padrão de bebida mole a dura. Aparência do pó: Cor homogênea, moagem média a fina, livre de grumos. Aroma e sabor: Aroma característico de café fresco, sabor encorpado, sem amargor excessivo ou gosto estranho. Umidade máxima: 5% (conforme legislação vigente). Acidez volátil: Dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela ANVISA e MAPA. Embalagem: Embalagem individual de 500 g ou 1 kg, em pacote laminado,	Pct. 1.000	480

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

	<p>selagem hermética e inviolável. Impressão externa contendo: identificação do fabricante, marca, tipo de café, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e registro nos órgãos competentes. Validade mínima na entrega: 12 meses a contar da data de fabricação.</p> <p>Armazenamento: Produto deve ser entregue em perfeitas condições de consumo, com embalagens intactas, isento de qualquer avaria ou contaminação. Observação: O café fornecido deverá atender às normas de qualidade e segurança alimentar vigentes, especialmente as normas da ABIC, ANVISA e MAPA, podendo ser solicitado laudo de conformidade ou certificado de pureza..</p>		
14	CHÁ DE ERVAS; hortelã/camomila/erva-cidreira, erva doce; acondicionados em saquinhos, saches de 10 gramas; embalado em caixa apropriada com 10 saquinhos; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA - 41(decreto 12.486 de 20/10/78).	Cx.	80
15	CHÁ MATE: Solúvel, tostado, em embalagem primária: Caixas com 250g. Prazo de validade não inferior a 6 meses e data de fabricação máxima de 30 dias, na entrega do produto..	Cx. 500	80
16	CREME DE LEITE: embalagem de 200gr. Ingredientes: creme de leite padronizado a 17% de gordura, leite em pó desnatado, espessantes carragena, carboximetilcelulose sódica e alginato de sódio e estabilizantes citrato de sódio e celulose microcristalina.	Unid.	60
17	FARINHA DE MILHO - Farinha de milho amarela tradicional. Embalagem com 500gr ou 1kg	Kg	60
18	FARINHA DE TRIGO (1kg): Enriquecida com ferro e ácido fólico. Tipo 1, especial. Cada 100g deve fornecer, no mínimo, 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. Obtido de grãos de trigoãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente, embalada em pacotes de 1kg .Prazo mínimo de validade de 4 meses e data de fabricação de até 30 dias.	Kg	180
19	FEIJÃO ESPECIAL: Carioca, tipo I, natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor. Maduros, limpos e secos. Embalagem primária: embalado em pacote plástico atóxico, transporte, termossoldado, resistente, com peso líquido de 01 kg. devidamente impresso as informações exigidas por lei. Será permitido o limite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a Portaria 161 de 24/07/87 – M.A. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de empacotamento de até 30 dias.	Kg	230

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

20	FEIJÃO PRETO: Preto, tipo I, natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor. Maduros, limpos e secos. Embalagem primária: embalado em pacote plástico atóxico, transporte, termossoldado, resistente, com peso líquido de 01 kg. devidamente impresso as informações exigidas por lei. Será permitido o limite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a Portaria 161 de 24/07/87 – M.A. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de empacotamento de até 30 dias	Kg.	40
21	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: Embalagem: com 250gr. Com embalagem primária. Ingredientes básicos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico e bicarbonato, conforme legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.	Lata	30
22	FÓRMULA INFANTIL DE 6-12 MESES – fórmula alimentar contém uma combinação de nutrientes para apoiar a saúde e o desenvolvimento de bebês. Informações Nutricionais: Calorias, carboidratos, açúcares e gorduras ajustados para atender às necessidades dos bebês, não contem glutem. - Lata de 400 gr.	Lata 200	
23	FUBÁ: Tipo mimoso, 100% milho. Oriundo da moagem do grão de milho, sadio e limpo, não devendo conter materiais terrosos, parasitas e detritos de animais e vegetais. Deve conter cor e sabor característicos, embalado em saco plástico atóxico, transparente, impresso as informações exigidas por lei vigente, identificando o número de registro no órgão competente, contendo peso líquido de 500 gramas, com prazo de validade de no mínimo 180 dias, com data de fabricação até 30 dias no ato da entrega	Kg	60
24	GRÃO DE BICO: grão comestível, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos – embalagem 400 g	Kg	60
25	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO: Embalado em latas ou sachê com aproximadamente 400 gramas. A embalagem deverá conter as informações do produto e do fabricante, conforme legislação vigente.	Pct. 500	350
26	LEITE INTEGRAL: Leite UHT Integral. A bebida deve ser preparada com ingredientes são e limpos e de 1ª qualidade. Embalagem 1 Litro.	Litro	900
27	MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO (500 grs): Com ovos, vitaminado, composto de matéria-prima de primeira qualidade, são e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de	Pct.	120

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

	até 30 dias da entrega..		
28	MACARRÃO TIPO PARAFUSO (500 gramas) :Com ovos, vitaminado, composto de matéria-prima de primeira qualidade, são e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g. aproximadamente. Prazo de validade mínima de 6 meses e fabricação de até 30 dias da entrega.	Pct.	120
29	MARGARINA CREMOSA: No mínimo 80% de Lipídeos, sem gorduras trans. Oriunda de óleo vegetal comestível, contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio dentro dos padrões legais. Produzido e embalado dentro das normas que determina a legislação. Cremosa, com adição de sal, embalada em potes plásticos com 500g. Na embalagem original, devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente.	Pote 500	400
30	MILHO VERDE em conserva; simples, inteiro, imerso em líquido, tamanho e coloração uniformes; acondicionado em lata ou sachê de 1,7 kg até 2 kg - drenado, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA	Sache	60
31	MOLHO DE TOMATE: Molho de tomate embalagem com 2 kg – tradicional, tomate, cebola, açúcar, sal, amido modificado, salsa, alho. Não contem glúten	Sache	60
32	ÓLEO DE SOJA: Alimentício. Embalagem de 900 ml. Produto refinado e de acordo com os padrões legais. Deverá conter Vitamina E, e ser acondicionado em embalagens plásticas de 900 ml. Validade mínima de 4 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.	Frs.	350
33	PÃO TIPO HOT DOG 50 grs.- fresco com características organolépticas próprias. Tamanho uniforme e boa apresentação, embalagem com no máx. 10 unidades e adequada para transporte. SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE.	kg 100	
34	PÓ PARA PREPARO DE REFRESCO; composto de açúcar, polpa de fruta desidratada; antiemético, corante inorgânico; espessante, edulcorantes artificiais; contem fenilalanina; vitamina c; colorido artificialmente e outras substancia permitidas; diversos sabores; validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega; acondicionado em saco plástico, pesando 1 kg.	Kg. 400	200
35	SAL: Refinado Iodado, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente. Embalagem primária: pacotes com 1kg	Kg	70

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

36	SELETA DE LEGUMES: ervilha, batata, cenoura. Embalagem com 2kg	Sache	60
37	TRIGO PARA KIBE – embalagem com 500 gr.	Pct.	30
38	VINAGRE: Produzido da fermentação do vinho branco ou tinto. Produto translúcido e de cor, sabor e odor característico. Embalagem primária: Frascos plásticos de aproximadamente 750 ml, devidamente rotulados, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.	Frs.	40

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

- 5.1. A aquisição de gêneros alimentícios para uso hospitalar é prática comum e pode ser atendida por diversos fornecedores do mercado. Contudo, considerando a necessidade de entregas regulares e em prazos reduzidos, pode haver limitação no número de empresas aptas a garantir o abastecimento contínuo com a qualidade exigida.
- 5.2. Diante das necessidades apresentadas neste estudo, torna-se indispensável a contratação de empresa especializada, cujo ramo de atividade seja compatível com o fornecimento de gêneros alimentícios hospitalares e, assegurando condições de higiene, transporte e conservação adequadas.
- 5.3. Observa-se que a aquisição dos gêneros alimentícios para hospitais municipais é de caráter frequente e recorrente, havendo ampla disponibilidade de empresas aptas a fornecer os itens, desde que observados os requisitos técnicos e sanitários previstos neste documento.
- 5.4. Assim, a solução proposta – aquisição parcelada dos gêneros alimentícios por meio de processo licitatório – mostra-se a alternativa mais viável para garantir o abastecimento regular do Hospital Municipal de Morungaba e Unidades Básicas de Saúde, atendendo de forma eficiente e segura às suas demandas alimentares.

A escolha por essa solução se baseia nos seguintes fatores:

- A aquisição de gêneros alimentícios destinados ao consumo dos pacientes, acompanhantes e servidores do Hospital Municipal de Morungaba/SP e Unidades Básicas de Saúde deve ser conduzida de forma criteriosa e transparente, garantindo a qualidade dos produtos e a utilização eficiente dos recursos públicos.
- O processo licitatório deverá observar estritamente as normas legais e éticas, assegurando igualdade de condições entre os fornecedores e estimulando a competitividade. Ressalta-se que a proposta mais vantajosa não se resume necessariamente ao menor

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

preço, mas também à qualidade dos gêneros ofertados, que poderá ser comprovada por meio de amostras e análises técnicas.

- A qualidade dos alimentos deve ser prioridade absoluta, de modo a garantir a segurança alimentar e nutricional dos usuários do hospital, atendendo aos padrões sanitários estabelecidos pelos órgãos competentes e assegurando a saúde e a integridade dos consumidores.
- Outro ponto relevante é a promoção da sustentabilidade e o fortalecimento da economia local. A aquisição de produtos regionais contribui para reduzir custos logísticos, minimizar impactos ambientais do transporte e incentivar produtores da região.
- Deve-se manter controle efetivo sobre todas as etapas do processo – desde a seleção dos fornecedores até a entrega final dos produtos – para evitar desperdícios, assegurar a eficiência administrativa e garantir que os recursos públicos sejam aplicados de forma responsável.
- Conclui-se, portanto, que a aquisição de gêneros alimentícios para o Hospital Municipal de Morungaba/SP e Unidades Básicas de Saúde é **viável, necessária e vantajosa**, atendendo aos princípios da transparência, eficiência, sustentabilidade e economicidade.
- Recomenda-se que a contratação seja realizada por meio da modalidade **Pregão Eletrônico**, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, por se tratar de bens comuns amplamente disponíveis no mercado.

6. ESTIMATIVAS DE VALOR:

A estimativa de valor foi realizada utilizando-se fornecedores do ramo respectivo, bem como em pesquisa através de site pela internet. Todas as cotações obtidas foram:

NUTRICIONALE COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA, inscrita no CNPJ nº

08.528.442/0001-17, com sede à Rua Wilk Ferreira de Souza, nº 251 – Distrito Industrial –

São José do Rio Preto/SP. - CEP: 15.035-510 – Contato: (17) 3211-2030 – e-mail:

suprimentos@nutricionale.com.br

GABEE FOODS COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA, inscrita no CNPJ nº

26.742.152/0001-52, com sede à Rua João Mayer, nº 71 – sala 2 – Sítio do Morro – São

Paulo/SP. - CEP: 02.551-120 – Contato: (11) 2589-3635 – e-mail:

licitacao@gabeefoods.com.br

DANUTRI CONSULTORIA E COMÉRCIO EIRELI, inscrita no CNPJ sob nº

22.206.847/0001-60, com sede à Rua Mazel, nº 330 – Parque São George – Cotia/SP. - CEP:

06.708-235 – e-mail: licitacao.danutri@gmail.com

<https://www.paodeacucar.com/>

<https://www.tendaatacado.com.br/>

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

<https://www.gimba.com.br/>

<https://www.lojahirota.com.br/>

<https://loja.festpan.com.br/>

As cotações de preços citadas encontram-se em anexo ao presente estudo técnico preliminar.

Item	Especificações	Und	Qtde	Vlr. Médio Unitário	Vlr. Médio Total
1	ACHOCOLATADO: Achocolatado em pó, embalagem de 350gr. Ingredientes: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais [cálcio (carbonato de cálcio) e ferro (fumarato ferroso)], soro de leite em pó, vitaminas [vitamina C (ácido Lascórbico), niacina (nicotinamida), vitamina B2 (riboflavina), vitamina A (acetato de retinila), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina), vitamina D (colecalfiferol) e vitamina B12 (cianocobalamina)], emulsificante lecitina de soja e aromatizante.	Pote	400	R\$ 15,20	R\$ 6.080,00
2	AÇÚCAR REFINADO Açúcar; obtido da cana de açúcar, refinado; com aspecto, cor, cheiro próprio, sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99%p/p e umidade máxima de 0,3%p/p; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em sacos de polietileno de 1kg, validade mínima de 11 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 271 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	Kg	1.800	R\$ 4,42	R\$ 7.956,00
3	ADOÇANTE DIETÉTICO PÓ (STÉVIA): Adoçante dietético, pó. Extraído da planta de stévia, 100% natural, Zero açúcares. Zero lactose, Zero calorias. Composto de edulcorantes natural glicosídeos de esteviol. A embalagem primária deverá conter 50 unidades de sachês. Embalagem cos dados de	Caixa	25	R\$ 9,22	R\$ 230,58

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

	identificação, número do lote, informação nutricional, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.				
4	AMIDO DE MILHO: Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. - embalagem de 500g.	Pct. 500 gr.	60	R\$ 9,32	R\$ 559,40
5	ARROZ INTEGRAL, longo e fino, grãos inteiros , acondicionado em saco plástico contendo 1 kg, validade mínima de 05 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução Rdc 263 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. – Inf.Nutricional:porção de 50g: vlr calórico:167 a 182kcal, carboidratos: min 36g, proteínas: min 3g, gorduras totais: 1,1g, gorduras saturadas: 0,3g, gordura.trans: 0g, colesterol: 0 mg, fibra alimentar: até 2,5g, sódio: 0mg, fósforo: até 156mg, magnésio: 58mg.	Kg	30	R\$ 5,80	R\$ 173,90
6	ARROZ: polido, tipo 1, longo, fino, embalagem com 5 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de até 01 ano, de acordo com as normas em vigor da ANVISA.	Pacote	150	R\$ 20,99	R\$ 3.148,50
7	AVEIA EM FLOCOS FINOS – embalagem de 500 g. Aveia, cereal rico em fibras e proteínas, fonte de vitamina B1. Contém glúten. Informação Nutricional: porção de 30 g: valor energético 106 kcal, carboidratos 17g, proteínas 4,3g, gorduras totais 2,2 g, gorduras saturadas 0,5 g, gorduras trans 0g, fibra alimentar 2,9g.	Pacote	30	R\$ 8,91	R\$ 267,40

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

8	AZEITE: tipo único, embalagem de vidro 500ml.	Frasco	60	R\$ 37,06	R\$ 2.223,60
9	BISCOITO DOCE: Tipo Maisena ou Leite contendo basicamente farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho. Deve apresentar sabor característico e agradável. Embalagem primária: pacotes de 360g. líquido, devidamente identificado conforme determina a legislação. Data de fabricação e validade. Prazo mínimo de validade de 6 meses.	Pacote	1.900	R\$ 9,64	R\$ 18.316,00
10	BISCOITO POLVILHO: Tipo caseiro, SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE, isento de glúten, formato tipo argola, embalado em sacos plásticos transparente resistentes, pesando 100 gramas. 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote. Produtos DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA deverão apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico e deverão estar de acordo com o PIQ estabelecido para o produto.	Pacote	380	R\$ 5,06	R\$ 1.921,53
11	BISCOITO ROSQUINHA: TIPO Rosquinha de coco ou chocolate a base de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho. Deve apresentar sabor característico de coco ou chocolate e agradável. Embalagem primária: pacotes de 400g., líquido, devidamente identificado conforme determina a legislação. Data de fabricação e validade. Prazo mínimo de validade de 6 meses.	Pacote	1.900	R\$ 7,98	R\$ 15.162,00
12	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Biscoito salgado tipo cream cracker, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente vedados com no mínimo 360g e embalados em caixa de papelão limpa, integra e resistente. A embalagem deverá	Pacote	1.900	R\$ 5,42	R\$ 10.298,00

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

	<p>conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.</p>				
13	<p>CAFÉ - torrado e moído, classificado como Tipo Superior, conforme padrões da ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café) e legislação vigente.</p> <p>Matéria-prima: Grãos 100% café, isento de impurezas e de misturas com outros produtos.</p> <p>Classificação: Café 100% arábica ou blend de arábica e conilon de qualidade superior, com padrão de bebida mole a dura.</p> <p>Aparência do pó: Cor homogênea, moagem média a fina, livre de grumos.</p> <p>Aroma e sabor: Aroma característico de café fresco, sabor encorpado, sem amargor excessivo ou gosto estranho.</p> <p>Umidade máxima: 5% (conforme legislação vigente).</p> <p>Acidez volátil: Dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela ANVISA e MAPA.</p> <p>Embalagem:</p> <p>Embalagem individual de 500 g ou 1 kg, em pacote laminado, selagem hermética e inviolável.</p> <p>Impressão externa contendo: identificação do fabricante, marca, tipo de café, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e registro nos órgãos competentes.</p> <p>Validade mínima na entrega: 12 meses a contar da data de fabricação.</p> <p>Armazenamento: Produto deve ser entregue em perfeitas condições de consumo, com embalagens intactas, isento de qualquer avaria ou contaminação. Observação: O café fornecido deverá atender às normas de qualidade e segurança alimentar vigentes, especialmente as normas da ABIC, ANVISA e MAPA, podendo ser solicitado laudo de conformidade ou certificado de pureza..</p>	Pacote	1.480	R\$ 34,29	R\$ 50.749,20

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

14	CHÁ DE ERVAS; hortelã/camomila/erva-cidreira, erva doce; acondicionados em saquinhos, saches de 10 gramas; embalado em caixa apropriada com 10 saquinhos; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA - 41(decreto 12.486 de 20/10/78).	Cx.	80	R\$ 3,76	R\$ 300,80
15	CHÁ MATE: Solúvel, tostado, em embalagem primária: Caixas com 250g. Prazo de validade não inferior a 6 meses e data de fabricação máxima de 30 dias, na entrega do produto..	Cx.	580	R\$ 9,17	R\$ 5.318,60
16	CREME DE LEITE: embalagem de 200gr. Ingredientes: creme de leite padronizado a 17% de gordura, leite em pó desnatado, espessantes carragena, carboximetilcelulose sódica e alginato de sódio e estabilizantes citrato de sódio e celulose microcristalina.	Unid.	60	R\$ 3,39	R\$ 203,40
17	FARINHA DE MILHO - Farinha de milho amarela tradicional. Embalagem com 500gr ou 1kg	Kg	60	R\$ 4,75	R\$ 285,20
18	FARINHA DE TRIGO (1kg): Enriquecida com ferro e ácido fólico. Tipo 1, especial. Cada 100g deve fornecer, no mínimo, 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. Obtido de grãos de trigoãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente, embalada em pacotes de 1kg .Prazo mínimo de validade de 4 meses e data de fabricação de até 30 dias.	Kg	180	R\$ 5,12	R\$ 922,20
19	FEIJÃO ESPECIAL: Carioca, tipo I, natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor. Maduros, limpos e secos. Embalagem primária: embalado em pacote plástico atóxico, transporte, termossoldado, resistente, com peso líquido de 01 kg. devidamente impresso as informações exigidas por lei. Será permitido o limite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a Portaria 161 de 24/07/87 – M.A. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de empacotamento de até 30 dias.	Kg	230	R\$ 6,33	R\$ 1.455,90

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

20	FEIJÃO PRETO: Preto, tipo I, natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor. Maduros, limpos e secos. Embalagem primária: embalado em pacote plástico atóxico, transporte, termossoldado, resistente, com peso líquido de 01 kg. devidamente impresso as informações exigidas por lei. Será permitido o limite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a Portaria 161 de 24/07/87 – M.A. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de empacotamento de até 30 dias	Kg.	40	R\$ 4,73	R\$ 189,07
21	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: Embalagem: com 250gr. Com embalagem primária. Ingredientes básicos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico e bicarbonato, conforme legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.	Lata	30	R\$ 10,39	R\$ 311,70
22	FÓRMULA INFANTIL DE 6-12 MESES – fórmula alimentar contem uma combinação de nutrientes para apoiar a saúde e o desenvolvimento de bebês. Informações Nutricionais: Calorias, carboidratos, açúcares e gorduras ajustados para atender às necessidades dos bebês, não contem glutem. - Lata de 400 gr.	Lata	200	R\$35,21	R\$7.042,00
23	FUBÁ: Tipo mimoso, 100% milho. Oriundo da moagem do grão de milho, sadio e limpo, não devendo conter materiais terrosos, parasitas e detritos de animais e vegetais. Deve conter cor e sabor característicos, embalado em saco plástico atóxico, transparente, impresso as informações exigidas por lei vigente, identificando o número de registro no órgão competente, contendo peso líquido de 500 gramas, com prazo de validade de no mínimo 180 dias, com data de fabricação até 30 dias no ato da entrega	Kg	60	R\$ 2,89	R\$ 173,20
24	GRÃO DE BICO: grão comestível, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e	Kg	60	R\$ 9,59	R\$ 575,60

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

	secos – embalagem 400 g				
25	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO: Embalado em latas ou sachê com aproximadamente 400 gramas. A embalagem deverá conter as informações do produto e do fabricante, conforme legislação vigente.	Pacote	850	R\$ 14,82	R\$ 12.597,00
26	LEITE INTEGRAL: Leite UHT Integral. A bebida deve ser preparada com ingredientes são e limpos e de 1ª qualidade. Embalagem 1 Litro.	Litro	900	R\$ 6,82	R\$ 6.141,00
27	MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO (500 grs): Com ovos, vitaminado, composto de matéria-prima de primeira qualidade, são e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega..	Pacote	120	R\$ 3,85	R\$ 461,60
28	MACARRÃO TIPO PARAFUSO (500 gramas) :Com ovos, vitaminado, composto de matéria-prima de primeira qualidade, são e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g. aproximadamente. Prazo de validade mínima de 6 meses e fabricação de até 30 dias da entrega.	Pacote	120	R\$ 5,12	R\$ 614,80
29	MARGARINA CREMOSA: No mínimo 80% de Lipídeos, sem gorduras trans. Oriunda de óleo vegetal comestível, contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio dentro dos padrões legais. Produzido e embalado dentro das normas que determina a legislação. Cremosa, com adição de sal, embalada em potes plásticos com 500g. Na embalagem original, devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente.	Pote	900	R\$ 10,45	R\$ 9.405,00
30	MILHO VERDE em conserva; simples, inteiro, imerso em líquido, tamanho e coloração uniformes; acondicionado em lata ou sachê de 1,7 kg até 2 kg - drenado, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados	Sache	60	R\$ 22,50	R\$ 1.350,00

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

	pela ANVISA				
31	MOLHO DE TOMATE: Molho de tomate embalagem com 2 kg – tradicional, tomate, cebola, açúcar, sal, amido modificado, salsa, alho. Não contem glúten	Sache	60	R\$ 16,46	R\$ 987,80
32	ÓLEO DE SOJA: Alimentício. Embalagem de 900 ml. Produto refinado e de acordo com os padrões legais. Deverá conter Vitamina E, e ser acondicionado em embalagens plásticas de 900 ml. Validade mínima de 4 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.	Frasco	350	R\$ 6,49	R\$ 2.272,67
33	PÃO TIPO HOT DOG 50 grs.- fresco com características organolépticas próprias. Tamanho uniforme e boa apresentação, embalagem com no máx. 10 unidades e adequada para transporte. SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE.	Kg.	100	R\$ 19,05	R\$ 1.905,00
34	PÓ PARA PREPARO DE REFRESCO; composto de açúcar, polpa de fruta desidratada; antiumectante, corante inorgânico; espessante, edulcorantes artificiais; contem fenilalanina; vitamina c; colorido artificialmente e outras substancia permitidas; diversos sabores; validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega; acondicionado em saco plástico, pesando 1 kg.	Kg.	600	R\$ 11,33	R\$ 6.798,00
35	SAL: Refinado Iodado, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente. Embalagem primária: pacotes com 1kg	Kg	70	R\$ 2,19	R\$ 153,30
36	SELETA DE LEGUMES: ervilha, batata, cenoura. Embalagem com 2kg	Sache	60	R\$ 28,90	R\$ 1.734,00
37	TRIGO PARA KIBE – embalagem com 500 gr.	Pacote	30	R\$ 8,35	R\$ 250,40
38	VINAGRE: Produzido da fermentação do vinho branco ou tinto. Produto translúcido e de cor, sabor e odor característico. Embalagem primária: Frascos plásticos de aproximadamente 750 ml, devidamente	Frasco	40	R\$ 6,87	R\$ 274,67

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

rotulados, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.				
				R\$ 178.828,52

7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

A contratação para fornecimento de gêneros alimentícios tem como finalidade atender ao interesse público, assegurando a oferta de refeições seguras, nutritivas e de qualidade a pacientes, acompanhantes e servidores do Hospital Municipal e Unidade Básicas de Saúde do município de Morungaba

O fornecimento regular dos alimentos é parte essencial da assistência hospitalar, uma vez que a alimentação adequada contribui diretamente para a recuperação clínica, a manutenção do estado nutricional e o bem-estar dos usuários da unidade.

A centralização e o planejamento da contratação possibilitam maior eficiência e economicidade, evitando desperdícios, garantindo padronização dos produtos e assegurando que todos os gêneros adquiridos estejam em conformidade com os padrões técnicos e sanitários exigidos. Além disso, a solução contribui para a transparência na gestão pública, ao viabilizar processos claros, competitivos e justos na escolha dos fornecedores.

8. PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO:

Em atenção ao disposto no art. 40, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, e visando à observância dos princípios da economicidade, competitividade e eficiência, recomenda-se o parcelamento da contratação do fornecimento de gêneros alimentícios em Itens, de acordo com a natureza e as especificações técnicas dos a serem adquiridos.

A adoção do parcelamento justifica-se pelos seguintes motivos:

- **Maior competitividade:** Ao dividir a contratação em item, permite-se a participação de empresas de diferentes portes e especializações, ampliando o universo de fornecedores e fomentando a concorrência.
- **Melhoria na qualidade dos serviços:** Empresas que atuam de forma especializada em tendem a oferecer produtos com melhor qualidade e menor custo unitário, refletindo diretamente na eficiência e eficácia da contratação pública.
- **Economia para a Administração Pública:** O parcelamento contribui para a obtenção de melhores preços, uma vez que cada item pode ser disputado por empresas com maior capacidade técnica e logística específica para aqueles itens. Isso reduz o risco de sobrepreço decorrente da tentativa de uma única empresa atender toda a demanda, mesmo em áreas onde não possui estrutura competitiva.
- **Aderência à realidade do mercado:** O setor de gêneros alimentícios é altamente diversificado e fragmentado. O parcelamento facilita a adequação do edital à realidade

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

das empresas locais e regionais, incentivando maior participação e atendendo ao princípio da razoabilidade.

- **Flexibilidade na gestão contratual:** Com itens distintos, é possível acompanhar a execução de forma mais eficiente, facilitar eventuais substituições de fornecedores inadimplentes e minimizar impactos no caso de falhas pontuais na prestação do serviço.

Diante do exposto, conclui-se que o parcelamento da contratação é técnica e economicamente viável, recomendável e vantajosa para a Administração Pública, atendendo aos princípios da isonomia, ampla concorrência, economicidade, eficiência e interesse público, conforme separação abaixo:

9. RESULTADOS PRETENDIDOS:

9.1. Os principais resultados esperados com a aquisição dos gêneros alimentícios para o Hospital Municipal de Morungaba são:

- **Segurança alimentar e nutricional:** garantir que pacientes, acompanhantes e servidores tenham acesso a refeições nutritivas, seguras e de qualidade, assegurando suporte adequado ao tratamento clínico e à recuperação da saúde.
- **Redução de desperdícios:** planejar as aquisições e gerir o estoque de forma eficiente, minimizando perdas e contribuindo para uma gestão mais sustentável dos recursos públicos.
- **Eficiência e continuidade:** assegurar o fornecimento regular de alimentos, evitando interrupções no preparo das refeições e promovendo o uso racional dos recursos financeiros disponíveis.

9.2. Com a contratação, busca-se atender a melhor relação custo-benefício, de forma rápida, eficiente e sustentável, otimizando o uso dos recursos financeiros, materiais e administrativos.

9.3. A adequada previsão de quantidades e especificações visa evitar compras mal planejadas ou aquisições sem o padrão de qualidade exigido, reduzindo o risco de impugnações, atrasos ou prejuízos à execução contratual.

9.4. Considerando experiências de contratações anteriores, avalia-se que a solução proposta vigente é a mais vantajosa, assegurando regularidade, qualidade, sustentabilidade e eficiência no fornecimento de gêneros alimentícios ao hospital.

9.5. Outro resultado esperado é a obtenção de **menor custo aliado à maior qualidade**, especialmente pela priorização de fornecedores locais ou regionais, o que contribui para redução de custos de transporte e maior confiabilidade quanto à entrega e frescor dos produtos.

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS:

- 10.1. Caberá à Administração Municipal de Morungaba, por meio da Diretoria Municipal de Saúde e do Hospital Municipal, adotar todas as medidas necessárias para assegurar a boa execução do contrato, designando formalmente os fiscais e o gestor contratual, em conformidade com o art. 117 da Lei nº 14.133/2021.
- 10.2. A fiscalização será realizada por servidores designados, que acompanharão o recebimento dos gêneros alimentícios, verificando qualidade, quantidade, validade e conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência.
- 10.3. O gestor do contrato será responsável por coordenar e registrar todas as ocorrências relacionadas à execução contratual, adotando providências administrativas quando necessárias, inclusive comunicando irregularidades à autoridade superior.
- 10.4. A Administração deverá assegurar que toda a documentação necessária à habilitação da contratada permaneça válida durante a execução, bem como manter registros atualizados sobre entregas, substituições, ocorrências e avaliações de desempenho.
- 10.5. Ao final do contrato, deverá ser elaborado relatório conclusivo com informações sobre o cumprimento das obrigações assumidas, a consecução dos objetivos previstos e recomendações para futuras contratações, de forma a aprimorar a gestão dos processos de aquisição.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS:

Não há contratações correlatas ou interdependentes.

12. IMPACTOS AMBIENTAIS:

- 12.1 A aquisição e o consumo de gêneros alimentícios podem gerar impactos ambientais relacionados à produção, transporte, armazenamento e descarte de embalagens e resíduos orgânicos.
- 12.2. Para mitigar tais impactos, recomenda-se:
 - Priorizar fornecedores locais e regionais, reduzindo a emissão de gases no transporte.
 - Adotar embalagens recicláveis ou retornáveis sempre que possível.
 - Assegurar a correta separação e descarte de resíduos orgânicos e recicláveis no hospital, conforme normas ambientais vigentes.
 - Manter controle de estoque eficiente, evitando desperdícios de alimentos e consequente aumento de resíduos.
- 12.3. Essas medidas contribuem para uma gestão mais sustentável, alinhada às políticas públicas ambientais e de saúde.

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

13. CONCLUSÃO:

- A aquisição de gêneros alimentícios destinados ao consumo dos pacientes, acompanhantes e servidores do Hospital Municipal de Morungaba/SP e Unidades Básicas de Saúde deve ser conduzida de forma criteriosa e transparente, garantindo a qualidade dos produtos e a utilização eficiente dos recursos públicos.
- O processo licitatório deverá observar estritamente as normas legais e éticas, assegurando igualdade de condições entre os fornecedores e estimulando a competitividade. Ressalta-se que a proposta mais vantajosa não se resume necessariamente ao menor preço, mas também à qualidade dos gêneros ofertados, que poderá ser comprovada por meio de amostras e análises técnicas.
- A qualidade dos alimentos deve ser prioridade absoluta, de modo a garantir a segurança alimentar e nutricional dos usuários do hospital, atendendo aos padrões sanitários estabelecidos pelos órgãos competentes e assegurando a saúde e a integridade dos consumidores.
- Outro ponto relevante é a promoção da sustentabilidade e o fortalecimento da economia local. A aquisição de produtos regionais contribui para reduzir custos logísticos, minimizar impactos ambientais do transporte e incentivar produtores da região.
- Deve-se manter controle efetivo sobre todas as etapas do processo – desde a seleção dos fornecedores até a entrega final dos produtos – para evitar desperdícios, assegurar a eficiência administrativa e garantir que os recursos públicos sejam aplicados de forma responsável.
- Conclui-se, portanto, que a aquisição de gêneros alimentícios para o Hospital Municipal de Morungaba/SP e Unidades Básicas de Saúde é **viável, necessária e vantajosa**, atendendo aos princípios da transparência, eficiência, sustentabilidade e economicidade.
- Recomenda-se que a contratação seja realizada por meio da modalidade **Pregão Eletrônico**, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, por se tratar de bens comuns amplamente disponíveis no mercado.

Morungaba, 06 de outubro de 2025

RENATA SILVEIRO PICELLI
Nutricionista

MAYSA ZUIANI ROSSI PIOVESAN
Diretora Municipal de Saúde

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

Documento de Formalização de Demanda

Art. 18, Inc. II c/c Art. 72, Inc. I, da Lei nº 14.133/2021

1. Do Objeto da Futura Contratação

1.1. Pretende-se que esta Prefeitura Municipal promova contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios para o Hospital Municipal Santo Antônio e Unidades Básicas de Saúde do Município de Morungaba/SP., por um período de 12 meses.

1.2. Da estimativa das Quantidades

Item	Especificações	Und	Qtde	Vlr. médio unitário	Vlr. médio total
1	ACHOCOLATADO: Achocolatado em pó, embalagem de 350gr. Ingredientes: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais [cálcio (carbonato de cálcio) e ferro (fumarato ferroso)], soro de leite em pó, vitaminas [vitamina C (ácido Lascórbico), niacina (nicotinamida), vitamina B2 (riboflavina), vitamina A (acetato de retinila), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina), vitamina D (colecalfiferol) e vitamina B12 (cianocobalamina)], emulsificante lecitina de soja e aromatizante.	Pote	400	R\$ 15,20	R\$ 6.080,00
2	AÇÚCAR REFINADO Açúcar; obtido da cana de açúcar, refinado; com aspecto, cor, cheiro próprio, sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99%p/p e umidade máxima de 0,3%p/p; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em sacos de polietileno de 1kg, validade mínima de 11 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução 271 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.	Kg	1.800	R\$ 4,42	R\$ 7.956,00
3	ADOÇANTE DIÉTÉTICO PÓ (STÉVIA): Adoçante dietético, pó. Extraído da planta de stévia, 100% natural, Zero açúcares. Zero lactose,	Cx.	25	R\$ 9,22	R\$ 230,58

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

	Zero calorias. Composto de edulcorantes natural glicosídeos de esteviol. A embalagem primária deverá conter 50 unidades de sachês. Embalagem com dados de identificação, número do lote, informação nutricional, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.				
4	AMIDO DE MILHO: Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. - embalagem de 500g.	Pct.	60	R\$ 9,32	R\$ 559,40
5	ARROZ INTEGRAL, longo e fino, grãos inteiros, acondicionado em saco plástico contendo 1 kg, validade mínima de 05 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução Rdc 263 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. – Inf.Nutricional:porção de 50g: vlr calórico:167 a 182kcal, carboidratos: min 36g, proteínas: min 3g, gorduras totais: 1,1g, gorduras saturadas: 0,3g, gordura.trans: 0g, colesterol: 0 mg, fibra alimentar: até 2,5g, sódio: 0mg, fósforo: até 156mg, magnésio: 58mg.	Kg	30	R\$ 5,80	R\$ 173,90
6	ARROZ: polido, tipo 1, longo, fino, embalagem com 5 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de até 01 ano, de acordo com as normas em vigor da ANVISA.	Pct.	150	R\$ 20,99	R\$ 3.148,50
7	AVEIA EM FLOCOS FINOS – embalagem de 500 g. Aveia, cereal rico em fibras e proteínas, fonte de vitamina B1. Contém glúten. Informação Nutricional: porção de 30 g: valor energético 106 kcal, carboidratos 17g, proteínas 4,3g, gorduras totais 2,2 g, gorduras saturadas 0,5 g, gorduras	Pct.	30	R\$ 8,91	R\$ 267,40

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

	trans 0g, fibra alimentar 2,9g.				
8	AZEITE: tipo único, embalagem de vidro 500ml.	Frs.	60	R\$ 37,06	R\$ 2.223,60
9	BISCOITO DOCE: Tipo Maisena ou Leite contendo basicamente farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho. Deve apresentar sabor característico e agradável. Embalagem primária: pacotes de 360g. líquido, devidamente identificado conforme determina a legislação. Data de fabricação e validade. Prazo mínimo de validade de 6 meses.	Pct.	1.900	R\$ 9,64	R\$ 18.316,00
10	BISCOITO POLVILHO: Tipo caseiro, SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE, isento de glúten, formato tipo argola, embalado em sacos plásticos transparente resistentes, pesando 100 gramas. 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote. Produtos DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA deverão apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico e deverão estar de acordo com o PIQ estabelecido para o produto.	Pct.	380	R\$ 5,06	R\$ 1.921,53
11	BISCOITO ROSQUINHA: TIPO Rosquinha de coco ou chocolate a base de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho. Deve apresentar sabor característico de coco ou chocolate e agradável. Embalagem primária: pacotes de 400g., líquido, devidamente identificado conforme determina a legislação. Data de fabricação e validade. Prazo mínimo de validade de 6 meses.	Pct.	1.900	R\$ 7,98	R\$ 15.162,00
12	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Biscoito salgado tipo cream cracker, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente vedados com no mínimo 360g e embalados em caixa de papelão limpa, integra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados	Pct.	1.900	R\$ 5,42	R\$ 10.298,00

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

	de identificação e procedência, informação nutricional número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.				
13	<p>CAFÉ - torrado e moído, classificado como Tipo Superior, conforme padrões da ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café) e legislação vigente.</p> <p>Matéria-prima: Grãos 100% café, isento de impurezas e de misturas com outros produtos.</p> <p>Classificação: Café 100% arábica ou blend de arábica e conilon de qualidade superior, com padrão de bebida mole a dura.</p> <p>Aparência do pó: Cor homogênea, moagem média a fina, livre de grumos.</p> <p>Aroma e sabor: Aroma característico de café fresco, sabor encorpado, sem amargor excessivo ou gosto estranho.</p> <p>Umidade máxima: 5% (conforme legislação vigente).</p> <p>Acidez volátil: Dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela ANVISA e MAPA.</p> <p>Embalagem:</p> <p>Embalagem individual de 500 g ou 1 kg, em pacote laminado, selagem hermética e inviolável.</p> <p>Impressão externa contendo: identificação do fabricante, marca, tipo de café, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e registro nos órgãos competentes.</p> <p>Validade mínima na entrega: 12 meses a contar da data de fabricação.</p> <p>Armazenamento: Produto deve ser entregue em perfeitas condições de consumo, com embalagens intactas, isento de qualquer avaria ou contaminação. Observação: O café fornecido deverá atender às normas de qualidade e segurança alimentar vigentes, especialmente as normas da ABIC, ANVISA e MAPA, podendo ser solicitado laudo de conformidade ou certificado de pureza..</p>	Pct.	1.480	R\$ 34,29	R\$ 50.749,20
14	CHÁ DE ERVAS; hortelã/camomila/erva-cidreira, erva doce; acondicionados em saquinhos, saches	Cx.	80	R\$ 3,76	R\$ 300,80

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

	de 10 gramas; embalado em caixa apropriada com 10 saquinhos; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA - 41(decreto 12.486 de 20/10/78).				
15	CHÁ MATE: Solúvel, tostado, em embalagem primária: Caixas com 250g. Prazo de validade não inferior a 6 meses e data de fabricação máxima de 30 dias, na entrega do produto..	Cx.	580	R\$ 9,17	R\$ 5.318,60
16	CREME DE LEITE: embalagem de 200gr. Ingredientes: creme de leite padronizado a 17% de gordura, leite em pó desnatado, espessantes carragena, carboximetilcelulose sódica e alginato de sódio e estabilizantes citrato de sódio e celulose microcristalina.	Unid.	60	R\$ 3,39	R\$ 203,40
17	FARINHA DE MILHO - Farinha de milho amarela tradicional. Embalagem com 500gr ou 1kg	Kg	60	R\$ 4,75	R\$ 285,20
18	FARINHA DE TRIGO (1kg): Enriquecida com ferro e ácido fólico. Tipo 1, especial. Cada 100g deve fornecer, no mínimo, 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. Obtido de grãos de trigoãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente, embalada em pacotes de 1kg .Prazo mínimo de validade de 4 meses e data de fabricação de até 30 dias.	Kg	180	R\$ 5,12	R\$ 922,20
19	FEIJÃO ESPECIAL: Carioca, tipo I, natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor. Maduros, limpos e secos. Embalagem primária: embalado em pacote plástico atóxico, transporte, termossoldado, resistente, com peso líquido de 01 kg. devidamente impresso as informações exigidas por lei. Será permitido o limite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a Portaria 161 de 24/07/87 – M.A. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de empacotamento de até 30 dias.	Kg	230	R\$ 6,33	R\$ 1.455,90
20	FEIJÃO PRETO: Preto, tipo I, natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor. Maduros, limpos e secos. Embalagem primária:	Kg.	40	R\$ 4,73	R\$ 189,07

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

	embalado em pacote plástico atóxico, transporte, termossoldado, resistente, com peso líquido de 01 kg. devidamente impresso as informações exigidas por lei. Será permitido o limite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a Portaria 161 de 24/07/87 – M.A. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de empacotamento de até 30 dias				
21	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: Embalagem: com 250gr. Com embalagem primária. Ingredientes básicos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico e bicarbonato, conforme legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.	Lata	30	R\$ 10,39	R\$ 311,70
22	FÓRMULA INFANTIL DE 6-12 MESES – fórmula alimentar contem uma combinação de nutrientes para apoiar a saúde e o desenvolvimento de bebês. Informações Nutricionais: Calorias, carboidratos, açúcares e gorduras ajustados para atender às necessidades dos bebês, não contem glutem. - Lata de 400 gr.	Lata	200	R\$35,21	7.042,00
23	FUBÁ: Tipo mimoso, 100% milho. Oriundo da moagem do grão de milho, sadio e limpo, não devendo conter materiais terrosos, parasitas e detritos de animais e vegetais. Deve conter cor e sabor característicos, embalado em saco plástico atóxico, transparente, impresso as informações exigidas por lei vigente, identificando o número de registro no órgão competente, contendo peso líquido de 500 gramas, com prazo de validade de no mínimo 180 dias, com data de fabricação até 30 dias no ato da entrega	Kg	60	R\$ 2,89	R\$ 173,20
24	GRÃO DE BICO: grão comestível, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos – embalagem 400 g	Kg	60	R\$ 9,59	R\$ 575,60
25	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO: Embalado em latas ou sachê com aproximadamente 400 gramas. A embalagem deverá conter as informações do produto e do	Pct.	850	R\$ 14,82	R\$ 12.597,00

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

	fabricante, conforme legislação vigente.				
26	LEITE INTEGRAL: Leite UHT Integral. A bebida deve ser preparada com ingredientes sãos e limpos e de 1ª qualidade. Embalagem 1 Litro.	Litro	900	R\$ 6,82	R\$ 6.141,00
27	MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO (500 grs): Com ovos, vitaminado, composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega..	Pct.	120	R\$ 3,85	R\$ 461,60
28	MACARRÃO TIPO PARAFUSO (500 gramas) :Com ovos, vitaminado, composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g. aproximadamente. Prazo de validade mínima de 6 meses e fabricação de até 30 dias da entrega.	Pct.	120	R\$ 5,12	R\$ 614,80
29	MARGARINA CREMOSA: No mínimo 80% de Lipídeos, sem gorduras trans. Oriunda de óleo vegetal comestível, contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio dentro dos padrões legais. Produzido e embalado dentro das normas que determina a legislação. Cremosa, com adição de sal, embalada em potes plásticos com 500g. Na embalagem original, devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente.	Pote	900	R\$ 10,45	R\$ 9.405,00
30	MILHO VERDE em conserva; simples, inteiro, imerso em líquido, tamanho e coloração uniformes; acondicionado em lata ou sachê de 1,7 kg até 2 kg - drenado, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA	Sache	60	R\$ 22,50	R\$ 1.350,00
31	MOLHO DE TOMATE: Molho de tomate embalagem com 2 kg – tradicional, tomate, cebola, açúcar, sal, amido modificado, salsa, alho. Não contém glúten	Sache	60	R\$ 16,46	R\$ 987,80
32	ÓLEO DE SOJA: Alimentício. Embalagem de 900 ml. Produto refinado e de acordo com os padrões legais. Deverá conter Vitamina E, e ser	Frs.	350	R\$ 6,49	R\$ 2.272,67

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

	acondicionado em embalagens plásticas de 900 ml. Validade mínima de 4 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.				
33	PÃO TIPO HOT DOG 50 grs.- fresco com características organolépticas próprias. Tamanho uniforme e boa apresentação, embalagem com no máx. 10 unidades e adequada para transporte. SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE.	Kg.	100	R\$ 19,05	R\$ 1.905,00
34	PÓ PARA PREPARO DE REFRESCO; composto de açúcar, polpa de fruta desidratada; antiumectante, corante inorgânico; espessante, edulcorantes artificiais; contem fenilalanina; vitamina c; colorido artificialmente e outras substancia permitidas; diversos sabores; validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega; acondicionado em saco plástico, pesando 1 kg.	Kg.	600	R\$ 11,33	R\$ 6.798,00
35	SAL: Refinado Iodado, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente. Embalagem primária: pacotes com 1kg	Kg	70	R\$ 2,19	R\$ 153,30
36	SELETA DE LEGUMES: ervilha, batata, cenoura. Embalagem com 2kg	Sache	60	R\$ 28,90	R\$ 1.734,00
37	TRIGO PARA KIBE – embalagem com 500 gr.	Pacote	30	R\$ 8,35	R\$ 250,40
38	VINAGRE: Produzido da fermentação do vinho branco ou tinto. Produto translúcido e de cor, sabor e odor característico. Embalagem primária: Frascos plásticos de aproximadamente 750 ml, devidamente rotulados, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.	Frs.	40	R\$ 6,87	R\$ 274,67
					R\$ 178.828,52,52

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

2. Do Prazo da Contratação, Da Forma de Pagamento e Das Condições da Prestação dos Serviços, da Entrega dos Produtos ou da Realização da Obra

- 2.1. O prazo da contratação será de **12 (doze) meses**, a contar da data da assinatura do instrumento contratual, com a possibilidade de prorrogação sucessiva de até 24 meses, na forma do artigo 107, da Lei nº 14.133/2021.
- 2.2. O[a] contratado[a] deverá entregar os serviços ou produtos conforme especificados no termo de referência, garantir a qualidade e conformidade com os padrões acordados, cumprir os prazos estabelecidos no contrato, notificar a empresa contratante sobre quaisquer atrasos e tomar medidas corretivas, se necessário, relatar regularmente o progresso e resolver problemas prontamente.
- 2.3. O valor contratado será pago em até 30 (trinta) dias após a execução dos serviços e entrega dos produtos mediante o aceite da Nota Fiscal Eletrônica pelo departamento solicitante.
- 2.4. Os serviços deverão ser realizados nas Unidades apontadas no Termo de Referência.
- 2.5. No valor, a empresa deverá considerar todas as despesas que venham a incidir sobre a execução contratual, inclusive as tributárias e encargos sociais de seus colaboradores.

3. Da Necessidade da Contratação dos Serviços, dos Bens ou Produtos [Inc. I, §1º, art. 18, Lei nº 14.133/2021]

- 3.1. Em cumprimento ao inciso I do §1º do artigo 18, da Lei nº 14.133/2021, O fornecimento de gêneros alimentícios, como forma de atender a rotina do Hospital Municipal e Unidades Básicas de Saúde, faz-se necessário manter viável a possibilidade de eventual aquisição destes produtos, quando ao acompanhamento, a necessidade for apontada pelos setores, e também de forma imprevisível. Bem como, manter os serviços públicos em níveis aceitáveis ao funcionamento dos trabalhos, para o cumprimento de sua finalidade com eficiência, continuidade e economia.
- 3.2 - O Hospital Municipal Santo Antônio, para assegurar o atendimento adequado aos pacientes internados, acompanhantes e servidores, necessita adquirir gêneros alimentícios destinados à produção de refeições seguras, equilibradas e de qualidade. A alimentação hospitalar é parte integrante do cuidado em saúde, sendo fundamental para o tratamento clínico, a recuperação dos pacientes e o bem-estar dos usuários. A aquisição contínua destes gêneros alimentícios é imprescindível para suprir as demandas diárias do serviço de nutrição e dietética.

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

3.3 - Considerando que o Hospital Municipal desempenha papel essencial na prestação de serviços de saúde à população, torna-se indispensável garantir o fornecimento regular de alimentos que atendam aos padrões nutricionais e sanitários exigidos. A manutenção deste abastecimento contribui para a efetividade das políticas públicas de saúde e para a humanização do atendimento hospitalar, assegurando a qualidade de vida dos usuários e colaboradores.

3.4 - Tendo em vista que a Administração Pública deve planejar e executar ações voltadas ao interesse coletivo, e considerando que o Hospital não dispõe de produção própria ou capacidade de armazenamento prolongado de gêneros alimentícios, a contratação do fornecimento se faz necessária. Trata-se da alternativa viável para garantir a continuidade dos serviços hospitalares, evitando interrupções no preparo das refeições e assegurando o cumprimento das responsabilidades legais e assistenciais do município.

4. Da Previsão da Contratação no Plano de Contratações Anual [Inc. II, §1º, art. 18, Lei nº 14.133/2021]

4.1. Não há no Município o Plano de Contratações Anual diante do fato de que tal exigência é recente, que dependerá de regulamentação, visto que a Lei nº 14.133/2021 foi publicada em 1 de abril de 2021. Contudo, isso não inviabiliza que a contratação em tela seja realizada pela Administração, por prazo determinado.

5. Dos Requisitos da Contratação [Inc. III, §1º, art. 18, Lei nº 14.133/2021]

5.1. O[a] contratado[a] deverá comprovar ser do ramo da contratação.

5.2. O[a] contratado[a] deverá comprovar sua regularidade jurídica, fiscal e trabalhista, na forma da Lei.

6. Da Estimativa de Preços [Incs. IV, V e VI, §1º, art. 18, Lei nº 14.133/2021]

6.1. O setor de Licitações fará ampla pesquisa de preços entre empresas do ramo da contratação, limitando-se a contratar aquela que apresentar o menor preço, além de atender aos requisitos relacionados neste Termo de Referência.

6.2. É importante que o balizamento de preços seja feito também em consultas de contratações feitas por outros órgãos e entidades públicas na região, banco de dados governamentais e pesquisas pela Internet, conforme o caso

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

7. Da Conclusão sobre a Adequação da Contratação para o Atendimento da Necessidade a que se Destina [inc. XIII, §1º, art. 18, Lei nº 14.133/2021]

- 7.1 A aquisição de gêneros alimentícios destinados ao consumo dos pacientes, acompanhantes e servidores do Hospital Municipal de Morungaba/SP deve ser conduzida de forma criteriosa e transparente, garantindo a qualidade dos produtos e a utilização eficiente dos recursos públicos.
- 7.2 O processo licitatório deverá observar estritamente as normas legais e éticas, assegurando igualdade de condições entre os fornecedores e estimulando a competitividade. Ressalta-se que a proposta mais vantajosa não se resume necessariamente ao menor preço, mas também à qualidade dos gêneros ofertados, que poderá ser comprovada por meio de amostras e análises técnicas.
- 7.3 A qualidade dos alimentos deve ser prioridade absoluta, de modo a garantir a segurança alimentar e nutricional dos usuários do hospital, atendendo aos padrões sanitários estabelecidos pelos órgãos competentes e assegurando a saúde e a integridade dos consumidores.
- 7.4 A promoção da sustentabilidade e o fortalecimento da economia local. A aquisição de produtos regionais contribui para reduzir custos logísticos, minimizar impactos ambientais do transporte e incentivar produtores da região.
- 7.5 Deve-se manter controle efetivo sobre todas as etapas do processo – desde a seleção dos fornecedores até a entrega final dos produtos – para evitar desperdícios, assegurar a eficiência administrativa e garantir que os recursos públicos sejam aplicados de forma responsável.
- 7.6 Conclui-se, portanto, que a aquisição de gêneros alimentícios para o Hospital Municipal de Morungaba/SP é **viável, necessária e vantajosa**, atendendo aos princípios da transparência, eficiência, sustentabilidade e economicidade.
- 7.7 Recomenda-se que a contratação seja realizada por meio da modalidade **Pregão Eletrônico**, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021, por se tratar de bens comuns amplamente disponíveis no mercado.

Morungaba, 06 de outubro de 2024.

Maysa Zuiani Rossi Piovesan

Diretora Municipal de Saúde

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

TERMO DE RESPONSABILIDADE DE FISCAL DE CONTRATO

Pelo presente Termo, **Eneida Friso**, nomeado(a) pela portaria nº 1.390, datada de 14 de abril de 2025, na qualidade de Fiscal de Contrato, designado pela Prefeitura Municipal de Morungaba, compromete-se a fiscalizar o(s) contrato(s) derivados do processo administrativo 1587/10/2025, que tem por objeto Contratação de empresa especializada para fornecimento parcelado de gêneros alimentícios para Hospital Santo Antônio e Unidades Básicas de Saúde, por um período de 12 (doze) meses.

Responsabilidades do Fiscal de Contrato:

- Acompanhar a execução do contrato, zelando pelo cumprimento integral de suas cláusulas.
- Verificar a entrega de produtos ou serviços de acordo com as especificações acordadas.
- Notificar qualquer irregularidade ou descumprimento das cláusulas do contrato.
- Encaminhar os relatórios à autoridade competente e tomar as providências necessárias em caso de descumprimento.

O fiscal de contrato exercerá suas funções a partir da data de assinatura do contrato até o término da vigência.

Este termo é firmado com o objetivo de garantir a execução adequada do contrato e assegurar que todas as partes envolvidas cumpram com as obrigações assumidas.

Eneida Friso
Fiscal de Contrato

Maysa Zuiani Rossi Piovesan
Gestor de Contrato

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

TERMO DE REFERÊNCIA

Departamento Municipal de Saúde

Ao Departamento de compras, licitações e contratos

1. DO OBJETO

- 1.1. Contratação de empresa especializada para contratação de empresa especializada para fornecimento parcelado de Gêneros Alimentícios para Hospital Santo Antônio e Unidades Básicas de Saúde, por um período de 12 (doze) meses.

2. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

2.1. Os produtos pretendidos foram quantificados com base em estudos realizados junto Hospital Santo Antônio e Unidades Básicas de Saúde, e a estimativa das quantidades foram ajustadas de acordo com a demanda, apurou-se que para atender todos o setores será necessário adquirir os seguintes quantitativos:

Ite m	Especificações	Unid.	Qtde. UBSs	Qtde. Hospital	Qtde. Total
1	ACHOCOLATADO: Achocolatado em pó, embalagem de 350gr. Ingredientes: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais [cálcio (carbonato de cálcio) e ferro (fumarato ferroso)], soro de leite em pó, vitaminas [vitamina C (ácido Lascórbico), niacina (nicotinamida), vitamina B2 (riboflavina), vitamina A (acetato de retinila), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina), vitamina D (colecalfiferol) e vitamina B12 (cianocobalamina)], emulsificante lecitina de soja e aromatizante.	Pote	200	200	400
2	AÇÚCAR REFINADO Açúcar; obtido da cana de açúcar, refinado; com aspecto, cor, cheiro próprio, sabor doce; com teor de sacarose mínimo de 99%p/p e umidade máxima de 0,3%p/p; sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; acondicionado em sacos de polietileno de 1kg, validade mínima de 11 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a	Kg	1.000	800	1.800

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

	resolução 271 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores; produto sujeito à verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA.				
3	ADOÇANTE DIETÉTICO PÓ (STÉVIA): Adoçante dietético, pó. Extraído da planta de stévia, 100% natural, Zero açúcares. Zero lactose, Zero calorias. Composto de edulcorantes natural glicosídeos de esteviol. A embalagem primária deverá conter 50 unidades de sachês. Embalagem com dados de identificação, número do lote, informação nutricional, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Caixa		25	25
4	AMIDO DE MILHO: Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. - embalagem de 500g.	Pct.		60	60
5	ARROZ INTEGRAL, longo e fino, grãos inteiros , acondicionado em saco plástico contendo 1 kg, validade mínima de 05 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a resolução Rdc 263 de 22/09/2005 e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA. – Inf.Nutricional:porção de 50g: vlr calórico:167 a 182kcal, carboidratos: min 36g, proteínas: min 3g, gorduras totais: 1,1g, gorduras saturadas: 0,3g, gordura.trans: 0g, colesterol: 0 mg, fibra alimentar: até 2,5g, sódio: 0mg, fósforo: até 156mg, magnésio: 58mg.	Kg		30	30
6	ARROZ: polido, tipo 1, longo, fino, embalagem com 5 kg, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade de até 01 ano, de acordo com as normas em vigor da ANVISA.	Pacote		150	150
7	AVEIA EM FLOCOS FINOS – embalagem de 500 g. Aveia, cereal rico em fibras e proteínas, fonte de vitamina B1. Contém glúten. Informação Nutricional: porção de 30 g: valor energético 106 kcal, carboidratos 17g, proteínas 4,3g, gorduras totais 2,2 g, gorduras saturadas 0,5 g,	Pacote		30	30

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

	gorduras trans 0g, fibra alimentar 2,9g.				
8	AZEITE: tipo único, embalagem de vidro 500ml.	Frs.		60	60
9	BISCOITO DOCE: Tipo Maisena ou Leite contendo basicamente farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho. Deve apresentar sabor característico e agradável. Embalagem primária: pacotes de 360g. líquido, devidamente identificado conforme determina a legislação. Data de fabricação e validade. Prazo mínimo de validade de 6 meses.	Pct.	1.000	900	1.900
10	BISCOITO POLVILHO: Tipo caseiro, SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE, isento de glúten, formato tipo argola, embalado em sacos plásticos transparente resistentes, pesando 100 gramas. 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deverá conter informação nutricional por porção, sobre glúten, ingredientes, data de fabricação, validade e lote. Produtos DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA deverão apresentar ficha técnica, assinada pelo responsável técnico e deverão estar de acordo com o PIQ estabelecido para o produto.	Pct.		380	380
11	BISCOITO ROSQUINHA: TIPO Rosquinha de coco ou chocolate a base de farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho. Deve apresentar sabor característico de coco ou chocolate e agradável. Embalagem primária: pacotes de 400g., líquido, devidamente identificado conforme determina a legislação. Data de fabricação e validade. Prazo mínimo de validade de 6 meses.	Pacote	1.000	900	1.900
12	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: Biscoito salgado tipo cream cracker, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente vedados com no mínimo 360g e embalados em caixa de papelão limpa, integra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Pct.	1.000	900	1.900
13	CAFÉ - torrado e moído, classificado como Tipo Superior,	Pct.	1.000	480	1.480

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

	<p>conforme padrões da ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café) e legislação vigente. Matéria-prima: Grãos 100% café, isento de impurezas e de misturas com outros produtos. Classificação: Café 100% arábica ou blend de arábica e conilon de qualidade superior, com padrão de bebida mole a dura. Aparência do pó: Cor homogênea, moagem média a fina, livre de grumos. Aroma e sabor: Aroma característico de café fresco, sabor encorpado, sem amargor excessivo ou gosto estranho. Umidade máxima: 5% (conforme legislação vigente). Acidez volátil: Dentro dos padrões de qualidade estabelecidos pela ANVISA e MAPA. Embalagem: Embalagem individual de 500 g ou 1 kg, em pacote laminado, selagem hermética e inviolável. Impressão externa contendo: identificação do fabricante, marca, tipo de café, peso líquido, data de fabricação, prazo de validade, lote e registro nos órgãos competentes. Validade mínima na entrega: 12 meses a contar da data de fabricação. Armazenamento: Produto deve ser entregue em perfeitas condições de consumo, com embalagens intactas, isento de qualquer avaria ou contaminação. Observação: O café fornecido deverá atender às normas de qualidade e segurança alimentar vigentes, especialmente as normas da ABIC, ANVISA e MAPA, podendo ser solicitado laudo de conformidade ou certificado de pureza..</p>				
14	CHÁ DE ERVAS; hortelã/camomila/erva-cidreira, erva doce; acondicionados em saquinhos, saches de 10 gramas; embalado em caixa apropriada com 10 saquinhos; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA - 41(decreto 12.486 de 20/10/78).	Cx.		80	80
15	CHÁ MATE: Solúvel, tostado, em embalagem primária: Caixas com 250g. Prazo de validade não inferior a 6 meses e data de fabricação máxima de 30 dias, na entrega do produto..	Cx.	500	80	80
16	CREME DE LEITE: embalagem de 200gr. Ingredientes: creme de leite padronizado a 17% de gordura, leite em pó desnatado, espessantes carragena, carboximetilcelulose sódica e alginato de sódio e estabilizantes citrato de sódio	Unid.		60	60

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

	e celulose microcristalina.				
17	FARINHA DE MILHO - Farinha de milho amarela tradicional. Embalagem com 500gr ou 1kg	Kg		60	60
18	FARINHA DE TRIGO (1kg): Enriquecida com ferro e ácido fólico. Tipo 1, especial. Cada 100g deve fornecer, no mínimo, 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. Obtido de grãos de trigoãos, limpos e isentos de matéria terrosa e parasita. Não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa, devendo obedecer à legislação vigente, embalada em pacotes de 1kg .Prazo mínimo de validade de 4 meses e data de fabricação de até 30 dias.	Kg		180	180
19	FEIJÃO ESPECIAL: Carioca, tipo I, natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor. Maduros, limpos e secos. Embalagem primária: embalado em pacote plástico atóxico, transporte, termossoldado, resistente, com peso líquido de 01 kg. devidamente impresso as informações exigidas por lei. Será permitido o limite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a Portaria 161 de 24/07/87 – M.A. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de empacotamento de até 30 dias.	Kg		230	230
20	FEIJÃO PRETO: Preto, tipo I, natural, constituído de no mínimo 95% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor. Maduros, limpos e secos. Embalagem primária: embalado em pacote plástico atóxico, transporte, termossoldado, resistente, com peso líquido de 01 kg. devidamente impresso as informações exigidas por lei. Será permitido o limite de 2% de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a Portaria 161 de 24/07/87 – M.A. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de empacotamento de até 30 dias	Kg.		40	40
21	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: Embalagem: com 250gr. Com embalagem primária. Ingredientes básicos: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico e bicarbonato, conforme legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses e data de fabricação de até 30 dias.	Lata		30	30
22	FÓRMULA INFANTIL DE 6-12 MESES – fórmula alimentar contem uma combinação de nutrientes para	Lata	200		200

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

	apoiar a saúde e o desenvolvimento de bebês. Informações Nutricionais: Calorias, carboidratos, açúcares e gorduras ajustados para atender às necessidades dos bebês, não contem glúten. - Lata de 400 gr.				
23	FUBÁ: Tipo mimoso, 100% milho. Oriundo da moagem do grão de milho, sadio e limpo, não devendo conter materiais terrosos, parasitas e detritos de animais e vegetais. Deve conter cor e sabor característicos, embalado em saco plástico atóxico, transparente, impresso as informações exigidas por lei vigente, identificando o número de registro no órgão competente, contendo peso líquido de 500 gramas, com prazo de validade de no mínimo 180 dias, com data de fabricação até 30 dias no ato da entrega	Kg		60	60
24	GRÃO DE BICO: grão comestível, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos – embalagem 400 g	Kg		60	60
25	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO: Embalado em latas ou sachê com aproximadamente 400 gramas. A embalagem deverá conter as informações do produto e do fabricante, conforme legislação vigente.	Pct.	500	350	850
26	LEITE INTEGRAL: Leite UHT Integral. A bebida deve ser preparada com ingredientes sãos e limpos e de 1ª qualidade. Embalagem 1 Litro.	Litro		900	900
27	MACARRÃO TIPO PADRE NOSSO (500 grs): Com ovos, vitaminado, composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega..	Pct.		120	120
28	MACARRÃO TIPO PARAFUSO (500 gramas) :Com ovos, vitaminado, composto de matéria-prima de primeira qualidade, sãs e limpas, isentas de material terroso, parasitas. Embalado em pacotes com 500g. aproximadamente. Prazo de validade mínima de 6 meses e fabricação de até 30 dias da entrega.	Pct.		120	120
29	MARGARINA CREMOSA: No mínimo 80% de Lipídeos, sem gorduras trans. Oriunda de óleo vegetal comestível, contendo vitaminas, açúcar e cloreto de sódio dentro dos padrões legais. Produzido e embalado dentro das normas que determina a legislação. Cremosa, com adição de sal, embalada em potes plásticos com 500g. Na	Pote	500	400	900

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

	embalagem original, devidamente identificada, com rótulo contendo todas as informações do produto de acordo com a legislação vigente.				
30	MILHO VERDE em conserva; simples, inteiro, imerso em líquido, tamanho e coloração uniformes; acondicionado em lata ou sachê de 1,7 kg até 2 kg - drenado, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela ANVISA	Sache		60	60
31	MOLHO DE TOMATE: Molho de tomate embalagem com 2 kg – tradicional, tomate, cebola, açúcar, sal, amido modificado, salsa, alho. Não contem glúten	Sache		60	60
32	ÓLEO DE SOJA: Alimentício. Embalagem de 900 ml. Produto refinado e de acordo com os padrões legais. Deverá conter Vitamina E, e ser acondicionado em embalagens plásticas de 900 ml. Validade mínima de 4 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.	Frs.		350	350
33	PÃO TIPO HOT DOG 50 grs.- fresco com características organolépticas próprias. Tamanho uniforme e boa apresentação, embalagem com no máx. 10 unidades e adequada para transporte. SEM LACTOSE E SEM PROTEÍNA DO LEITE.	Kg.	100		100
34	PÓ PARA PREPARO DE REFRESCO; composto de açúcar, polpa de fruta desidratada; antiemético, corante inorgânico; espessante, edulcorantes artificiais; contem fenilalanina; vitamina c; colorido artificialmente e outras substâncias permitidas; diversos sabores; validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega; acondicionado em saco plástico, pesando 1 kg.	Kg.	400	200	600
35	SAL: Refinado Iodado, beneficiado e isento de sais de cálcio e magnésio, impurezas orgânicas, areias e fragmentos de conchas. Produzido e embalado em conformidade com a legislação vigente. Embalagem primária: pacotes com 1kg	Kg		70	70
36	SELETA DE LEGUMES: ervilha, batata, cenoura. Embalagem com 2kg	Sache		60	60
37	TRIGO PARA KIBE – embalagem com 500 gr.	Pct.		30	30
38	VINAGRE: Produzido da fermentação do vinho branco ou tinto. Produto translúcido e de cor, sabor e odor	Frs.		40	40

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

característico. Embalagem primária: Frascos plásticos de aproximadamente 750 ml, devidamente rotulados, de acordo com a legislação vigente. Validade mínima de 6 meses, e fabricação de até 30 dias da entrega.				
---	--	--	--	--

Para que a necessidade apresentada seja devidamente atendida, entende-se que a contratação deverá observar os seguintes requisitos:

5.1. Requisitos de Qualidade

- **Para gêneros alimentícios não perecíveis:**

- A). Devem apresentar composição nutricional consistente e equilibrada, livres de substâncias nocivas.
- B). Estar isentos de contaminação microbiológica, química e física (ausência de bactérias, parasitas, vírus, metais pesados, pesticidas e outras impurezas).
- C). Ser entregues em embalagens próprias, íntegras, sem perfurações ou sujidades.
- D). As embalagens devem conter informações claras sobre origem, composição, lote, validade e registro sanitário.
- E). Produtos fora do prazo de validade ou em desacordo com as especificações deverão ser substituídos no prazo máximo de 01 (um) dia útil após a solicitação do hospital.

5.2. Requisitos de Sustentabilidade

- A). Atender integralmente às normas da ANVISA e demais órgãos reguladores.
- B). A empresa fornecedora deverá adotar práticas de sustentabilidade ambiental, observando o disposto no art. 3º da Lei nº 14.133/2021.
- C). Cumprir legislação ambiental pertinente em todas as etapas: produção, transporte, armazenamento e descarte de resíduos.

5.3. Requisitos de Responsabilidade Social e Econômica

- A). A responsabilidade pelo fornecimento adequado dos alimentos recai sobre a contratada, garantindo condições que atendam às necessidades nutricionais dos pacientes internados e usuários do Hospital Municipal de Morungaba;
- B). A aquisição deve contribuir para o fortalecimento da segurança alimentar, assegurando regularidade no fornecimento e qualidade no atendimento hospitalar.

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

5.4. Requisitos Obrigacionais Gerais

- a) Os produtos deverão estar em conformidade com as normas da ANVISA e MAPA.
- b) A contratada deverá assumir todos os riscos e despesas decorrentes da execução do contrato.
- c) Responder civil e administrativamente por vícios, defeitos ou inconformidades dos produtos.
- d) Informar previamente ao setor responsável qualquer dificuldade de cumprimento de prazo.
- e) Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, produtos em desacordo com as especificações.
- f) Responder por danos causados ao Hospital e Unidades Básicas de Saúde ou a terceiros decorrentes da execução contratual.
- g) Manter todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais em conformidade.
- h) Comunicar imediatamente ao fiscal do contrato qualquer ocorrência relevante durante a execução.
- i) Garantir que todas as condições de habilitação permanecem válidas durante o contrato.
- j) Manter sigilo sobre informações obtidas durante a execução contratual.
- k) Não permitir a utilização de mão de obra infantil ou trabalho em condições proibidas pela legislação.
- l) Assegurar que os alimentos atendam a critérios de qualidade específicos:
 - **Produtos industrializados:** conter informação nutricional clara, restrições de ingredientes, aditivos e fortificação, bem como integridade das embalagens.
 - **Grãos:** integridade, tamanho, grau de maturidade, teor de umidade, ausência de impurezas, larvas e parasitas.
 - **Laticínios:** apresentar laudo de análise microbiológica e registro em órgão de inspeção sanitária.

3. DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

3.1. A Justificativa e o objetivo da contratação encontram-se pormenorizadas em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice/anexo deste Termo de Referência.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

4.1. A descrição da solução como um todo da contratação encontra-se pormenorizada em Tópico específico do Estudo Técnico Preliminar, apêndice/anexo deste Termo de Referência.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Os requisitos da contratação consubstanciam-se na apresentação dos documentos de capacidade técnica exigidos no Edital.

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

6. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- 6.1. O prazo de entrega dos produtos *serão de 10 (dez) dias*, contados a partir da ordem de fornecimento e deverá ser entregue das **08:00 as 12:00 e das 13:00 as 15 horas**, no seguinte endereço: Almoxarifado da Saúde à Rua Pedro Molena, 296 – CECAP – Morungaba/SP..
- 6.2. Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo da entrega, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.
- 6.3. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo determinado pelo Departamento de Saúde, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 6.4. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 7.1. Nos termos do art. 117 Lei nº 14.133, de 2021, será designado para **Gestor Maysa Zuiani Rossi Piovesan** e fiscal de contrato **Eneida Friso** para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, conforme **Portaria de Nomeação nº 1.390/2025**, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.
- 7.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.
- 7.3. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

- 8.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 8.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei 14.133, de 2021, deverão ser efetuados no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal.

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.

8.2. Considera-se ocorrido o recebimento da nota fiscal ou fatura quando o órgão contratante atestar a execução do objeto do contrato.

8.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais.

8.3.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

8.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

9.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

9.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

9.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

9.3.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio de declaração fornecida pela fabricante do produto.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 178.828,52 (cento e setenta e oito mil, oitocentos e vinte e oito reais e cinquenta e dois centavos).

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos deste exercício.

Morungaba, 06 de outubro de 2025

Maysa Zuiani Rossi Piovesan

Diretora Municipal de Saúde

VISITE A ESTÂNCIA CLIMÁTICA DE MORUNGABA

Fica a 103 km de São Paulo, 42 km de Campinas. Seu clima é um dos melhores do Estado. É aconchegante e tem uma série de atrativos, a exemplo de haras, trilhas de moto e bicicletas, parques e praças, teatro, doces, pimentas e ervas, artesanato, pousadas, montanhismo, cachoeiras, pescaria, comida boa, festas religiosas e uma população cordial.