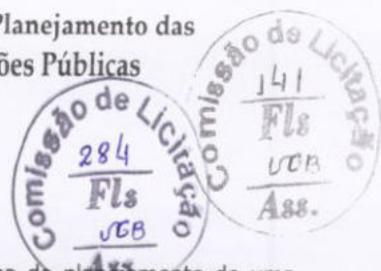




ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR



INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido, buscando a melhor solução para atendê-la, conforme estabelece o Art. 40, *caput* do Decreto Municipal nº 030102/2023, consubstanciado pela Lei Federal nº 14.133/2021.

O objetivo principal deste ETP é estudar a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

Tal estudo consiste na primeira etapa do planejamento de uma contratação, de modo a assegurar sua viabilidade e embasar o Termo de Referência, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE: Gêneros alimentícios destinados a alimentação de profissionais e pacientes internos vinculados ao **Hospital Municipal Dr. Antônio Nery Filho** mantido pela Secretaria de Saúde de Uruburetama.

2. CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO: Compõem este Estudo Técnico Preliminar, materiais de consumo enquadrados como bem comum, uma vez que os padrões de desempenho e qualidade estão objetivamente definidos em conformidade com o Art. 20 da Lei nº 14.133/2021, não se enquadrando como bens de natureza luxuosa, pois os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais de mercado, visando atender as demandas do Hospital Municipal Dr. Antônio Nery Filho, neste município de Uruburetama.

3. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

3.1. O presente Estudo Técnico Preliminar está fundamentado nos ditames da Lei nº 14.133/2021 e no Decreto Municipal nº 030102/2023.

4. EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO:

4.1. São componentes da Comissão de Planejamento os servidores nomeados pela Portaria Nº 020122/2024 – SEGOV:

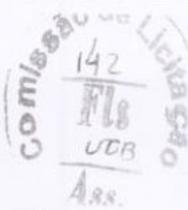
- Antônio de Pádua Coelho Costa – Presidente da Comissão
- Laira Lima dos Santos – Coordenadora da Comissão
- Maria Larissa Castro das Chagas – Secretária da Comissão

5. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE:

5.1. A presente solicitação de aquisição de gêneros alimentícios é essencial para garantir a alimentação adequada dos profissionais e pacientes internos do Hospital Dr. Antônio Nery Filho, mantido pela Secretaria de Saúde do Município Uruburetama. Esta contratação é imprescindível para assegurar o funcionamento contínuo e eficiente dos serviços de saúde prestados, uma vez que a nutrição adequada é um componente crítico para o tratamento e recuperação dos pacientes, bem como para o bom desempenho dos profissionais de saúde.

5.2. Adicionalmente, a contratação desses gêneros alimentícios está em conformidade com o princípio da padronização estabelecido pelo artigo 40, inciso V, alínea 'a', da Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos (NLLC), uma vez que os itens a serem adquiridos atendem aos padrões de qualidade e especificações necessárias para a segurança alimentar dos internos. Não há indicação de marca ou modelo específico para os produtos a serem adquiridos, garantindo assim a competitividade e evitando a restrição ao caráter competitivo do certame, conforme disposto no artigo 41, inciso II, da NLLC.

5.3. A escolha por essa contratação ainda se fundamenta na necessidade de garantir a continuidade dos serviços sem depender de recursos ou capacidades internas insuficientes, o que poderia comprometer a qualidade e a eficácia do atendimento prestado pelo hospital.



6. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL:

6.1. Esta contratação está prevista no Plano Anual de Contratações do Município de Uruburetama do ano de 2025, conforme preceitua o inciso II do § 1º do Art. 18 da Lei nº 14.133/2021, em consonância com o planejamento da Administração Municipal.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO:

7.1 Para atender à necessidade demandada, foram analisadas diversas soluções de contratação existentes no mercado e junto a outros órgãos públicos. As principais soluções investigadas incluem:

I) Contratação direta com o fornecedor, utilizando-se de pesquisa de mercado para encontrar as melhores ofertas em termos de valores e qualidade, permitindo negociações diretas com cada fornecedor;

II) Contratação através de terceirização, onde os serviços de fornecimento dos produtos são geridos por uma empresa especializada, responsável por garantir a entrega dos produtos conforme as especificações demandadas;

III) Utilização de Atas de Registro de Preços, que possibilite a aquisição de gêneros alimentícios junto a fornecedores pre-qualificados com preços e termos já negociados por um ente governamental municipal;

IV) Formas alternativas de contratação, como adesão a Atas de Registro de Preços de outros órgãos públicos, que pode oferecer condições previamente negociadas e consideradas vantajosas;

V) Realização de um pregão eletrônico para a seleção da proposta mais vantajosa entre os fornecedores participantes, o que promove competição e transparência ao processo de aquisição.

7.2. Após cuidadosa avaliação, considerando as especificidades da Secretaria Municipal de Saúde e dos produtos a serem adquiridos, conclui-se que a solução mais adequada para este caso é a realização de um pregão eletrônico. Esta modalidade é alinhada ao princípio da eficiência e ao interesse público, conforme estabelecido pelo art. 5º da Lei nº 14.133/2021, oportunizando a participação de um número maior de fornecedores, garantindo a seleção da proposta mais vantajosa e assegurando a transparência do processo de contratação.

7.3. O pregão eletrônico permite avaliar diversas propostas, observando tanto a adequação aos requisitos técnicos e padrões de qualidade especificados, quanto a obtenção de preços competitivos. Este formato é particularmente útil quando se busca uma gama variada de potenciais fornecedores, atendendo plenamente às necessidades identificadas da Unidade demandante.

7.4. Diante das necessidades apontadas neste estudo técnico preliminar, o atendimento à solução exige a contratação de empresas especializadas, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido. Diante disso, entre as soluções disponíveis no mercado, foi vislumbrada como opção viável, utilização da modalidade Pregão em seu formato eletrônico, considerando o objeto pretendido, aquisição.

7.5. ENCAMINHAMENTO: Solução que atende a demanda.

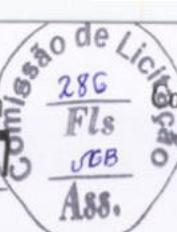
7.6. CONCLUSÃO: A Comissão de Planejamento das Contratações, ao final dos estudos técnicos preliminares, constatou que a solução mais adequada e, portanto, a que se mostra mais viável para esta demanda, será a realização de Pregão Eletrônico para a aquisição de gêneros alimentícios da Secretaria de Saúde de Uruburetama.

Acrescenta-se que nos contratos celebrados pelos órgãos pesquisados, o modelo praticado para seleção do fornecedor é o menor preço oferecido, aplicado ao orçamento de referência, tendo como parâmetro a média dos preços obtido conforme Instrução Normativa nº 65/2021-SEGES e Decreto Municipal nº 030102/2023.

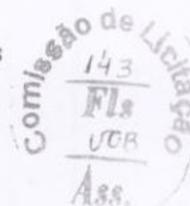


da
ão

Governo Municipal
URUBURETAMA



Comissão de Planejamento das
Contratações Públicas



8. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

8.1 Considerando-se a sua classificação em gêneros alimentícios, alguns requisitos mínimos devem ser atendidos:

- a) a(s) contratada(s) deverá(ão) entregar o material no prazo de 05 (cinco) dias úteis, quando da solicitação da contratante, conforme estabelecido em Ordem de Compras, no endereço especificado no instrumento convocatório;
- b) a(s) contratada(s) deverá(ão) fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;
- c) nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos itens;
- d) a proposta da(s) contratada(s) deverá(ão) ser redigidas em língua portuguesa digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal. Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento;
- e) todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, composições, tipo, fabricante, procedência e demais referências vinculam a contratada;
- f) não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação;
- g) declaração de que atendem aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei;
- h) será exigida a apresentação dos documentos de habilitação apenas pelo licitante vencedor;
- i) serão exigidos os documentos relativos à regularidade Jurídica, fiscal, social, trabalhista, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica e declarações, em qualquer caso, somente em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado;
- j) as empresas deverão, quando for o caso, apresentar produto constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei nº 6.938/1981 (Política Nacional do Meio Ambiente) e regulamentos, além de atentar para as exigências da Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos);
- k) a contratada deverá obedecer às normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) que é responsável por estabelecer normas e regulamentos técnicos para diversos setores, incluindo embalagens. Ela tem como objetivo promover a padronização e a segurança dos produtos.

8.2. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS:

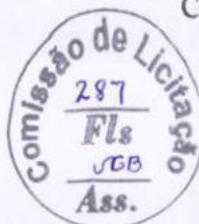
8.2.1. Da Justificativa para exigência de amostra:

I) A exigência de apresentação de amostras de produtos alimentícios em um processo de licitação se baseia em diversos motivos que visam garantir a qualidade, segurança e adequação dos produtos à realidade do órgão licitante. Entre os principais pontos que justificam essa exigência, podemos destacar:

- a) Verificação da qualidade e das características do produto
- b) Adequação do produto à realidade do órgão ou entidade
- c) Padronização da qualidade dos produtos
- d) Promoção da concorrência leal
- e) Ampliação da transparência do processo licitatório

Praça Soares Bulcão nº 197 – Centro – CEP: 62.650-000 – Uruburetama / Ceará

CNPJ nº 07.623.069/0001-10 / www.uruburetama.ce.gov.br / e-mail: administracao@uruburetama.ce.gov.br



- f) Prevenção de fraudes e falhas na entrega
g) Melhoria do planejamento das compras
h) Eficiência na gestão dos contratos

II) Em resumo, a exigência de apresentação de amostras de produtos alimentícios em um processo de licitação é uma medida fundamental para garantir a qualidade, a segurança, a adequação e a padronização dos produtos fornecidos, além de promover a concorrência leal, a transparência e a eficiência na gestão dos contratos públicos.

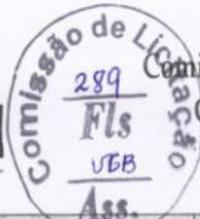
8.2.2. Deverá ser exigido, dos licitantes declarados vencedores, 01 (uma) amostra de cada gênero alimentício especificado no item 9 deste estudo, sob pena de desclassificação, conforme Acórdão 2368/2013-Plenário, TC 035.358/2012-2, relator Ministro Benjamin Zymler, 4.9.2013.

8.2.3. Os itens em que serão solicitadas amostras estão previstos na tabela abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	QNT.	UNID	AMOSTRA	AVALIAÇÃO
1	Abacaxi pérola in natura - apresentação: fruta in natura, doce, fruta selecionada, no ponto para consumo (não deverá estar verde ou apodrecida)	300	Und	Sim	Avaliação Organoléptica
2	Abóbora in natura - inteira, tamanho padrão médio, de primeira qualidade, compacta, firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, não podem estar murchas, devendo ser bem desenvolvidas	400	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
3	Acerola in natura - nova, de primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	1.500	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
4	Açúcar refinado - origem vegetal constituído de sacarose da cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Isento de matéria terrosa, sujidades, umidade, bolor, coloração ou mistura. Cheiro e cor características da espécie e livre de fragmentos estranhos. Embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico de 1Kg. Com validade mínima 6 meses.	3.000	Kg	Sim	Laudo físico - químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
5	Amido de milho - Especificação: Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem 200g.	150	Und	Sim	-
6	Adoçante dietético , especificação: Contendo a base de edulcorante natural, líquido, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico contendo entre 80 a 100 ml e rotulagem nutricional no frasco, data de fabricação e prazo de validade a vencerem no mínimo 12 meses.	250	Und	Sim	-
7	Alface Crespa , com aspecto fresco, folhas firmes, sem partes amareladas, sem manchas de apodrecimentos, livre de sujidades, parasitas, pulgões e larvas. Embalar em sacos plásticos transparentes.	250	Und	Sim	Avaliação Organoléptica
8	Alho in natura - Fresco, com cabeça inteira, dentes grandes e uniformes, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Em embalagem de 01 kg.	250	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
9	Arroz branco - Características: longo, fino, tipo 1, branco. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impureza (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacote de 1kg, em polietileno transparente. Com identificação (rótulo) dos ingredientes valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade: mínima de 6 meses.	3.000	Kg	Sim	Laudo físico - químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
10	Aveia em flocos finos 100% natural , embalagem de papelão ou plástico transparente atóxico, com rotulo	350	Cx	Sim	Laudo físico - químico,

da
ãoGoverno Municipal
URUBURETAMAComissão de Licitação
288
Fls
VBB
Ass.Comissão de Planejamento das
Contratações PúblicasComissão de Licitação
145
Fls
VBB
Ass.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	QNT.	UNID	AMOSTRA	AVALIAÇÃO
	identificando o produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem com 200g.				bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
11	Azeite de oliva extra virgem , com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, quantidade por embalagem e prazo de validade de, no mínimo, 06 meses a contar da data de entrega. Lata com 500ml.	150	Lata	Sim	Laudo físico – químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
12	Batata doce in natura - crua, lisa, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme.	400	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
13	Batata inglesa in natura - crua, lisa, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme.	1100	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
14	Beterraba in natura - tamanho médio, nova, de primeira qualidade, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	400	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
15	Biscoito cream cracker - ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, amido extrato e malte, fermentos químicos bicarbonato de sódio estabilizante lecitina de soja, contém glúten, embalagem duplamente protetora com três divisórias. pacote com 340 a 350. gramas.	1.200	Pac	Sim	Laudo físico – químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
16	Biscoito doce sortido , com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega.pacote com 340 a 350. gramas.	800	Pac	Sim	-
17	Biscoito maisena Especificação: Aromatizado artificialmente; textura crocante; com identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante. Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Pacote 350g. Com validade: mínimo de 10 meses.	350	Pac	Sim	-
18	Biscoito salgado , com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega.pacote com 340 a 350. gramas.	800	Pac	Sim	-
19	Café em pó - torrado e moído, de primeira qualidade. Contendo data de fabricação e prazo de validade, com selo de pureza ABIC, embalagem de 250g.	2.000	Pac	Sim	Laudo físico – químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
20	Caldo de carne , com informação nutricional, prazo de validade, informação nutricional e contato de atendimento ao consumidor. Display com 24 caixas com 02 tabletes.	80	Cx	Sim	-
21	Caldo de galinha , preparado a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Constituído basicamente de carne de frango desidratada, liofilizada ou em pó, sal, amido de milho, igual ou superior a Knorr. Display com 24 caixas com 02 tabletes.	100	Cx	Sim	-
22	Carne bovina moída (acém) – carne bovina com pouca gordura (tipo acém), moída, fresca/nova e congelar para entregar. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias para consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transparente próprias para alimentos, com peso de 1kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência.	1.500	Kg	Sim	Laudo físico – químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
23	Carne bovina patinho , peça inteira, resfriado, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor	1.200	Kg	Sim	Laudo físico – químico,

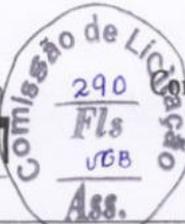


ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	QNT.	UNID	AMOSTRA	AValiação
	próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), Port. 145, de 01/09/98 e suas posteriores alterações, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Séc. Agricultura.,				bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
24	Carne suína, bisteca de 1ª. de boa qualidade. apresentação: cortada, livre de gordura aparente e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Produto fresco, processar/corta e entregar congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos.	600	Kg	Sim	Laudo físico – químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
25	Carne suína pernil (traseiro), em peças inteiras, congelado, desossado, devesa apresentar no máximo 10% de aponevroses e gordura, c/cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagens primarias de plásticos atóxico, próprias para alimentos, devidamente seladas, s/ fechos e suas condições deverão estar de acordo com a portaria CVS-06 de 10/03/99 e Dec. Estadual nº. 12486/78 – NTA-3 bem com atender a legislação vigente.	1.000	kg	sim	Laudo físico – químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
26	Cebola branca in natura: tamanho médio, nova, de primeira qualidade, com casca, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	1.000	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
27	Cenoura , in natura, tamanho médio, nova, de primeira qualidade, com casca, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	1.100	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
28	Cereal de arroz com aveia , pré-cozido, com sais minerais e fonte de 9 vitaminas. Embalagem contendo 180 a 230g.	300	Pac	Sim	-
29	Cereal (de milho com farinha de arroz) , pré-cozido, com sais minerais e fonte de 9 vitaminas. Embalagem contendo 180 a 230g.	300	Pac	Sim	-
30	Chá em sachê - Embalagem caixa com 15gramas individual, com identificação do produto e prazo de validade. Caixa entre 12 - 15 sachês. Sabores variados (camomila, boldo, cidreira)	100	Cx	Sim	Avaliação Organoléptica
31	Cheiro verde , com aspecto fresco, sem partes amareladas, sem manchas de apodrecimentos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Na embalagem deve conter coentro e cebolinha.	2.700	Molho	Sim	Avaliação Organoléptica
32	Chuchu in natura , novo, limpo, sem sujidades, de primeira qualidade. Deve apresentar característica bem formada, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Grau médio de amadurecimento. Embalagem com peso identificado.	500	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
33	Coloral , Colorífico em pó vermelho intenso fino homogêneo, obtido de frutos maduros e limpos, dessecados e moídos de coloração própria, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos. Embalagem em pacote plástico resistente, selado, e conter no rotulo o nome do produto, peso líquido, informações nutricionais, ingredientes e informações sobre o glúten. Embalagem 1kg.	150	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
34	Crema de leite , composto por crema de leite, leite em pó, espessantes e estabilizantes; sem glúten; caixa tetra park de 200g. Dizeres de rotulagem com data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes. Validade superior a 6 meses.	550	Und	Sim	Avaliação Organoléptica
35	Farinha de mandioca , farinha branca torrada, embalagem de 1kg.	700	Kg	Sim	-
36	Farinha láctea , isento de sujidades e materiais estranhos, pacote com 230g.Com identificação do produto, informação	170	Pac	Sim	-

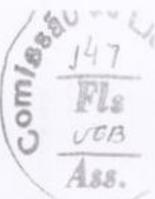


da
ão

Governo Municipal
URUBURETAMA



Comissão de Planejamento das
Contratações Públicas



ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	QNT.	UNID	AMOSTRA	AVALIAÇÃO
	nutricional, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 6 meses.				
37	Fécula de mandioca , hidratada, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 1kg. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses	500	Pac	Sim	-
38	Feijão carioca - mulatinho, grãos inteiros, não apresentar características que prejudiquem a aparência e qualidade (manchados, mofados, carunchados, descoloridos). Embalados em pacotes de 1kg. Conter no rotulo a data de validade/ lote.	500	Kg	Sim	Laudo físico - químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
39	Feijão de corda , grãos inteiros, não apresentar características que prejudiquem a aparência e qualidade (manchados, mofados, carunchados, descoloridos). Embalados em pacotes de 1kg. Conter no rotulo a data de validade/ lote.	1000	Kg	Sim	Laudo físico - químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
40	Filé de peixe, TILÁPIA - 1ª qualidade, limpo e sem substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Produto fresco ou congelado, armazenado em embalagem própria para alimentos pesando 1kg.	720	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
41	Frango abatido de granja , isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias para consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	5.000	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
42	Frango (coxa e sobrecoxa) : congelada, de 1ª qualidade, livre de aparas. Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente de 1kg. Contendo identificação do produto (rotulagem): marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99.	2.000	Kg	Sim	Laudo físico - químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
43	Goiaba in natura - tamanho médio, nova, de primeira qualidade, compacta e firme, são, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, sem partes podres ou rachadura, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	800	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
44	Laranja in natura - tipo pera, tamanho médio, sabor doce, não murcha, com casca íntegra.	500	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
45	Leite em pó desnatado - ingredientes: Leite em pó integral desnatado, instantâneo, rico em cálcio, ferro e vitaminas D, Embalagem de 200g.	1275	Pac	Sim	Laudo físico - químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
46	Leite em pó SEM LACTOSE - sem lactose, enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. Embalagem contendo 300 a 400g. (Referência: Leite Ninho sem Lactose)	80	Lata	Sim	Laudo físico - químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
47	Leite em pó integral - ingredientes: Leite em pó integral, instantâneo, rico em cálcio, ferro, zinco e vitaminas A C e D, Embalagem de 200g.	1100	Pac	Sim	Laudo físico - químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
48	Macarrão Espaguete - massa de sêmola de trigo enriquecido com ferro, ácido fólico, ovos, corante natural de cúrcuma e urucum. Pacote com 500 gramas, embalagem plástica	2.700	Pac	Sim	Laudo físico - químico, bromatológico e

Praça Soares Bulcão nº 197 - Centro - CEP: 62.650-000 - Uruburetama / Ceará
CNPJ nº 07.623.069/0001-10 / www.uruburetama.ce.gov.br / e-mail: administracao@uruburetama.ce.gov.br

da
ãoGoverno Mun
URUBURETAMAComissão de Licitação
291
Fls
JBB
Ass.Comissão de Planejamento das
Contratações PúblicasComissão
148
Fls
008
4ss.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	QNT.	UNID	AMOSTRA	AValiaÇÃO
	transparente, resistente e termossoldado, isento de qualquer substância estranha ou nociva, prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data de entrega. No rótulo deve conter informações nutricionais, ingredientes, prazo de validade e lote.				microbiológico e Ficha técnica
49	Maionese - especificação: Embalagem de 250g, com identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, data de fabricação e validade; validade mínima de 4 meses após a data de entrega. Embalagem íntegra.	300	Und	Sim	Laudo físico - químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
50	Massa de milho isenta de sujidades e materiais estranhos. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem com 500 gramas.	600	pac	sim	-
51	Mamão in natura - tipo formosa, sem sujidades, sem partes podres ou rachadura, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo.	300	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
52	Maracujá in natura - sem sujidades, sem partes podres ou rachadura, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo.	800	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
53	Maça in natura - nacional fresca, íntegra e firme com grau de maturação adequado, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Produto à granel. Acondicionado em monoblocos de pvc frestados. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	150	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
54	Milho verde em conserva - simples, grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniforme. Acondicionado em embalagem de 200g.	200	Und	Sim	Laudo físico - químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
55	Melão tipo Japonês in natura - de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido e maduro, com polpas íntactas e firmes, livres de resíduos, larvas e parasitas. Sem danos físicos e mecânicos.	250	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
56	Margarina vegetal - sabor e odor suaves. Embalagens de polietileno resistentes ou acetato com tampa e lacre de proteção. Embalagem de 250g. Teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo. Dizeres de rotulagem com data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Embalagem íntegra. Prazo de validade mínimo de 6 meses	650	Und	Sim	Laudo físico - químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
57	Óleo de soja - comestível, de origem vegetal de soja, puro, refinado, isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem Pet de 900 ml, com identificação do produto, dados do fabricante, prazo de validade e peso líquido e estar de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa/MS ou Registro no Ministério da agricultura.	1.000	Und	Sim	-
58	Ovos de galinha - branco ou vermelho, de boa procedência, limpos, frescos, casca lisa e acondicionados em caixinhas de papelão contendo 30 unidades.	500	Bandeja	Sim	Avaliação Organoléptica
59	Peito de frango - de primeira qualidade, contendo selo de inspeção, em embalagens plásticas resistentes e lacradas contendo 1 kg. Entregue congelado. Contendo em seu Rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, sem tempero.	1.500	Kg	Sim	Laudo físico - químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
60	Pimentão in natura - tamanho médio, nova, de primeira qualidade, com casca, compacta e firme, são, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas,	450	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica

Praça Soares Bulcão nº 197 - Centro - CEP: 62.650-000 - Uruburetama / Ceará

CNPJ nº 07.623.069/0001-10 / www.uruburetama.ce.gov.br / e-mail: administracao@uruburetama.ce.gov.br

da
ão

Governo Municipal
URUBURETAMA



Comissão de Planejamento das
Contratações Públicas



ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS	QNT.	UNID	AMOSTRA	AVALIAÇÃO
	livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.				
61	Repolho in natura - de 1ª qualidade com aspecto fresco, sem partes amareladas, sem manchas de apodrecimentos, livre de sujidades, parasitas e larvas.	450	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
62	Sal refinado - iodado, embalagem de saco plástico transparente, resistente, com solda íntegra de 1kg. No seu rótulo deve conter prazo de validade /lote	260	Kg	Sim	-
63	Suco concentrado sabor caju - concentrado sem adição de açúcar; contendo lote, com data de fabricação e validade, com validade 6 meses a partir da data da entrega. Frasco de 500ml.	350	Und	Sim	Laudo físico - químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
64	Suco concentrado sabor maracuja - concentrado sem adição de açúcar; contendo lote, com data de fabricação e validade, com validade 6 meses a partir da data da entrega. Frasco de 500ml.	300	Und	Sim	Laudo físico - químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
65	Tomate in natura - tamanho médio, nova, de primeira qualidade, compacto e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	1.000	Kg	Sim	Avaliação Organoléptica
66	Vinagre de álcool - com data de fabricação e validade, embalagens plásticas, garrafas de 500ml, íntegra sem vazamento.	550	Und	Sim	-
67	Pão de leite - Especificação: fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e sujidades. Embalagem com 400 a 500g, fatiado, embalagem com o nome da empresa, com rotulagem apresentando o nome do produto, com o número do registro no ministério da saúde, tabela com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade conforme legislação vigente. Registro no SIM, SIE ou SIF. Prazo de validade no mínimo 15 dias.	900	Pac	Sim	Avaliação Organoléptica
68	Pão hot dog - Especificação: apresentar tamanho e formato uniforme. Embalagem primária: saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente termossoldado, contendo 400 a 500g e prazo de validade no mínimo 15 dias.	400	Pac	Sim	Avaliação Organoléptica
69	Polpa de fruta (sabor cajá) - ingredientes: produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Embalagem primária deve conter 1000ml com data de fabricação, lote e validade, registro no Ministério da Agricultura	250	Kg	Sim	Laudo físico - químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
70	Polpa de fruta (sabor acerola) - ingredientes: produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Embalagem primária deve conter 1000ml com data de fabricação, lote e validade, registro no Ministério da Agricultura	250	Kg	Sim	Laudo físico - químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
71	Polpa de fruta (sabor caju) - ingredientes: produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Embalagem primária deve conter 1000ml com data de fabricação, lote e validade, registro no Ministério da Agricultura	250	Kg	Sim	Laudo físico - químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica
72	Polpa de fruta (sabor goiaba) - ingredientes: produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Embalagem primária deve conter 1000ml com data de fabricação, lote e validade, registro no Ministério da Agricultura	360	Kg	Sim	Laudo físico - químico, bromatológico e microbiológico e Ficha técnica

8.2.4. As amostras deverão ser apresentadas em até 24 (vinte e quatro horas), após solicitação do pregoeiro no chat da plataforma promotora do pregão, as quais deverão ser apresentadas no Serviço de

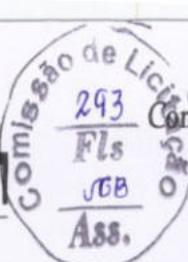
Praça Soares Bulcão nº 197 - Centro - CEP: 62.650-000 - Uruburetama / Ceará

CNPJ nº 07.623.069/0001-10 / www.uruburetama.ce.gov.br / e-mail: administracao@uruburetama.ce.gov.br



da
ão

Governo Municipal
URUBURETAMA



Comissão de Planejamento das
Contratações Públicas



Nutrição e Dietética (SND) do Hospital Municipal Dr. Antônio Nery Filho, situado à Rua Farmacêutico José Rodrigues nº 1319, no Centro desta cidade de Uruburetama/CE.

8.2.5. As amostras serão submetidas a avaliação organoléptica (aparência, cor, odor, sabor e textura), testes de preparo, rendimento e qualidade avaliadas pelo responsável (SND) o qual expedirá parecer favorável ou desfavorável da amostra avaliada, de acordo com especificações descritas neste estudo e os resultados destes testes;

8.2.6. A licitante deverá apresentar sua amostra e demais documentações em embalagem semelhante à que será entregue por ocasião do fornecimento, devidamente identificada, com a respectiva ficha técnica do produto assinada por profissional qualificado e acompanhado de **ficha técnica, laudo físico-químico, bromatológico e microbiológico de laboratório qualificado, quando solicitado.**

8.2.7. As amostras de que trata o item anterior não serão devolvidas.

8.2.8. Os critérios de avaliação das amostras serão, dentre outros, a qualidade do produto, bem como se o produto corresponde ao descrito na proposta.

8.2.9. Serão critérios para desclassificação:

- Produtos que não atendam as especificações técnicas contidas neste Termo de Referência;
- Produtos sem Registro no Ministério da Agricultura ou outro órgão competente;
- Amostras com marca e peso divergente da proposta;
- Amostras com data de validade vencida;
- Amostras com embalagem danificada.

8.2.10. O não cumprimento dos prazos estabelecidos no item 8.2.4, como também o não cumprimento dos critérios do item 8.2.9, serão motivos de desclassificação da proposta.

8.3. Em síntese, a(s) contratada(s) deverá(ão) obedecer às regras estabelecidas no edital de licitação, Termo de Referência, contrato e proposta, bem como os seus respectivos documentos complementares, conforme o caso.

8.4. SUBCONTRATAÇÃO: é vedada a subcontratação do objeto da contratação.

8.5. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO: não haverá exigência da garantia da contratação dos Artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, uma vez que não poderá implicar em aumento de custos desnecessários ou mesmo causar restrição a competitividade. Ademais, essa contratação não depende grandes vultos.

8.6. Os critérios de pagamento serão pormenorizados no Termo de Referência.

9. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

9.1. A estimativa para a aquisição de gêneros alimentícios tem como base a garantia da adequada alimentação dos pacientes, acompanhantes e funcionários, conforme as necessidades nutricionais estabelecidas. A aquisição é imprescindível para manutenção das atividades diárias desenvolvidas. Com relação ao hospital, a demanda diária é calculada com base no número de pacientes, acompanhantes e funcionários atendidos, considerando as porções recomendadas por refeição. As quantidades estimadas seguem a perspectiva de evolução do serviço com base nos dados do último ano, contratações e liquidações dos itens, além do quantitativo previsto para possíveis eventualidades. Diante disto, o planejamento quantitativo foi elaborado com base nos itens liquidados no último ano e levando-se em consideração os relatórios de saldos de contratos, também do último ano.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	Abacaxi pérola in natura - apresentação: fruta in natura, doce, fruta selecionada, no ponto para consumo (não deverá estar verde ou apodrecida)	300.0	Unidade
2	Abóbora in natura - inteira, tamanho padrão médio, de primeira qualidade, compacta, firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, não podem estar murchas, devendo ser bem desenvolvidas	400.0	Quilograma
3	Acerola in natura - nova, de primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos	1500.0	Quilograma

Praça Soares Bulcão nº 197 – Centro – CEP: 62.650-000 – Uruburetama / Ceará

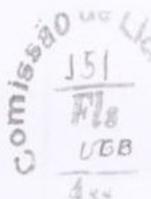
CNPJ nº 07.623.069/0001-10 / www.uruburetama.ce.gov.br / e-mail: administracao@uruburetama.ce.gov.br



Governo Municipal
URUBURETAMA



Comissão de Planejamento das
Contratações Públicas



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
	plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.		
4	Açúcar refinado – origem vegetal constituído de sacarose da cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Isento de matéria terrosa, sujidades, umidade, bolor, coloração ou mistura. Cheiro e cor características da espécie e livre de fragmentos estranhos. Embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico de 1Kg. Com validade mínima 6 meses.	3000.0	Quilograma
5	Amido de milho - Especificação: Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem 200g.	150.0	Unidade
6	Adoçante dietético, especificação: Contendo a base de edulcorante natural, líquido, acondicionado embalagem resistente de plástico atóxico contendo entre 80 a 100 ml e rotulagem nutricional no frasco, data de fabricação e prazo de validade a vencerem no mínimo 12 meses.	250.0	Unidade
7	Alface Crespa, com aspecto fresco, folhas firmes, sem partes amareladas, sem manchas de apodrecimentos, livre de sujidades, parasitas, pulgões e larvas. Embalar em sacos plásticos transparentes.	250.0	Unidade
8	Alho in natura - Fresco, com cabeça inteira, dentes grandes e uniformes, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Em embalagem de 01 kg.	250.0	Quilograma
9	Arroz branco – Características: longo, fino, tipo 1, branco. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impureza (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacote de 1kg, em polietileno transparente. Com identificação (rótulo) dos ingredientes valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade: mínima de 6 meses.	3000.0	Quilograma
10	Aveia em flocos finos 100% natural, embalagem de papelão ou plástico transparente atóxico, com rotulo identificando o produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem com 200g.	350.0	Caixa
11	Azeite de oliva extra virgem, com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, quantidade por embalagem e prazo de validade de, no mínimo, 06 meses a contar da data de entrega. Lata com 500ml.	150.0	Lata
12	Batata doce in natura - crua, lisa, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme.	400.0	Quilograma
13	Batata inglesa in natura - crua, lisa, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme.	1100.0	Quilograma
14	Beterraba in natura - tamanho médio, nova, de primeira qualidade, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	400.0	Quilograma
15	Biscoito cream cracker - ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, amido extrato e malte, fermentos químicos bicarbonato de sódio estabilizante lecitina de soja, contém glúten, embalagem duplamente protetora com três divisórias. pacote com 340 a 350. gramas.	1200.0	PAC
16	Biscoito doce sortido, com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega.pacote com 340 a 350. gramas.	800.0	PAC
17	Biscoito maisena Especificação: Aromatizado artificialmente; textura crocante; com identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante. Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Pacote 350g. Com validade: mínimo de 10 meses.	350.0	PAC
18	Biscoito salgado, com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega.pacote com 340 a 350. gramas.	800.0	PAC
19	Café em pó - torrado e moído, de primeira qualidade. Contendo data de fabricação e prazo de validade, com selo de pureza ABIC, embalagem de 250g.	2000.0	PAC
20	Caldo de carne, com informação nutricional, prazo de validade, informação nutricional e contato de atendimento ao consumidor. Display com 24 caixas com 02 tabletes.	80.0	Caixa
21	Caldo de galinha, preparado a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Constituído basicamente de carne de frango desidratada, liofilizada ou em pó, sal, amido de milho, igual ou superior a Knorr. Display com 24 caixas com 02 tabletes.	100.0	Caixa
22	Carne bovina moída (acém) – carne bovina com pouca gordura (tipo acém), moída, fresca/nova e congelar para entregar. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias para consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transparente próprias para alimentos, com peso de 1kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência.	1500.0	Quilograma

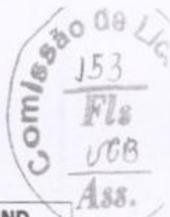
Praça Soares Bulcão nº 197 – Centro – CEP: 62.650-000 – Uruburetama / Ceará
CNPJ nº 07.623.069/0001-10 / www.uruburetama.ce.gov.br / e-mail: administracao@uruburetama.ce.gov.br

da
iãoGoverno Municipal
URUBURETAMAComissão de Planejamento das
Contratações Públicas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
23	Carne bovina patinho, peça inteira, resfriado, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), Port. 145, de 01/09/98 e suas posteriores alterações, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Séc. Agricultura.	1200.0	Quilograma
24	Carne suína, bisteca de 1ª. de boa qualidade. apresentação: cortada, livre de gordura aparente e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Produto fresco, processar/corta e entregar congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos.	600.0	Quilograma
25	Carne suína pernil (traseiro), em peças inteiras, congelado, desossado, devesa apresentar no máximo 10% de aponevroses e gordura, c/cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagens primárias de plásticos atóxico, próprias para alimentos, devidamente seladas, s/ fechos e suas condições deverão estar de acordo com a portaria CVS-06 de 10/03/99 e Dec. Estadual nº. 12486/78 - NTA-3 bem com atender a legislação vigente.	1000.0	Quilograma
26	Cebola branca in natura: tamanho médio, nova, de primeira qualidade, com casca, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	1000.0	Quilograma
27	Cenoura, in natura, tamanho médio, nova, de primeira qualidade, com casca, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	1100.0	Quilograma
28	Cereal de arroz com aveia, pré-cozido, com sais minerais e fonte de 9 vitaminas. Embalagem contendo 180 a 230g.	300.0	PAC
29	Cereal (de milho com farinha de arroz), pré-cozido, com sais minerais e fonte de 9 vitaminas. Embalagem contendo 180 a 230g.	300.0	PAC
30	Chá em sachê- Embalagem caixa com 15gramas individual, com identificação do produto e prazo de validade. Caixa entre 12 - 15 sachês. Sabores variados (camomila, boldo, cidreira)	100.0	Caixa
31	Cheiro verde, com aspecto fresco, sem partes amareladas, sem manchas de apodrecimentos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Na embalagem deve conter coentro e cebolinha.	2700.0	Molho
32	Chuchu in natura, novo, limpo, sem sujidades, de primeira qualidade. Deve apresentar característica bem formada, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Grau médio de amadurecimento. Embalagem com peso identificado.	500.0	Quilograma
33	Coloral, Colorífico em pó vermelho intenso fino homogêneo, obtido de frutos maduros e limpos, dessecados e moídos de coloração própria, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos. Embalagem em pacote plástico resistente, selado, e conter no rotulo o nome do produto, peso líquido, informações nutricionais, ingredientes e informações sobre o glúten. Embalagem 1kg.	150.0	Quilograma
34	Creme de leite, composto por creme de leite, leite em pó, espessantes e estabilizantes; sem glúten; caixa tetra park de 200g. Dizeres de rotulagem com data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes. Validade superior a 6 meses.	550.0	Unidade
35	Farinha de mandioca, farinha branca torrada, embalagem de 1kg.	700.0	Quilograma
36	Farinha láctea, isento de sujidades e materiais estranhos, pacote com 230g. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 6 meses.	170.0	PAC
37	Fécula de mandioca, hidratada, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 1kg. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses	500.0	PAC
38	Feijão carioca - mulatinho, grãos inteiros, não apresentar características que prejudiquem a aparência e qualidade (manchados, mofados, carunchados, descoloridos). Embalados em pacotes de 1kg. Conter no rotulo a data de validade/lote.	500.0	Quilograma
39	Feijão de corda, grãos inteiros, não apresentar características que prejudiquem a aparência e qualidade (manchados, mofados, carunchados, descoloridos). Embalados em pacotes de 1kg. Conter no rotulo a data de validade/lote.	1000.0	Quilograma
40	Filé de peixe, TILÁPIA - 1ª qualidade, limpo e sem substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Produto fresco ou congelado, armazenado em embalagem própria para alimentos pesando 1kg.	720.0	Quilograma
41	Frango abatido de granja, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias para consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	5000.0	Quilograma
42	Frango (coxa e sobrecoxa): congelada, de 1ª qualidade, livre de aparas. Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco	2000.0	Quilograma

Praça Soares Bulcão nº 197 - Centro - CEP: 62.650-000 - Uruburetama / Ceará

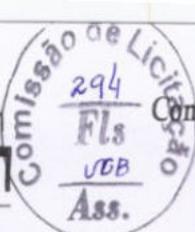
CNPJ nº 07.623.069/0001-10 / www.uruburetama.ce.gov.br / e-mail: administracao@uruburetama.ce.gov.br

da
ãoGoverno Mun
URUBURETAMAComissão de Planejamento das
Contratações Públicas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
	plástico transparente de 1kg. Contendo identificação do produto (rotulagem): marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99.		
43	Goiaba in natura - tamanho médio, nova, de primeira qualidade, compacta e firme, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, sem partes podres ou rachadura, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	800.0	Quilograma
44	Laranja in natura - tipo pera, tamanho médio, sabor doce, não murcha, com casca íntegra.	500.0	Quilograma
45	Leite em pó desnatado - ingredientes: Leite em pó integral desnatado, instantâneo, rico em cálcio, ferro e vitaminas D, Embalagem de 200g.	1275.0	PAC
46	Leite em pó SEM LACTOSE - sem lactose, enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. Embalagem contendo 300 a 400g. (Referência: Leite Ninho sem Lactose)	80.0	Lata
47	Leite em pó integral - ingredientes: Leite em pó integral, instantâneo, rico em cálcio, ferro, zinco e vitaminas A C e D, Embalagem de 200g.	1100.0	PAC
48	Macarrão Espaguete - massa de sêmola de trigo enriquecido com ferro, ácido fólico, ovos, corante natural de cúrcuma e urucum. Pacote com 500 gramas, embalagem plástica transparente, resistente e termossoldado, isento de qualquer substância estranha ou nociva, prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data de entrega. No rótulo deve conter informações nutricionais, ingredientes, prazo de validade e lote.	2700.0	PAC
49	Maionese - especificação: Embalagem de 250g, com identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, data de fabricação e validade; validade mínima de 4 meses após a data de entrega. Embalagem íntegra.	300.0	Unidade
50	Massa de milho isenta de sujidades e materiais estranhos. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem com 500 gramas.	600.0	PAC
51	Mamão in natura - tipo formosa, sem sujidades, sem partes podres ou rachadura, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo.	300.0	Quilograma
52	Maracujá in natura - sem sujidades, sem partes podres ou rachadura, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo.	800.0	Quilograma
53	Maça in natura - nacional fresca, íntegra e firme com grau de maturação adequado, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Produto à granel. Acondicionado em monoblocos de pvc frestados. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	150.0	Quilograma
54	Milho verde em conserva - simples, grãos íntegros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniforme. Acondicionado em embalagem de 200g.	200.0	Unidade
55	Melão tipo Japonês in natura - de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido e maduro, com polpas íntactas e firmes, livres de resíduos, larvas e parasitas. Sem danos físicos e mecânicos.	250.0	Quilograma
56	Margarina vegetal - sabor e odor suaves. Embalagens de polietileno resistentes ou acetato com tampa e lacre de proteção. Embalagem de 250g. Teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo. Dizeres de rotulagem com data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Embalagem íntegra. Prazo de validade mínimo de 6 meses	650.0	Unidade
57	Óleo de soja - comestível, de origem vegetal de soja, puro, refinado, isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem Pet de 900 ml, com identificação do produto, dados do fabricante, prazo de validade e peso líquido e estar de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa/MS ou Registro no Ministério da agricultura.	1000.0	Unidade
58	Ovos de galinha - branco ou vermelho, de boa procedência, limpos, frescos, casca lisa e acondicionados em caixinhas de papelão contendo 30 unidades.	500.0	Bandeja
59	Peito de frango - de primeira qualidade, contendo selo de inspeção, em embalagens plásticas resistentes e lacradas contendo 1 kg. Entregue congelado. Contendo em seu Rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, sem tempero.	1500.0	Quilograma
60	Pimentão in natura - tamanho médio, nova, de primeira qualidade, com casca, compacta e firme, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	450.0	Quilograma
61	Repolho in natura - de 1ª qualidade com aspecto fresco, sem partes amareladas, sem manchas de apodrecimentos, livre de sujidades, parasitas e larvas.	450.0	Quilograma
62	Sal refinado - iodado, embalagem de saco plástico transparente, resistente, com solda íntegra de 1kg. No seu rótulo deve conter prazo de validade /lote	260.0	Quilograma

Praça Soares Bulcão nº 197 - Centro - CEP: 62.650-000 - Uruburetama / Ceará

CNPJ nº 07.623.069/0001-10 / www.uruburetama.ce.gov.br / e-mail: administracao@uruburetama.ce.gov.br

da
ãoGoverno Mun
URUBURETAMAComissão de Planejamento das
Contratações Públicas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
63	Suco concentrado sabor caju - concentrado sem adição de açúcar; contendo lote, com data de fabricação e validade, com validade 6 meses a partir da data da entrega. Frasco de 500ml.	350.0	Unidade
64	Suco concentrado sabor maracuja - concentrado sem adição de açúcar; contendo lote, com data de fabricação e validade, com validade 6 meses a partir da data da entrega. Frasco de 500ml.	300.0	Unidade
65	Tomate in natura - tamanho médio, nova, de primeira qualidade, compacto e firme, são, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	1000.0	Quilograma
66	Vinagre de álcool - com data de fabricação e validade, embalagens plásticas, garrafas de 500ml, íntegra sem vazamento.	550.0	Unidade
67	Pão de leite - Especificação: fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e sujidades. Embalagem com 400 a 500g, fatiado, embalagem com o nome da empresa, com rotulagem apresentando o nome do produto, com o número do registro no ministério da saúde, tabela com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade conforme legislação vigente. Registro no SIM, SIE ou SIF. Prazo de validade no mínimo 15 dias.	900.0	PAC
68	Pão hot dog - Especificação: apresentar tamanho e formato uniforme. Embalagem primária: saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente termossoldado, contendo 400 a 500g e prazo de validade no mínimo 15 dias.	400.0	PAC
69	Polpa de fruta (sabor cajá) - ingredientes: produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Embalagem primária deve conter 1000ml com data de fabricação, lote e validade, registro no Ministério da Agricultura	250.0	Quilograma
70	Polpa de fruta (sabor acerola) - ingredientes: produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Embalagem primária deve conter 1000ml com data de fabricação, lote e validade, registro no Ministério da Agricultura	250.0	Quilograma
71	Polpa de fruta (sabor caju) - ingredientes: produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Embalagem primária deve conter 1000ml com data de fabricação, lote e validade, registro no Ministério da Agricultura	250.0	Quilograma
72	Polpa de fruta (sabor goiaba) - ingredientes: produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Embalagem primária deve conter 1000ml com data de fabricação, lote e validade, registro no Ministério da Agricultura	360.0	Quilograma

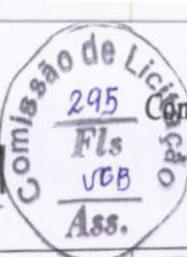
9.2. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

9.2.1. Os orçamentos foram realizados através de um software de gerenciamento das cotações de preços e compras governamentais para Prefeituras e diversos Órgãos Públicos, M2A Tecnologia (<https://compras.m2atecnologia.com.br/>). Através do sistema de cotações supracitado é possível realizar consulta avançada de itens em cestas de preços, obtidas através de contratações semelhantes, permitindo uma gestão eficaz e inteligente, dentre eles, os de maior destaque para este relatório foi a utilização da média aritmética dos 03 (três) orçamentos, considerando a classificação do objeto e o banco de preços do último ano, já que esses preços devem ser atuais, "preços de mercado". O valor estimado global é de **R\$ 678.441,30 (seiscentos e setenta e oito mil, quatrocentos e quarenta e um reais e trinta centavos)**, conforme tabela abaixo e pesquisa de mercado, anexo a este Estudo Técnico Preliminar.

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
1	Abacaxi pérola in natura - apresentação: fruta in natura, doce, fruta selecionada, no ponto para consumo (não deverá estar verde ou apodrecida)	300.0	Unidade	6,32	1.896,00
2	Abóbora in natura - inteira, tamanho padrão médio, de primeira qualidade, compacta, firme, sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes, não podem estar murchas, devendo ser bem desenvolvidas	400.0	Quilograma	6,47	2.588,00
3	Acerola in natura - nova, de primeira qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na	1500.0	Quilograma	7,50	11.250,00

Praça Soares Bulcão nº 197 - Centro - CEP: 62.650-000 - Uruburetama / Ceará

CNPJ nº 07.623.069/0001-10 / www.uruburetama.ce.gov.br / e-mail: administracao@uruburetama.ce.gov.br

da
ãoGoverno Municipal
URUBURETAMAComissão de Planejamento das
Contratações Públicas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
	embalagem etiqueta de pesagem.				
4	Açúcar refinado – origem vegetal constituído de sacarose da cana de açúcar. Produto deverá estar de acordo com legislação vigente. Isento de matéria terrosa, sujidades, umidade, bolor, coloração ou mistura. Cheiro e cor características da espécie e livre de fragmentos estranhos. Embalagem primária: Saco plástico de polietileno atóxico de 1Kg. Com validade mínima 6 meses.	3000.0	Quilograma	4,96	14.880,00
5	Amido de milho - Especificação: Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem 200g.	150.0	Unidade	4,95	742,50
6	Adoçante dietético, especificação: Contendo a base de edulcorante natural, líquido, acondicionado embalagem resistente de plástico atóxico contendo entre 80 a 100 ml e rotulagem nutricional no frasco, data de fabricação e prazo de validade a vencerem no mínimo 12 meses.	250.0	Unidade	10,23	2.557,50
7	Alface Crespa, com aspecto fresco, folhas firmes, sem partes amareladas, sem manchas de apodrecimentos, livre de sujidades, parasitas, pulgões e larvas. Embalar em sacos plásticos transparentes.	250.0	Unidade	2,44	610,00
8	Alho in natura - Fresco, com cabeça inteira, dentes grandes e uniformes, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Em embalagem de 01 kg.	250.0	Quilograma	36,23	9.057,50
9	Arroz branco – Características: longo, fino, tipo 1, branco. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impureza (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacote de 1kg, em polietileno transparente. Com identificação (rótulo) dos ingredientes valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade: mínima de 6 meses.	3000.0	Quilograma	7,01	21.030,00
10	Aveia em flocos finos 100% natural, embalagem de papelão ou plástico transparente atóxico, com rotulo identificando o produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem com 200g.	350.0	Caixa	4,90	1.715,00
11	Azeite de oliva extra virgem, com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, quantidade por embalagem e prazo de validade de, no mínimo, 06 meses a contar da data de entrega. Lata com 500ml.	150.0	Lata	37,80	5.670,00
12	Batata doce in natura - crua, lisa, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme.	400.0	Quilograma	4,30	1.720,00
13	Batata inglesa in natura - crua, lisa, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme.	1100.0	Quilograma	8,00	8.800,00
14	Beterraba in natura - tamanho médio, nova, de primeira qualidade, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	400.0	Quilograma	6,23	2.492,00
15	Biscoito cream cracker - ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal,	1200.0	PAC	6,41	7.692,00

da
ãoGovernou Mun
URUBURETAMAComissão de Planejamento das
Contratações Públicas

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
	açúcar invertido, sal, amido extrato e malte, fermentos químicos bicarbonato de sódio estabilizante lecitina de soja, contém glúten, embalagem duplamente protetora com três divisórias. pacote com 340 a 350. gramas.				
16	Biscoito doce sortido, com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega.pacote com 340 a 350. gramas.	800.0	PAC	6,47	5.176,00
17	Biscoito maisena Especificação: Aromatizado artificialmente; textura crocante; com identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante. Embalagem: saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Pacote 350g. Com validade: mínimo de 10 meses.	350.0	PAC	8,86	3.101,00
18	Biscoito salgado, com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de, no mínimo, 03 meses a contar da data de entrega.pacote com 340 a 350. gramas.	800.0	PAC	6,94	5.552,00
19	Café em pó - torrado e moído, de primeira qualidade. Contendo data de fabricação e prazo de validade, com selo de pureza ABIC, embalagem de 250g.	2000.0	PAC	12,15	24.300,00
20	Caldo de carne, com informação nutricional, prazo de validade, informação nutricional e contato de atendimento ao consumidor. Display com 24 caixas com 02 tabletes.	80.0	Caixa	21,40	1.712,00
21	Caldo de galinha, preparado a partir de matérias primas sãs, limpas e de boa qualidade. Constituído basicamente de carne de frango desidratada, liofilizada ou em pó, sal, amido de milho, igual ou superior a Knorr. Display com 24 caixas com 02 tabletes.	100.0	Caixa	21,78	2.178,00
22	Carne bovina moída (acém) – carne bovina com pouca gordura (tipo acém), moída, fresca/nova e congelar para entregar. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias para consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transparente próprias para alimentos, com peso de 1kg. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência.	1500.0	Quilograma	39,37	59.055,00
23	Carne bovina patinho, peça inteira, resfriado, e no máximo 10% de sebo e gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, embalada em saco plástico transparente, atóxico e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-3 (Decreto 12486 de 20/10/78) e (MA. 2244/97), Port. 145, de 01/09/98 e suas posteriores alterações, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Séc. Agricultura.,	1200.0	Quilograma	45,43	54.516,00
24	Carne suína, bisteca de 1ª. de boa qualidade. apresentação: cortada, livre de gordura aparente e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Produto fresco, processar/corta e entregar congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos.	600.0	Quilograma	23,23	13.938,00
25	Carne suína pernil (traseiro), em pecas inteiras, congelado, desossado, devesa apresentar no máximo 10% de aponevroses e gordura, c/cor, cheiro e sabor próprios, acondicionada em embalagens primarias de plásticos atóxico, próprias para alimentos, devidamente seladas, s/ fechos e suas condições deverão estar de acordo com a portaria CVS-06 de 10/03/99 e Dec. Estadual nº. 12486/78 – NTA-3 bem com atender a legislação vigente.	1000.0	Quilograma	27,72	27.720,00

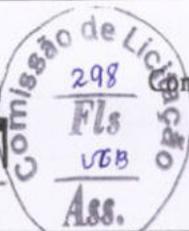
da
ção
 Governo Municipal
URUBURETAMA

 Comissão de Planejamento das
 Contratações Públicas


ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
26	Cebola branca in natura: tamanho médio, nova, de primeira qualidade, com casca, compacta e firme, são, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	1000.0	Quilograma	6,49	6.490,00
27	Cenoura, in natura, tamanho médio, nova, de primeira qualidade, com casca, compacta e firme, são, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	1100.0	Quilograma	7,83	8.613,00
28	Cereal de arroz com aveia, pré-cozido, com sais minerais e fonte de 9 vitaminas. Embalagem contendo 180 a 230g.	300.0	PAC	7,11	2.133,00
29	Cereal (de milho com farinha de arroz), pré-cozido, com sais minerais e fonte de 9 vitaminas. Embalagem contendo 180 a 230g.	300.0	PAC	8,55	2.565,00
30	Chá em sachê- Embalagem caixa com 15gramas individual, com identificação do produto e prazo de validade. Caixa entre 12 - 15 saches. Sabores variados (camomila, boldo, cidreira)	100.0	Caixa	6,05	605,00
31	Cheiro verde, com aspecto fresco, sem partes amareladas, sem manchas de apodrecimentos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Na embalagem deve conter coentro e cebolinha.	2700.0	Molho	2,12	5.724,00
32	Chuchu in natura, novo, limpo, sem sujidades, de primeira qualidade. Deve apresentar característica bem formada, livre de danos fisiológicos, pragas e doenças. Grau médio de amadurecimento. Embalagem com peso identificado.	500.0	Quilograma	5,23	2.615,00
33	Coloral, Colorífico em pó vermelho intenso fino homogêneo, obtido de frutos maduros e limpos, dessecados e moidos de coloração própria, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos. Embalagem em pacote plástico resistente, selado, e conter no rotulo o nome do produto, peso líquido, informações nutricionais, ingredientes e informações sobre o glúten. Embalagem 1kg.	150.0	Quilograma	1,90	285,00
34	Creme de leite, composto por creme de leite, leite em pó, espessantes e estabilizantes; sem glúten; caixa tetra park de 200g. Dizeres de rotulagem com data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes. Validade superior a 6 meses.	550.0	Unidade	6,04	3.322,00
35	Farinha de mandioca, farinha branca torrada, embalagem de 1kg.	700.0	Quilograma	5,20	3.640,00
36	Farinha láctea, isento de sujidades e materiais estranhos, pacote com 230g. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade mínimo de 6 meses.	170.0	PAC	9,13	1.552,10
37	Fécula de mandioca, hidratada, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 1kg. Fabricação: máximo de 60 dias. Validade: mínimo de 10 meses	500.0	PAC	7,76	3.880,00
38	Feijão carioca - mulatinho, grãos inteiros, não apresentar características que prejudiquem a aparência e qualidade (manchados, mofados, carunchados, descoloridos). Embalados em pacotes de 1kg. Conter no rotulo a data de validade/lote.	500.0	Quilograma	9,83	4.915,00
39	Feijão de corda, grãos inteiros, não apresentar	1000.0	Quilograma	10,05	10.050,00

Praça Soares Bulcão nº 197 - Centro - CEP: 62.650-000 - Uruburetama / Ceará

CNPJ nº 07.623.069/0001-10 / www.uruburetama.ce.gov.br / e-mail: administracao@uruburetama.ce.gov.br

da
ãoGoverno Municipal
URUBURETAMAComissão de Planejamento das
Contratações Públicas

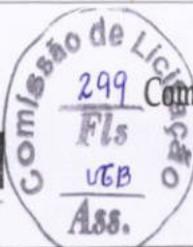
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
	características que prejudiquem a aparência e qualidade (manchados, mofados, carunchados, descoloridos). Embalados em pacotes de 1kg. Conter no rotulo a data de validade/lote.				
40	Filé de peixe, TILÁPIA - 1ª qualidade, limpo e sem substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Produto fresco ou congelado, armazenado em embalagem própria para alimentos pesando 1kg.	720.0	Quilograma	51,10	36.792,00
41	Frango abatido de granja, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias para consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	5000.0	Quilograma	16,05	80.250,00
42	Frango (coxa e sobrecoxa): congelada, de 1ª qualidade, livre de aparas. Acondicionada em embalagem de filme PVC transparente ou saco plástico transparente de 1kg. Contendo identificação do produto (rotulagem): marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98 e da Resolução da ANVISA nº105 de 19/05/99.	2000.0	Quilograma	18,54	37.080,00
43	Goiaba in natura - tamanho médio, nova, de primeira qualidade, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, sem partes podres ou rachadura, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	800.0	Quilograma	9,30	7.440,00
44	Laranja in natura - tipo pera, tamanho médio, sabor doce, não murcha, com casca íntegra.	500.0	Quilograma	5,93	2.965,00
45	Leite em pó desnatado - ingredientes: Leite em pó integral desnatado, instantâneo, rico em cálcio, ferro e vitaminas D, Embalagem de 200g.	1275.0	PAC	11,06	14.101,50
46	Leite em pó SEM LACTOSE - sem lactose, enzima lactase, vitaminas (A, D e C) e minerais (ferro e zinco) e estabilizante trifosfato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e citrato de sódio, isento de lactose e glúten. Embalagem contendo 300 a 400g. (Referência: Leite Ninho sem Lactose)	80.0	Lata	24,14	1.931,20
47	Leite em pó integral - ingredientes: Leite em pó integral, instantâneo, rico em cálcio, ferro, zinco e vitaminas A C e D, Embalagem de 200g.	1100.0	PAC	9,84	10.824,00
48	Macarrão Espaguete - massa de sêmola de trigo enriquecido com ferro, ácido fólico, ovos, corante natural de cúrcuma e urucum. Pacote com 500 gramas, embalagem plástica transparente, resistente e termossoldado, isento de qualquer substância estranha ou nociva, prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data de entrega. No rotulo deve conter informações nutricionais, ingredientes, prazo de validade e lote.	2700.0	PAC	6,63	17.901,00
49	Maionese - especificação: Embalagem de 250g, com identificação do produto, ingredientes, valor nutricional, data de fabricação e validade; validade mínima de 4 meses após a data de entrega. Embalagem íntegra.	300.0	Unidade	9,83	2.949,00
50	Massa de milho isenta de sugidades e materiais estranhos. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, peso líquido e prazo de validade de no mínimo 6 meses a contar da data de	600.0	PAC	2,57	1.542,00

Praça Soares Bulcão nº 197 - Centro - CEP: 62.650-000 - Uruburetama / Ceará

CNPJ nº 07.623.069/0001-10 / www.uruburetama.ce.gov.br / e-mail: administracao@uruburetama.ce.gov.br

da
ão

Governo Municipal
URUBURETAMA



Comissão de Planejamento das
Contratações Públicas



ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
	entrega. Embalagem com 500 gramas .				
51	Mamão in natura - tipo formosa, sem sujidades, sem partes podres ou rachadura, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo.	300.0	Quilograma	4,81	1.443,00
52	Maracujá in natura - sem sujidades, sem partes podres ou rachadura, sem amadurecimento excessivo ou verdes que impossibilitem o consumo.	800.0	Quilograma	10,93	8.744,00
53	Maça in natura - nacional fresca, íntegra e firme com grau de maturação adequado, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, isento de substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos. Produto à granel. Acondicionado em monoblocos de pvc frestados. Apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	150.0	Quilograma	16,08	2.412,00
54	Milho verde em conserva - simples, grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura, tamanho e coloração uniforme. Acondicionado em embalagem de 200g.	200.0	Unidade	4,07	814,00
55	Melão tipo Japonês in natura - de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduos, larvas e parasitas. Sem danos físicos e mecânicos.	250.0	Quilograma	4,66	1.165,00
56	Margarina vegetal - sabor e odor suaves. Embalagens de polietileno resistentes ou acetato com tampa e lacre de proteção. Embalagem de 250g. Teor de lipídios totais deve constar no painel principal do rótulo. Dizeres de rotulagem com data de fabricação e prazo de validade, informação dos ingredientes e composição nutricional. Embalagem íntegra. Prazo de validade mínimo de 6 meses	650.0	Unidade	4,10	2.665,00
57	Óleo de soja - comestível, de origem vegetal de soja, puro, refinado, isento de ranço e substâncias estranhas. Embalagem Pet de 900 ml, com identificação do produto, dados do fabricante, prazo de validade e peso líquido e estar de acordo com as normas e/ou resoluções da Anvisa/MS ou Registro no Ministério da agricultura.	1000.0	Unidade	10,08	10.080,00
58	Ovos de galinha - branco ou vermelho, de boa procedência, limpos, frescos, casca lisa e acondicionados em caixinhas de papelão contendo 30 unidades.	500.0	Bandeja	22,76	11.380,00
59	Peito de frango - de primeira qualidade, contendo selo de inspeção, em embalagens plásticas resistentes e lacradas contendo 1 kg. Entregue congelado. Contendo em seu Rótulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, sem tempero.	1500.0	Quilograma	22,55	33.825,00
60	Pimentão in natura - tamanho médio, nova, de primeira qualidade, com casca, compacta e firme, são, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	450.0	Quilograma	8,01	3.604,50
61	Repolho in natura - de 1ª qualidade com aspecto fresco, sem partes amareladas, sem manchas de apodrecimentos, livre de sujidades, parasitas e larvas.	450.0	Quilograma	6,07	2.731,50
62	Sal refinado - iodado, embalagem de saco plástico transparente, resistente, com solda íntegra de 1kg. No seu rótulo deve conter prazo de validade /lote	260.0	Quilograma	1,48	384,80
63	Suco concentrado sabor caju - concentrado sem adição de açúcar; contendo lote, com data de fabricação e	350.0	Unidade	5,50	1.925,00



Governo Municipal
URUBURETAMA



Comissão de Planejamento das
Contratações Públicas

160
Fls
VBB
tes

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	V. UNIT	V. TOTAL
	validade, com validade 6 meses a partir da data da entrega. Frasco de 500ml.				
64	Suco concentrado sabor maracuja - concentrado sem adição de açúcar; contendo lote, com data de fabricação e validade, com validade 6 meses a partir da data da entrega. Frasco de 500ml.	300.0	Unidade	8,79	2.637,00
65	Tomate in natura - tamanho médio, nova, de primeira qualidade, compacto e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalada em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	1000.0	Quilograma	7,32	7.320,00
66	Vinagre de álcool - com data de fabricação e validade, embalagens plásticas, garrafas de 500ml, íntegra sem vazamento.	550.0	Unidade	4,07	2.238,50
67	Pão de leite - Especificação: fabricado com matéria prima de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, parasitos e sujidades. Embalagem com 400 a 500g, fatiado, embalagem com o nome da empresa, com rotulagem apresentando o nome do produto, com o número do registro no ministério da saúde, tabela com informação nutricional, data de fabricação e prazo de validade conforme legislação vigente. Registro no SIM, SIE ou SIF. Prazo de validade no mínimo 15 dias.	900.0	PAC	7,68	6.912,00
68	Pão hot dog - Especificação: apresentar tamanho e formato uniforme. Embalagem primária: saco de polietileno ou polipropileno transparente, atóxico, resistente termossoldado, contendo 400 a 500g e prazo de validade no mínimo 15 dias.	400.0	PAC	7,86	3.144,00
69	Polpa de fruta (sabor cajá) - ingredientes: produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Embalagem primária deve conter 1000ml com data de fabricação, lote e validade, registro no Ministério da Agricultura	250.0	Quilograma	21,48	5.370,00
70	Polpa de fruta (sabor acerola) - ingredientes: produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Embalagem primária deve conter 1000ml com data de fabricação, lote e validade, registro no Ministério da Agricultura	250.0	Quilograma	11,85	2.962,50
71	Polpa de fruta (sabor caju) - ingredientes: produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Embalagem primária deve conter 1000ml com data de fabricação, lote e validade, registro no Ministério da Agricultura	250.0	Quilograma	10,34	2.585,00
72	Polpa de fruta (sabor goiaba) - ingredientes: produto não fermentado, não diluído, obtido de frutos polposos com teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto. Embalagem primária deve conter 1000ml com data de fabricação, lote e validade, registro no Ministério da Agricultura	360.0	Quilograma	11,07	3.985,20

10. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

10.1. A solução proposta para atender à necessidade de aquisição de gêneros alimentícios destinados a alimentação de profissionais e pacientes internos vinculados ao Hospital Dr. Antônio Nery Filho mantido pela Secretaria de Saúde do Município de Uruburetama, engloba a seleção de produtos que atendam às exigências de qualidade. Com base na Lei nº 14.133/2021, que estabelece os procedimentos para licitações e contratações públicas, realizou-se um estudo detalhado considerando as alternativas disponíveis no mercado, visando identificar os itens que atendam as necessidades da Administração Pública. Além disso, levou-se em conta o

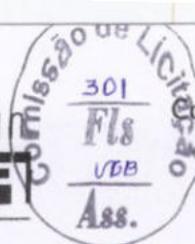
Praça Soares Bulcão nº 197 - Centro - CEP: 62.650-000 - Uruburetama / Ceará

CNPJ nº 07.623.069/0001-10 / www.uruburetama.ce.gov.br / e-mail: administracao@uruburetama.ce.gov.br

[Handwritten signatures and initials]



Governo Municipal
URUBURETAMA



Comissão de Planejamento das
Contratações Públicas



atendimento aos princípios de sustentabilidade e inclusão, alinhados às melhores práticas e à jurisprudência atual.

10.2. Conforme o Art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e as disposições contidas no Capítulo VII, Seção I do Decreto Municipal nº 030102/2023, a estimativa de preços para a contratação foi realizada mediante pesquisa de mercado, assegurando que os valores estejam em acordo com os praticados no setor, considerando a qualidade e as especificações técnicas necessárias. A seleção dos itens priorizou, quando possível, produtos que garantam maior eficiência, economia de recursos e menor impacto ambiental, cumprindo com os requisitos de desenvolvimento nacional sustentável estipulados pelo Art. 26 desta mesma lei.

10.3. Fundamentando-se nos preceitos de análise de riscos e gestão eficiente tão enfatizados pela Lei nº 14.133/2021, foi desenvolvido um planejamento para implementação dos produtos que inclui fases de análise técnica prévia e acompanhamento pós-aquisição. Tal estratégia garante não apenas que os produtos adquiridos estejam alinhados às necessidades operacionais e aos objetivos de políticas sociais do município de Uruburetama, mas também que haja uma garantia de adoção efetiva e de máximo aproveitamento dos recursos investidos.

10.4. Ao final dos estudos técnicos preliminares, constatou-se que a solução mais adequada e, portanto, a que se mostra mais viável para esta demanda, será a realização de Pregão Eletrônico para a aquisição de gêneros alimentícios da Secretaria de Saúde de Uruburetama.

10.5. Conclui-se que a solução descrita se alinha integralmente às diretrizes estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021, oferecendo uma resposta eficaz e estratégica às necessidades identificadas, adotando práticas de mercado que garantem o melhor valor para administração pública e para a sociedade, sem negligenciar os aspectos de sustentabilidade, inclusão e inovação.

11. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO:

11.1. A análise para determinar o parcelamento ou não do objeto da contratação considerou todos os aspectos técnicos, econômicos e mercadológicos relevantes, conforme orienta a Lei nº 14.133/2021. Esta seção detalha as considerações feitas e as decisões tomadas nesse sentido.

Avaliação da Divisibilidade do Objeto: O objeto pretendido, consiste na aquisição de gêneros alimentícios destinados a alimentação de profissionais e pacientes internos vinculados ao Hospital Dr. Antônio Nery Filho mantido pela Secretaria de Saúde do Município de Uruburetama, foi cuidadosamente analisado quanto à sua divisibilidade. Portanto, concluiu-se que o procedimento licitatório deverá ser feito por itens, sem prejuízo dos resultados pretendidos.

Decisão pelo Parcelamento: Aplicou-se a decisão pelo parcelamento, visto que a divisibilidade do objeto se mostrou plenamente adequada sem prejuízos significantes quanto à economia de escala ou impacto nos resultados pretendidos.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES:

12.1. Não se verificam contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

13. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO:

13.1 Este ETP está em conformidade com as metas e objetivos previstos no planejamento orçamentário do Plano Anual de Contratações (PPA), Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO), Lei Orçamentária Anual (LOA) e em conformidade com as exigências da Lei Federal nº 14.133/2021.

14. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS:

14.1 A aquisição de gêneros alimentícios destinados a alimentação de profissionais e pacientes internos vinculados ao Hospital Dr. Antônio Nery Filho mantido pela Secretaria de Saúde do Município de Uruburetama visa atender a necessidades básicas de nutrição, saúde e bem-estar, seguindo as diretrizes estabelecidas pela Lei nº 14.133/2021.

14.2. Visa-se atingir resultados que não apenas assegurem a eficiência e eficácia das ações desenvolvidas, otimizando os recursos públicos, garantindo que toda aquisição esteja alinhada aos

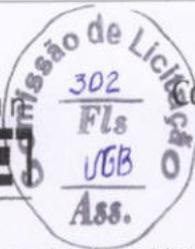
Praça Soares Bulcão nº 197 – Centro – CEP: 62.650-000 – Uruburetama / Ceará

CNPJ nº 07.623.069/0001-10 / www.uruburetama.ce.gov.br / e-mail: administracao@uruburetama.ce.gov.br

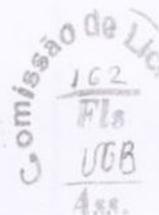


da
ção

Governo Municipal
URUBURETAMA



Comissão de Planejamento das
Contratações Públicas



princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência delineados no Art. 5º da mencionada legislação.

14.3. O objetivo principal desta contratação é garantir o fornecimento contínuo e de qualidade de gêneros alimentícios, assegurando:

I) Atendimento as necessidades nutricionais de profissionais e pacientes, com fornecimento de alimentos saudáveis, seguros e que atendam as normativas da Secretaria Municipal de Saúde e demais órgão de controle, conforme estabelecido pelo art. 5º da Lei nº 14.133/2021, que aborda os princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, entre outros.

II) Oferecer alimentação nutritiva e balanceada aos pacientes, uma vez que, a nutrição adequada é essencial para a recuperação e o bem-estar dos pacientes. Uma dieta rica em nutrientes contribui para o fortalecimento do sistema imunológico, auxilia na prevenção de doenças e acelera o processo de cura. O hospital deve fornecer refeições com variedade, sabor e qualidade, atendendo às necessidades nutricionais específicas de cada paciente, considerando restrições alimentares, alergias e intolerâncias.

III) Para os profissionais, oferecer uma alimentação saudável também é fundamental para o bom desempenho dos profissionais do hospital. Cardápios nutritivos e balanceados garantem energia, disposição e concentração durante a jornada de trabalho, contribuindo para a qualidade da assistência prestada aos pacientes.

IV) Implementação de práticas que resultem em economicidade para a Administração Pública, por meio do estabelecimento de um processo licitatório competitivo e transparente, que assegure a seleção da proposta mais vantajosa, em alinhamento com os objetivos do art. 11 da Lei nº 14.133/2021, que visa assegurar a seleção da proposta que gere o melhor resultado para a administração, promovendo a justa competição.

14.4. Em resumo, com a aquisição de gêneros alimentícios para o Hospital Municipal Dr. Antônio Nery Filho vai além da simples oferta de refeições. Espera-se promover um investimento na saúde dos pacientes, no bem-estar dos profissionais, na qualidade dos serviços prestados e na gestão eficiente do hospital.

14.5. Esses resultados pretendidos estão alinhados aos objetivos da Lei nº 14.133/2021, que, conforme seu art. 11, busca assegurar, entre outros, a eficiência nas contratações públicas, o desenvolvimento nacional sustentável e a obtenção de proposições capazes de satisfazer as necessidades da Administração Pública com o melhor custo benefício. Portanto, através da consecução desses objetivos, espera-se que a Secretaria Municipal de Saúde alcance um novo nível de excelência em seus serviços na rede pública de saúde do município, beneficiando diretamente a comunidade e reafirmando o compromisso com a gestão pública eficiente e transparente.

15. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO:

Para garantir a eficácia e eficiência da aquisição de gêneros alimentícios adequados às necessidades do Hospital Municipal Dr. Antônio Nery Filho, uma série de providências deverão ser adotadas pela administração pública municipal, conforme detalhado a seguir:

Realização de auditoria prévia para avaliação das condições físicas das instalações onde os produtos serão alocados, a fim de identificar necessidades adaptação ou melhorias estruturais para adequado armazenamento e utilização dos gêneros alimentícios.

Capacitação dos servidores públicos envolvidos sobre a correta utilização e conservação dos produtos, visando ofertar serviços de qualidades no atendimento à população.

Desenvolvimento de um plano de gestão de materiais de consumo, incluindo processos para controle de inventário, realocação de recursos, manutenção preventiva e corretiva das instalações onde os produtos serão alocados, além de estratégias para eventual descarte ambientalmente correto de resíduos sólidos.

Praça Soares Bulcão nº 197 – Centro – CEP: 62.650-000 – Uruburetama / Ceará
CNPJ nº 07.623.069/0001-10 / www.uruburetama.ce.gov.br / e-mail: administracao@uruburetama.ce.gov.br

[Handwritten signature]

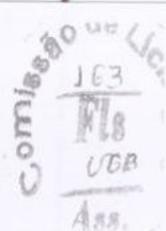


da
ão

Governo Municipal
URUBURETAMA



Comissão de Planejamento das
Contratações Públicas



Implementação de um sistema informatizado para acompanhamento e fiscalização da entrega, instalação e utilização efetiva dos gêneros alimentícios, assegurando transparência e permitindo avaliação constante do impacto desses recursos na melhoria do atendimento à comunidade.

Elaboração de mecanismos de comunicação eficazes para disseminação das informações relacionadas às novas aquisições junto aos servidores públicos, usuários da rede pública de saúde e à comunidade em geral, fortalecendo a percepção sobre os investimentos realizados e seus benefícios.

Preparação e realização de processo licitatório, observando as diretrizes e princípios estabelecidos pela Lei nº 14.133/2021, para a escolha de fornecedores que atendam às especificações técnicas e padrões de qualidade estabelecidos, garantindo a aquisição de gêneros alimentícios adequados às necessidades do Hospital Municipal Dr. Antônio Nery Filho.

Garantia de que todos os processos relativos à aquisição, desde a elaboração do Estudo Técnico Preliminar até a efetiva implementação dos produtos, estejam alinhados com as leis orçamentárias e os planos de investimento do município, assegurando a responsabilidade fiscal e a aplicação eficiente dos recursos públicos.

Essas providências são fundamentais para que a aquisição de gêneros alimentícios atenda efetivamente às necessidades dos profissionais e pacientes internos vinculados ao Hospital Municipal Dr. Antônio Nery Filho, contribuindo para a elevação da qualidade dos serviços prestados pela Secretaria de Saúde de Uruburetama à sua população.

16. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

16.1. Das obrigações da contratada: os principais impactos ambientais causados pelos gêneros alimentícios estão associados ao processo produtivo e à geração de resíduos orgânicos e inorgânicos (embalagem pós-uso). Com relação aos impactos oriundos da produção, as contratadas deverão se atentar para as práticas de mitigação e adoção de tecnologias mais limpas, e cumprir as Leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades. Além disso, devem atender aos requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO. Finalmente, os itens devem ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, e se possível, que utilizem materiais recicláveis.

16.2. Das obrigações do contratante: o desperdício de alimentos impacta negativamente em termos econômicos e principalmente ambientais, uma vez que acarreta poluição e uso desnecessário da terra, pois as áreas desmatadas para cultivo, poderiam ser áreas de mata intactas, mantidas a fim de promover a preservação ambiental, além disso, gera o uso excessivo de recursos hídricos, poluição do solo e da água, entre outros. Diante do exposto, algumas medidas simples devem ser adotadas com a finalidade de mitigar os possíveis danos ambientais causados, tais como promoção de oficinas de educação ambiental para os responsáveis pela preparação das comidas, com o propósito de orientar a evitar o desperdício de alimentos desde a hora do preparo além de seguirem normas de descarte consciente de embalagens e resíduos considerados degradáveis, além disso sugere-se a verificação do quantitativo de beneficiários regulares, para não haver a oferta maior que a demanda, o reaproveitamento das sobras orgânicas para alimentação animal, e a separação dos resíduos inorgânicos para a reciclagem, indo para o aterro sanitário somente os rejeitos.

17. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE:

17.1. Esta equipe de planejamento e demandantes declaram viável esta contratação, mostrando-se tecnicamente possível e fundamentalmente necessária, para melhorar a alimentação de profissionais e pacientes internos vinculados ao Hospital Municipal Dr. Antônio Nery Filho mantido pela Secretaria de Saúde de Uruburetama.

Ante o exposto, as informações anexadas são uma junção de tudo que foi considerado para justificar a manutenção e/ou aumento na quantidade dos produtos. Com a apresentação desses documentos e analisado o alinhamento entre eles, esta equipe não vislumbra impossibilidade para a concessão.

Praça Soares Bulcão nº 197 – Centro – CEP: 62.650-000 – Uruburetama / Ceará

CNPJ nº 07.623.069/0001-10 / www.uruburetama.ce.gov.br / e-mail: administracao@uruburetama.ce.gov.br

[Handwritten signature and initials]



Governo Mun
URUBURETAMA

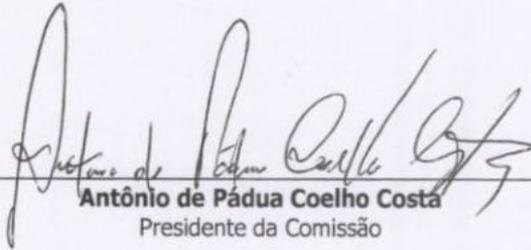
Comissão de Planejamento das
Contratações Públicas



Diante da declaração de viabilidade da contratação neste documento, encaminhe-se para, com base neste Estudo Técnico Preliminar, a elaboração do Termo de Referência.

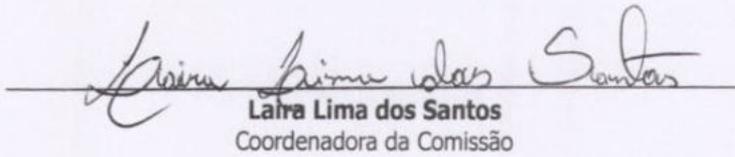
Uruburetama/CE, 29 de novembro de 2024.

ELABORADO POR:

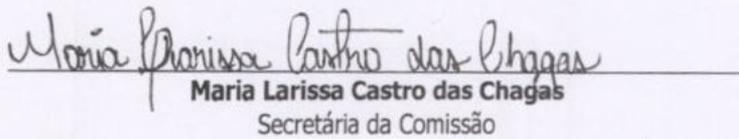


Antônio de Pádua Coelho Costa
Presidente da Comissão





Laira Lima dos Santos
Coordenadora da Comissão

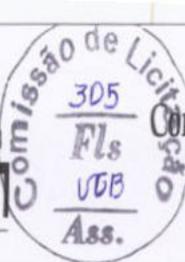


Maria Larissa Castro das Chagas
Secretária da Comissão



da
ção

Governo Municipal
URUBURETAMA



Comissão de Planejamento das
Contratações Públicas



MAPA DE GERENCIAMENTO DE RISCO

OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO DE PROFISSIONAIS E PACIENTES INTERNOS VINCULADOS AO HOSPITAL DR. ANTÔNIO NERY FILHO MANTIDO PELA SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE URUBURETAMA.

I – INTRODUÇÃO

A aquisição de gêneros alimentícios é essencial para garantir a alimentação adequada dos profissionais e pacientes internos do Hospital Municipal Dr. Antônio Nery Filho, mantido pela Secretaria de Saúde de Uruburetama. Esta contratação é imprescindível para assegurar o funcionamento contínuo e eficiente dos serviços de saúde prestados, uma vez que a nutrição adequada é um componente crítico para o tratamento e recuperação dos pacientes, bem como para o bom desempenho dos profissionais de saúde.

Adicionalmente, a contratação desses gêneros alimentícios está em conformidade com o princípio da padronização estabelecido pelo artigo 40, inciso V, alínea 'a', da Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos (NLLC), uma vez que os itens a serem adquiridos atendem aos padrões de qualidade e especificações necessárias para a segurança alimentar dos internos. Não há indicação de marca ou modelo específico para os produtos a serem adquiridos, garantindo assim a competitividade e evitando a restrição ao caráter competitivo do certame, conforme disposto no artigo 41, inciso II, da NLLC.

A escolha por essa contratação ainda se fundamenta na necessidade de garantir a continuidade dos serviços sem depender de recursos ou capacidades internas insuficientes, o que poderia comprometer a qualidade e a eficácia do atendimento prestado pelo hospital.

II – DEFINIÇÃO DOS IMPACTOS

A análise qualitativa dos riscos é realizada por meio da classificação escala da probabilidade e do impacto, conforme a tabela de referência a seguir.

Descrição dos impactos:

CLASSIFICAÇÃO	VALOR
Baixo	05
Médio	10
Alto	15

- **Baixo:** Danos que não comprometem o processo/serviço. Devem ser catalogados nos relatórios pós-contratuais com vistas a novo planejamento.
- **Médio:** Danos que comprometem parcialmente o processo/serviço, atrasando-o ou interferindo em sua qualidade.
- **Alto:** Danos que comprometem a essência do processo/serviço, impedindo-o de seguir seu curso.

A análise quantitativa dos riscos consiste na classificação conforme a relação entre a probabilidade e o impacto, tal classificação resultará no nível do risco e direcionará as ações relacionadas aos riscos durante a fase de planejamento e gestão do contrato.

Matriz Probabilidade x Impacto

O produto da probabilidade pelo impacto de cada risco deve se enquadrar em uma região da matriz probabilidade x impacto. Caso o risco enquadre-se na região verde, seu nível de risco é entendido como baixo, logo admite-se a aceitação ou adoção das medidas preventivas.

Se estiver na região amarela, entende-se como médio e na região vermelha, entende-se como nível de risco alto.

Nos casos de riscos classificados como médio e alto, serão adotadas as medidas preventivas previstas.

III. ÁREAS ENVOLVIDAS

Secretaria de Saúde:

Praça Soares Bulcão nº 197 – Centro – CEP: 62.650-000 – Uruburetama / Ceará

CNPJ nº 07.623.069/0001-10 / www.uruburetama.ce.gov.br / e-mail: administracao@uruburetama.ce.gov.br



da
ção

Governo Mun
URUBURETAMA



Comissão de Planejamento das
Contratações Públicas



*Secretária Municipal

*Equipe da Gestão Administrativa

Comissão de Planejamento

Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças (Setor de Licitações)

Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças (Setor de Compras)

IV. RISCOS RELACIONADOS AO PROCESSO DE CONTRATAÇÃO

Risco 1: Atraso ou demora na conclusão dos processos administrativo e jurídico de contratação:

- a. Probabilidade: Baixo
- b. Impacto: Médio
- c. Dano: Atraso no cumprimento do convênio entre o município e o Ministério da Saúde
- d. Classificação: Interna.
- e. Ações de Prevenção:

Ação Preventiva	Responsáveis
Definir cronograma preventivo de trabalho, prevendo prazo amplo para realização de análises.	Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Saúde
Encaminhar autos para análise jurídica respeitando os prazos programados para análise e para a contratação	Secretária Municipal
Acompanhamento junto à Secretaria de Administração quanto as fases do processo.	Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Saúde

f. Ação de Contingência:

Ação de Contingência	Responsáveis
Realizar Planejamento antecipado a fim de realizar a contratação pretendida em tempo suficiente.	Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Saúde Secretária Municipal

Risco 2: Falta de clareza ou erro na descrição dos objetos a serem adquiridos.

- a. Probabilidade: Médio
- b. Impacto: Médio
- c. Dano: Atraso no processo licitatório
- d. Classificação: interna.
- e. Ações de Prevenção:

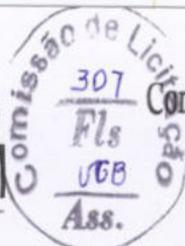
Ação Preventiva	Responsáveis
Realização de Estudo Técnico Preliminar acurado.	Comissão de Planejamento
Consultar contratações similares para elaborar o Estudo Técnico Preliminar.	
Consultar fornecedores durante a elaboração do Estudo Técnico Preliminar.	
Realizar reuniões com a equipe de planejamento para debater sobre o descritivo.	

f. Ação de Contingência:

Ação de Contingência	Responsáveis
Prestar esclarecimentos quanto à descrição do objeto.	Secretária de Saúde
Realizar a devida adequação no início da execução, em comum acordo com a CONTRATADA.	
Cancelamento ou revogação da licitação e republicação	Secretária de Saúde



Governo Municipal
URUBURETAMA



Comissão de Planejamento das
Contratações Públicas



do edital.

Secretaria de Administração, Planejamento
e Finanças (Setor de Licitações)

Risco 3: Não realizar ampla pesquisa de mercado durante o estudo técnico preliminar da contratação.

- a. Probabilidade: Baixo
- b. Impacto: Médio
- c. Dano: Aquisição com valores acima do praticado pelo mercado, coibindo a contratação mais vantajosa à Administração.
- d. Classificação: Interna.
- e. Ações de Prevenção:

Ação Preventiva	Responsáveis
Realização de Estudo Técnico Preliminar acurado.	Comissão de Planejamento
Efetuar levantamento de contratações similares feitas por outros órgãos, consultar sítios da internet, pesquisar em bancos de preços públicos, de modo a buscar o maior número possível de fontes.	

f. Ação de Contingência:

Ação de Contingência	Responsáveis
Revalidar a pesquisa de mercado	Secretária de Saúde Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Saúde
Cancelar ou revogar a licitação e republicar o edital	Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças (Setor de Licitações)

Risco 4: Não aprovação do termo de referência

- a. Probabilidade: Baixo
- b. Impacto: Médio
- c. Dano: Não aquisição do bem.
- d. Classificação: Política, interna, jurídica e orçamentária.
- e. Ações de Prevenção:

Ação reventiva	Responsáveis
Reunião com autoridades superiores para sensibilização e aprovação do Termo de Referência	Secretária de Saúde Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Saúde
Análise para possíveis adequações no Termo de Referência	

f. Ação de Contingência:

Ação de Contingência	Responsáveis
Reunião de alinhamento para apresentação quanto reprovação do Termo de Referência.	Secretária de Saúde Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Saúde

Risco 5: Indisponibilidade orçamentária frente a valores orçados nos primeiros levantamentos de mercado (ausência de recursos orçamentários ou financeiros).

- a. Probabilidade: Médio
- b. Impacto: Alto
- c. Dano: Indisponibilidade da aquisição.
- d. Classificação: Interna, orçamentária.
- e. Ações de Prevenção:



Ação Preventiva	Responsáveis
Reservar dotação orçamentária adequada e Realizar pré-empenho da despesa	Equipe Gestão Administrativa Secretaria de Saúde

f. Ação de Contingência:

Ação de Contingência	Responsáveis
Realizar Planejamento orçamentário a fim de realizar a contratação como solução pretendida.	Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Saúde

Risco 6: Existência de outras demandas prioritárias de contratações

- Probabilidade: Baixo
- Impacto: Baixo
- Dano: Atraso na efetivação da aquisição e conseqüentemente vencimento prazo do convenio
- Classificação: Interna.
- Ações de Prevenção:

Ação Preventiva	Responsáveis
Definir o cronograma de trabalho com todos os responsáveis envolvidos	Secretaria de Saúde

f. Ação de Contingência:

Ação de Contingência	Responsáveis
Repriorizar atividades	Secretaria de Saúde

Risco 7: Recusa da vencedora em assinar o contrato

- Probabilidade: Médio
- Impacto: Baixo
- Dano: Atraso na efetivação da aquisição.
- Classificação: Externa
- Ações de Prevenção:

Ação Preventiva	Responsáveis
Elaborar Estudo Técnico Preliminar, Análise de Riscos e Termo de Referência que apresentem estudo comparativo realizado e de forma a atender às reais necessidades com preços e prazos factíveis e que atenda às necessidades da Administração.	Comissão de Planejamento

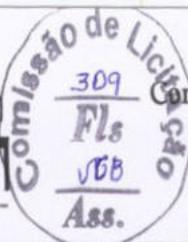
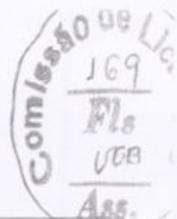
6. Ação de Contingência:

Ação de Contingência	Responsáveis
Convocar a próxima empresa classificada para assumir o contrato	Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças (Setor de Licitações)
Abrir processo de sanção.	Secretaria de Saúde

Risco 8: Proposta do pregão com valor superior ao estimado

- Probabilidade: Baixo
- Impacto: Médio
- Dano: Licitação fracassada
- Classificação: Interna e Externa
- Ações de Prevenção:

[Handwritten signatures and initials]

da
çãoGoverno Municipal
URUBURETAMAComissão de Planejamento das
Contratações Públicas

Ação Preventiva	Responsáveis
Acompanhar as apresentações de propostas e analisar a planilha da licitante.	Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças (Setor de Licitações)
Elaborar de forma precisa o valor de referência, por meio de consulta a uma ampla fonte de dados.	Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças (Setor de Compras)

f. Ação de Contingência:

Ação de Contingência	Responsáveis
Desclassificar empresa em caso de proposta acima do valor estimado.	Agente de Contratação/Pregoeiro
Negociar o valor com as licitantes	Agente de Contratação/Pregoeiro
Analisar a participação e disputa de lances do pregão e a viabilidade do melhor valor obtido em relação ao máximo valor aceitável.	Agente de Contratação/Pregoeiro

Risco 09: Proposta do pregão com valor muito inferior ao do mercado

- Probabilidade: Médio
- Impacto: Médio
- Dano: Licitação fracassada
- Classificação: Interna e Externa
- Ações de Prevenção:

Ação Preventiva	Responsáveis
Acompanhamento das apresentações de propostas.	Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças (Setor de Licitações)
Realizar análise crítica dos preços propostos. Realizar ampla pesquisa de mercado analisar o risco de falha na execução do contrato por oferecimento de preços inexequíveis	Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças (Setor de Licitações)

f. Ação de Contingência:

Ação de Contingência	Responsáveis
Promover abertura de diligência solicitando que a empresa comprove a exequibilidade dos preços propostos.	Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças (Setor de Licitações)
Desclassificar empresa caso haja comprovação da inexequibilidade dos preços.	
Convocar a próxima empresa classificada para assumir o contrato.	

Risco 10: Apresentação de recurso

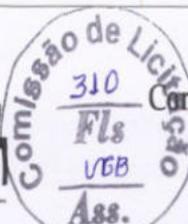
- Probabilidade: baixo
- Impacto: Médio
- Dano: Atraso na contratação
- Classificação: Interna e Externa
- Ações de Prevenção:

Ação Preventiva	Responsáveis
Realizar adequada instrução processual.	Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Saúde Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças (Setor de Licitações)
Realizar boa condução do certame.	Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças (Setor de Licitações)



da
ção

Governo Municipal
URUBURETAMA



Comissão de Planejamento das
Contratações Públicas



Finanças (Setor de Licitações)

f. Ação de Contingência:

Ação de Contingência	Responsáveis
Reabrir o certame, com aproveitamento de todos os atos não comprometidos.	Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças (Setor de Licitações)

Risco 11: Atraso na entrega do produto devido subcontratação

- a. Probabilidade: baixo
- b. Impacto: Médio
- c. Dano: Atraso no recebimento do objeto e conseqüentemente a falta deste.
- d. Classificação: Externa
- e. Ações de Prevenção:

Ação Preventiva	Responsáveis
Acompanhar e cobrar da empresa o cumprimento integral do instrumento de contrato	Fiscais e gestor do contrato ou instrumento equivalente
Prever no Termo de Referência a aplicação das penalidades cabíveis por inexecução parcial ou total do contrato.	

f. Ação de Contingência:

Ação de Contingência	Responsáveis
Notificar imediatamente à empresa para cumprimento do contrato.	Fiscais e gestor do contrato ou instrumento equivalente
Aplicação das penalidades cabíveis por inexecução parcial ou total do contrato.	Secretária de Saúde

Risco 12: Falta de pessoal para a fiscalização e gestão do instrumento contratual.

- Probabilidade: Baixo
- Impacto: Médio
- Dano: Atraso na entrega do produto; baixa qualidade do produto; não Atendimento das especificações
- Classificação: Interna
- Ações de Prevenção:

Ação Preventiva	Responsáveis
Manter substitutos, recrutar e capacitar novos integrantes.	Secretária de Saúde

- Ação de Contingência:

Ação de Contingência	Responsáveis
Redistribuição de atividades entre servidores e priorização de demanda.	Secretária de Saúde

Risco 13: Qualificação insuficiente dos fiscais do instrumento contratual

- a. Probabilidade: Baixo
- b. Impacto: Médio
- c. Dano: Atraso e/ou baixa qualidade na entrega do produto;
- d. Classificação: Interna
- e. Ações de Prevenção:

[Handwritten signature]



da
ão

Governo Municipal
URUBURETAMA

Comissão de Licitação
311
Fls
VDB
Ass.

Comissão de Planejamento das
Contratações Públicas

Comissão de Licitação
171
Fls
VDB
Ass.

Ação Preventiva	Responsáveis
Indicar servidores qualificados	Secretária de Saúde
Prover treinamento aos servidores que serão indicados	

f. Ação de Contingência:

Ação de Contingência	Responsáveis
Convocação de apoio por meio de profissionais técnicos competentes para prover orientação /treinamento aos servidores indicados.	Secretária de Saúde

Risco 14: Descumprimento de cláusulas contratuais por parte da contratada

Probabilidade: Médio
Impacto: Alto
Dano: não aceitação do objeto.
Classificação: Externa
Ações de Prevenção:

Ação Preventiva	Responsáveis
Prever penalidades no Termo de Referência, por descumprimento de cláusulas contratuais.	Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Saúde

Ação de Contingência:

Ação de Contingência	Responsáveis
Aplicar as penalidades previstas no Termo de Referência	Fiscal e gestor do contrato
No caso de atraso superior ao aceitável conforme definição contratual, rescindir o contrato e convocar a próxima empresa classificada	Secretária de Saúde Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças (Setor de Licitações)

Risco 15: Inadimplência fiscal e tributária pela contratada

a. Probabilidade: Baixo
b. Impacto: Baixo
c. Dano: Irregularidade da Contratada; atraso na prestação do serviço; rescisão do contrato; potencial criação de passivo trabalhista para a administração.
d. Classificação: Interna e jurídica
e. Ações de Prevenção:

Ação Preventiva	Responsáveis
Exigência da documentação de regularidade fiscal da Contratada	Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Saúde
Fiscalizar preventivamente e ostensivamente o cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias.	Fiscal e gestor do contrato

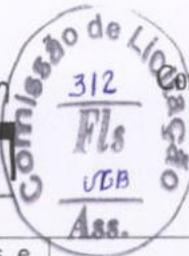
f. Ação de Contingência:

Ação de Contingência	Responsáveis
Suspensão do pagamento até a regularização fiscal.	Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Saúde
Retenção de valores devidos à contratada e pagamento direto - para cumprimento de	Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Saúde

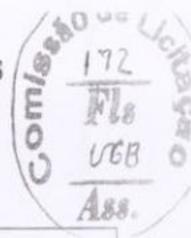
da
ção



Governo Municipal
URUBURETAMA



Comissão de Planejamento das
Contratações Públicas



eventuais obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias não satisfeitas.

Risco 16: Empresa vencedora do certame não conseguir entregar o item conforme valor proposto

- a. Probabilidade: Médio
- b. Impacto: Alto
- c. Dano: Atraso na prestação de serviço de Patrulha Agrícola
- d. Classificação: Externa
- e. Ações de Prevenção:

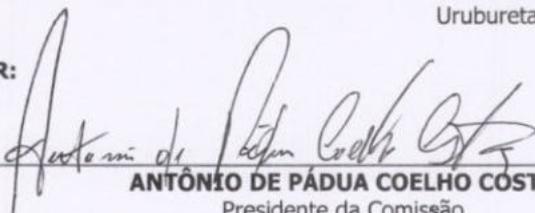
Ação Preventiva	Responsáveis
Apresentar valor compatível com o objeto, dentro dos valores mensurados no mercado atual de trabalho.	Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Saúde Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças (Setor de Compras)
Realizar pesquisa de insumos e equipamentos com valor acessível e que atenda a Administração Pública para prestação de serviço com qualidade.	Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Saúde Secretaria de Administração, Planejamento e Finanças (Setor de Compras)

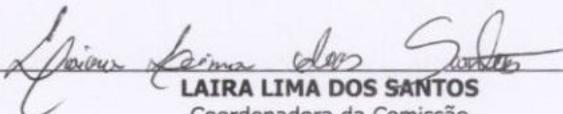
- f. Ação de Contingência:

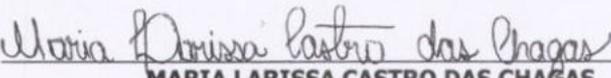
Ação de Contingência	Responsáveis
Suspensão do pagamento até a regularização fiscal.	Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Saúde
Retenção de valores devidos à contratada e pagamento direto - para cumprimento de eventuais obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias não satisfeitas.	Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Saúde
Abertura de processo sancionatório	Secretaria de Saúde Equipe da Gestão Administrativa da Secretaria de Saúde

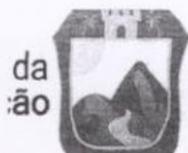
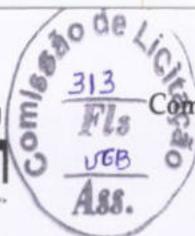
Uruburetama/CE, 29 de novembro de 2024

ELABORADO POR:


ANTÔNIO DE PÁDUA COELHO COSTA
 Presidente da Comissão


LAIRA LIMA DOS SANTOS
 Coordenadora da Comissão


MARIA LARISSA CASTRO DAS CHAGAS
 Secretária da Comissão

da
çãoGoverno Municipal
URUBURETAMAComissão de Planejamento das
Contratações Públicas

RELAÇÃO DE RISCOS

ID	RISCO	P- Probabilidade	I- Impacto	NÍVEL DE RISCO (PxI)	CLASSIFICAÇÃO
01	Atraso ou demora na conclusão dos processos administrativo e jurídico de contratação.	5	10	50	BAIXO
02	Falta de clareza ou erro na descrição dos objetos a serem adquiridos.	10	10	100	MÉDIO
03	Não realizar ampla pesquisa de mercado previamente ou durante o estudo técnico preliminar da contratação.	5	10	50	BAIXO
04	Não aprovação do termo de referência.	5	10	50	BAIXO
05	Indisponibilidade orçamentária frente a valores orçados nos primeiros levantamentos de mercado (ausência de recursos orçamentários ou financeiros).	10	15	150	ALTO
06	Existência de outras demandas prioritárias de contratações.	5	5	25	BAIXO
07	Recusa da vencedora em assinar o contrato.	5	10	50	BAIXO
08	Proposta do pregão com valor superior ao estimado.	5	10	50	BAIXO
09	Proposta do pregão com valor muito inferior ao do mercado.	10	10	100	MÉDIO
10	Apresentação de recurso.	5	10	50	MÉDIO
11	Atraso na entrega do produto devido subcontratação.	5	10	50	MÉDIO
12	Falta de pessoal para a fiscalização e gestão do instrumento contratual.	5	10	50	BAIXO
13	Qualificação insuficiente dos fiscais do instrumento contratual.	5	10	50	BAIXO
14	Descumprimento de cláusulas contratuais por parte da contratada	10	15	150	ALTO
15	Inadimplência fiscal e tributária pela contratada.	5	5	25	BAIXO
16	Empresa vencedora do certame não conseguir entregar o item conforme valor proposto.	10	15	150	ALTO