

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

SETOR REQUISITANTE	AGENTE RESPONSÁVEL
Gabinete SESMAB	Maria Francinete Lobato Cruz
Departamento de Atenção Básica em Saúde	Alan Machado de Almeida
Unidade de Pronto Atendimento-UPA	Tatiana Vilaça Rodrigues
Coordenação de Saúde Mental (CAPS)	Elem Costa dos Santos
E-MAIL: sesmab@abaetetuba.pa.gov.br	

1. INTRODUÇÃO

1.1. As contratações de bens e serviços devem ser precedidas de Estudos Técnicos Preliminares para análise da sua viabilidade e o levantamento dos elementos essenciais que servirão para compor Termo de Referência ou Projeto Básico, de forma que melhor atenda às necessidades da Administração.

1.2. Desta maneira, optou-se por seguir as diretrizes gerais apontadas pelo Decreto Municipal Nº 202/2024, de 22 de janeiro de 2024, que regulamenta, no âmbito do Município de Abaetetuba-PA, a Lei Federal nº 14.133/2021, que estabelece normas gerais de Licitações e Contratos Administrativos concomitante com o disposto no parágrafo primeiro do art. 18 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

1.3. Este Estudo Técnico Preliminar busca verificar a viabilidade de Contratação de Pessoa Jurídica para Aquisição de Gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros, destinados às demandas das unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde de Abaetetuba/PA- SESMAB.

1.4. A fim de balizar e nortear os atos administrativos que se emanarão da pretensa contratação, faz-se mister listar os parâmetros normativos legais que virão disciplinar a contratação de serviços, de acordo com a sua natureza.

2. PARÂMETROS NORMATIVOS

2.1. Parâmetros Normativos Gerais para Contratações Públicas:

2.1.1. **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**, dispõe sobre os princípios básicos que regem as contratações públicas, a exemplo do artigo 37, XXI, que estabelece o princípio da isonomia e a obrigatoriedade de licitação;

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

2.1.2. Lei n. 14.133/2021, que estabelece normas gerais de licitação e contratação para as Administrações Públicas diretas, autárquicas e fundacionais da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

2.1.3. Lei n. 4.320/64, normas gerais de direito financeiro para elaboração e controle dos orçamentos e balanços da União, dos Estados, dos Municípios e do Distrito Federal.

2.1.4. Lei Complementar n. 101/2000, normas de finanças públicas voltadas para a responsabilidade na gestão fiscal.

2.1.5. Decreto Lei n. 4.657/1942, Lei de Introdução às normas do Direito Brasileiro.

2.1.6. Decreto Municipal Nº 202/2024, de 22 de janeiro de 2024.

2.1.7. Lei Nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências.

3. DA DESCRIÇÃO E JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. A Secretaria Municipal de Saúde de Abaetetuba/PA-SESMAB, mediante a necessidade de contratação de gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros para o abastecimento do estoque que possui mantimentos somente para mais 90 (noventa) dias, vem, por meio de seus setores, requerer a contratação dos itens elencados no elemento 3 (da necessidade, unidade e Quantidades) deste Documento de Formalização de Demanda.

3.2. A relação de itens elencados para a contratação de gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros, deu-se mediante levantamento da necessidade dos diversos setores desta SESMAB, sendo eles: Unidade de Pronto Atendimento-UPA, CAPS, 27 Unidades Básicas de Saúde, Sede da SESMAB e o consumo estimado a ser utilizado no Hospital Municipal São Bento, com reinauguração prevista para junho/julho deste exercício. Ressaltando, que suas atividades já são desenvolvidas em anexo à Unidade de Pronto Atendimento de Abaetetuba/PA-UPA.

3.3. A Unidade de Pronto Atendimento-UPA e Hospital Municipal São Bento, precisam do objeto a ser contratado em decorrência da sua disponibilidade para assegurar a segurança alimentar dos beneficiários e contribuir para sua saúde e bem-estar durante sua internação.

3.4. Quando se está em um ambiente hospitalar os cuidados devem ser redobrados, pois os indivíduos encontram-se debilitados. A oferta de uma alimentação adequada torna-se de fundamental importância para a recuperação dos pacientes. Oferecer alimentos seguros

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

nutricionalmente significa garantir uma alimentação de qualidade e em quantidade suficiente, seguindo todos os padrões de higiene de forma a suprir suas necessidades essenciais.

3.5. A Unidade de Pronto Atendimento-UPA recebe diariamente centenas de pacientes e acompanhantes, necessitando assim suprir, durante sua permanência nesta unidade, todas as necessidades nutricionais, ofertando diariamente através do setor de nutrição e dietética (SND) todas as refeições: café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia, além de suplementos alimentares específicos para cada tipo de comorbidade e/ou deficiência nutricional.

3.6. Além de pacientes, o Setor de Nutrição e Dietética- SND necessita ofertar mais de 200 refeições diárias (almoço e jantar) para atender aos funcionários da unidade, que trabalham em regime de plantão e necessitam permanecer na unidade.

3.7. Já o CAPS, as Unidades Básicas de Saúde e Sede da SESMAB, precisam deste objeto para o preparo de café, chás, lanches, entre outros, bem como suprir eventuais reuniões com a Secretária, Conselhos, Coordenadores, Audiências Públicas, etc. Como também servir o café aos usuários do sistema de saúde de nosso município, tendo em vista que alguns pacientes saem de casa bem cedo e sequer tomam o seu café matinal, podendo ocasionar ou agravar o estado de saúde em que o mesmo se encontra, além de humanizar o atendimento aos que ali procuram.

3.8. O consumo previsto foi realizado por meio do uso de contratos e licitações feitas para este objeto, e também através do levantamento de consumo mensal que, por conseguinte, fora calculado para o período de 12 meses, a contar da assinatura do contrato.

3.9. A quantidade estimada para a contratação foi realizada com base no consumo mensal de cada item, multiplicado para o período de 12 (doze) meses, acrescido de margem de mais 10% para eventuais consumos não previstos.

3.10. Quanto a quantidade solicitada pelo Departamento de Atenção Básica (Unidade Básica de Saúde), CAPS e Sede da SESMAB, nos itens 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 44, 46, 47, 48, 49, 50, 52, 76, 77, 79, e 80, informa-se que a solicitação destes produtos serão para o preparo de lanches para serem servidos nos eventos, campanhas, caravanas e ações promovidas por estes setores da Secretaria Municipal de Saúde de Abaetetuba/PA durante o exercício vigente.

3.11. O objeto desta contratação pretendida será utilizado pela Unidade de Pronto Atendimento e hospital Municipal no preparo de alimentos e lanches para serem fornecidos aos pacientes hospitalizados, garantindo condições ideais de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social e alimentar, bem como aos funcionários que trabalham em regime de plantão e necessitam permanecer na unidade. As unidades Básicas de Saúde, Sede

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

SESMAB e CAPS, utilizarão os itens para de café, chás, lanches, entre outros, e também no preparo de lanches em ações e eventos realizadas durante o exercício pela Secretaria Municipal de Saúde de Abaetetuba/PA.

3.12. Frisa-se, que a necessidade de contratação do objeto surgiu ante a criticidade do estoque que no momento se encontra com quantidade de fornecimento somente para até 90 (noventa) dias e ausência de saldo nas quantidades dos contratos vigentes, conforme observação realizada pelas equipes técnicas.

3.13. A contratação do objeto se dará de forma integral e deve ser realizado por meio de processo licitatório buscando assegurar o fornecimento contínuo do objeto, conforme a necessidade do atendimento imediato, prioritário e programado.

4. DEMONSTRAÇÃO DO PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO

4.1. Para o exercício de 2024, em decorrência dos diversos contratemplos administrativos e ausência de profissionais aptos à implantação da Nova Lei de Licitações, não houve a elaboração do Plano de Contratações Anuais por parte da Administração, apesar disso o objeto pretendido tem previsões orçamentárias de acordo com a LOA, a seguir demonstrado:

Unidade	1502 – Fundo Municipal de Saúde
Func. Programática	- 10.122.1004.2.123 – Gestão e Operacionalização das Atividades da Secretaria Municipal de Saúde. - 10.301.1004.2.135 – Gestão e Operacionalização de UBS e Postos de Saúde. - 10.302.1001.2.141 - Cobertura e Ampliação das Equipes de Atenção básica. - 10.302.1001.2.144 - Gestão das Ações de Atenção Básica nas Ilhas - 10.302.1001.2.150 – Gestão e Manutenção das Ações da Unidade de Saúde Fluvial. - 10.302.1002.2.159 – Gestão da Rede de Atenção a Urgência e Emergência – Teto MAC - 10.302.1002.2.160 – Manutenção da Rede de Atenção Psicossocial. - 10.302.1002.2.166 - Gestão e Manutenção do Hospital Municipal - 10.302.1002.2.168 - Qualificação das Unidades de Pronto Atendimento UPA 24h.
Categoria Econômica	3.3.90.30.00 – Material de consumo 3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

5. ATENDIMENTO ANTERIOR DA NECESSIDADE

5.1. Realizado levantamento, constatou-se que o objeto em tela foi fornecido no exercício anterior por meio dos seguintes contratos administrativos:

CONTRATO Nº	CONTRATADA	CNPJ	VALOR GLOBAL	VIGÊNCIA
2023/368	M. M. D. PINHEIRO NETO COM. DE MÓVEIS EIRELI – EPP	16.836.634/0001-19	R\$ 453.325,26	07/11/2023 a 07/11/2024
2023/369	3E SERVIÇOS E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI	33.734.346/0001-72	R\$ 117.624,28	07/11/2023 a 07/11/2024
2023/370	SEBASTIÃO Q. FERREIRA EPP	07.137.759/0001-60	R\$ 357.315,75	07/11/2023
2023/371	R. DA SILVA NASCIMENTO AÇOUGUE EIRELI	38.176.587/0001-67	R\$ 105.302,94	07/11/2023 a 07/11/2024
Valor total			R\$ 1.033.568,23	

5.2. Os contratos acima são decorrentes de saldo restante da Ata de Registro de Preços Nº 003/2023-PMA, oriunda do Pregão Eletrônico nº 046/2022-CPL/SESMAB/PMA.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade Pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço por Item.

6.2. Requisitos Internos:

6.2.1. O fornecimento do objeto, pela contratada, ocorrerá de acordo com a solicitação da SESMAB (Secretaria Municipal de Saúde), através da ordem de fornecimento, emitido pelo Gabinete da SESMAB.

6.2.2. O fornecimento do objeto, pela contratada, ocorrerá de acordo com a solicitação da SESMAB (Secretaria Municipal de Saúde), através da ordem de fornecimento, emitido pelo Gabinete da SESMAB.

6.2.3. Após a Ordem de Fornecimento e Nota de Empenho ter sido recebida pela Contratada, a entrega deverá ser feita em até 05 (cinco) dias corridos, no local mencionado no item 6.2.4, no período compreendido entre 08h às 12h e 14h às 18h, salvo, se por motivo devidamente justificado por escrito, a CONTRATADA solicitar prorrogação de prazo, e este seja aceito pela CONTRATANTE;

6.2.4. O produto solicitado deverá ser entregue na Rod. Dr João Miranda, nº 2194, Bairro: São Sebastião, CEP 68440-000 – Abaetetuba-PA, na presença do encarregado do Setor, em dia e horário comercial, onde a mesma terá o prazo de até 03 (três) dias úteis para aceitar o produto.

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SSMAB

6.2.5. Todos os ônus com despesas relacionadas a frete, carga e descarga são inteiramente de responsabilidade do fornecedor.

6.2.6. Em hipótese alguma será aceito item em desacordo com exigido nas normas legais pertinentes à matéria, bem como às condições aqui pactuadas, ficando a cargo do fiscal do contrato o controle de qualidade do objeto fornecido.

6.2.7. Qualquer eventualidade que prejudique o fornecimento, consoante às regras estabelecidas do item 6.2.1, deverá ser devidamente justificada em documento oficial, enviado com antecedência mínima de 24h antes e aceito pela Secretaria solicitante.

6.2.8. Caberá ao servidor designado rejeitar totalmente ou em parte, qualquer produto que não esteja de acordo com as exigências, ou aquele que não seja comprovadamente de boa qualidade, bem como determinar a substituição do produto eventualmente fora de especificação.

6.3. Requisitos Externos:

6.3.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade do objeto, conforme disciplinado no edital.

6.3.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor serão as previstas no edital.

6.3.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor, no que couber, serão:

6.3.3.1. Apresentação de Atestado (s) de Capacidade Técnica expedido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, em papel que identifique o(s) mesmo(s), assinados, datados e os signatários devidamente identificados com o nome e cargo, que comprove que a empresa licitante forneceu/ou fornece itens em quantidades e características ao objeto desta licitação.

6.3.3.2. O quantitativo deverá ser de pelo menos 50% (cinquenta por cento) “da aquisição pretendida”, ou seja, esse quantitativo deve se referir ao “somatório” de TODOS OS ITENS QUE A EMPRESA ARREMATAR, desde que sejam pertinentes e compatíveis com o solicitado conforme artigo 67, § 2º da Lei 14.133/21;

6.3.3.3. Em não constando todas as informações no atestado, é possível apresentar em anexo, documentos complementares tais como nota fiscal, contrato e outros pertinentes, com dados suficientes para cumprimento da exigência editalícia.

6.3.3.4. Certificado de Inspeção Sanitária expedido por órgão federal, estadual ou municipal da sede da licitante para a comercialização dos produtos.

6.4. Das Obrigações da Contratada:

6.4.1. Todas as despesas de transporte, frete, carregamento, descarregamento, e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto desta contratação, correrão por conta exclusivos da contratada;

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SSMAB

- 6.4.2. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal;
- 6.4.3. Substituir, às suas expensas, os itens que apresentarem vestígios de deterioração ou aparência inadequada, a critério da CONTRATANTE;
- 6.4.4. Tomar todas as providências necessárias ao fiel cumprimento de todo o acordado, inclusive em relação aos prazos previstos, executando o objeto conforme o Termo de referência e suas especificações.
- 6.4.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27 do Código de Defesa do Consumidor – Lei n.º 8.078/1990;
- 6.4.6. Manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas;
- 6.4.7. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;
- 6.4.8. Responsabilizar-se pelos encargos fiscais, comerciais e trabalhistas, resultantes da execução do contrato, devendo, portanto, responsabilizar-se por todos os ônus referentes a entrega dos produtos no órgão requisitante, bem como a inadimplência do contratado em relação aos encargos não transferirá à Contratante a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato na forma da Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput e §1º;
- 6.4.9. Responder pelos danos causados diretamente à Administração desta SSMAB ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da entrega do objeto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela SSMAB, na forma da Lei nº 14.133/2021, Art. 120;
- 6.4.10. Apresentar, sempre que solicitada, documentos que comprovem a procedência do produto fornecido;
- 6.4.11. Acatar as instruções emanadas da fiscalização.

6.5. Da Forma, prazo e condições de Pagamento:

- 6.5.1. O pagamento será realizado por meio de ordem de compra, na agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 6.5.2. A Contratada deverá apresentar nota fiscal em até 10 (dez) dias úteis para a liquidação da despesa, a contagem do prazo ocorrerá a partir do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, conforme prevê o inciso I do art. 7º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.
- 6.5.3. A Administração Municipal reserva-se o direito de recusar a liquidação da nota fiscal se, no ato da atestação, o objeto fornecido não estiver em perfeitas condições de consumo, quando

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SSMAB

for o caso, ou em desacordo com as especificações apresentadas e aceitas, nos termos do art. 7º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

6.5.4. O pagamento será efetivado em até 10 (dez dias) úteis, a contar da liquidação da despesa, nos termos do inciso II do art. 7º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

6.5.5. A Administração Municipal poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela Contratada, nos termos do § 4º do art. 8º Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

6.5.6. Nenhuma liquidação ou pagamento será efetuado enquanto a empresa estiver pendente de qualquer obrigação financeira e/ou documental, devendo apresentar juntamente com a fatura as certidões negativas relativas aos Tributos Federais, Estaduais, Municipais, Trabalhistas e FGTS, sem que isso gere direito à alteração dos preços, ou de compensação financeira por atraso de pagamento, conforme disposto no art. 8º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

6.6. Da Sustentabilidade:

6.6.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

6.6.1.1. Registro na ANVISA (Decreto-Lei nº 986/1969);

6.6.1.2. Para os produtos embalados devem ser observadas as regras de rotulagem nutricional (RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020, da ANVISA e Instrução Normativa nº 75, de 8 de outubro de 2020 da ANVISA), as relativas a aditivos para materiais plásticos (RDC nº 326, de 03 de dezembro de 2019, da ANVISA) e a proibição do uso industrial de embalagens metálicas soldadas com liga de chumbo e estanho para acondicionamento de gêneros alimentícios, exceto para produtos secos ou desidratados (Lei nº 9.832/1999);

6.6.1.3. Quanto aos aditivos alimentares, os gêneros alimentícios devem observar a RDC nº 239, de 26 de julho de 2018, da ANVISA.

6.7. Da Garantia Contratual:

6.7.1. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, visto que pelas características do objeto da contratação o risco de inexecução e/ou inadimplemento é extremamente baixo.

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

6.8. Da Subcontratação

6.8.1. É vedada a subcontratação total ou parcial do seu objeto, dada sua unicidade e por se tratar de Serviço/bem comum, com variado número de fornecedores possíveis.

6.9. Indicação de marca e modelo

6.9.1. As licitantes deverão informar em suas propostas de preços as marcas dos itens ofertados na fase de lances e cadastrados na plataforma onde o Pregão será realizado.

7. ESTIMATIVA DE QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

7.1. Para levantamento do quantitativo total estimado usou-se por base as informações dispostas no Documento de Formalização de Demanda enviado pelos Setores Requisitantes, visando atender a demanda pelo período de vigência contratual de 12 (doze) meses.

7.2. O objeto do presente estudo é a Contratação de Pessoa Jurídica para Aquisição de Gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros, destinados às demandas das unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde de Abaetetuba/PA- SESMAB, cujas especificações gerais, descrição dos itens e quantitativos encontram-se dispostos na tabela abaixo:

RELAÇÃO DE PRODUTOS			QUANTIDADE POR UNIDADE REQUISITANTE					TOTAL
			UPA	HOSPITAL SÃO BENTO	UBS	CAPS	SEDE SESMAB	
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	QUANT.	QUANT.	QUANT.	QUANT.	
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - PERECÍVEIS								
01	CARNE BOVINA IN NATURA EM CUBOS CONGELADA (PATINHO OU COXÃO MOLE) 1.Descrição do objeto: carne de 1ª categoria – no corte coxão mole ou patinho. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em cubos congelada, no corte coxão mole deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de	KG	720	720				1440

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento.							
02	<p>CARNE BOVINA IN NATURA MOÍDA CONGELADA - 1. DESCRIÇÃO: carne de 1ª categoria – no corte patinho. Proveniente de machos da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina moída congelada, no corte patinho deve apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deverá conter no máximo, 10 % de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses. Devendo ser congelada e transportada à temperatura de – 18° C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior. 2. Características gerais: o produto não deverá apresentar superfície úmida, pegajosa, exudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. 2.1 Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso; Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: o produto deverá estar congelado, ser embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes de 02 kg. Embalagem íntegra, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos, protegida externamente em caixa de papelão</p>	KG	960	960			1.920	

[Handwritten signature]

[Handwritten signatures]

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	rotulada reforçada, com as abas superior e inferior totalmente lacradas contendo até 20kg. Não serão aceitas embalagens defeituosas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: Declarar marca; Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF, SIE ou SIM; Identificação completa do produto, constando inclusive os dizeres: CARNE BOVINA DE 1ª CATEGORIA (patinho); Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; peso líquido; condições de armazenamento.							
03	BISTECA BOVINA , primeira qualidade, tamanho padronizado, com peso unitário de 120g aproximadamente, resfriada, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, embalada a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, selado, com no máximo 5kg. Registro no SIF, SIE ou SIM.	KG	960	960				1.920
04	CARNE BOVINA IN NATURA COXÃO DURO (PAULISTA) , sem osso e sem gordura peça inteira, sem a capa, resfriada, com no máximo 5% de gordura, com aspecto, cor, cheiro e sabor característicos, embalada a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, selado. Registro no SIF, SIE ou SIM.	KG	2880	2880				5.760
05	CHARQUE BOVINO DIANTEIRO , embalada em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que	KG	240	240				480

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	garantam a integridade do produto até o momento do consumo. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Registro no SIF ou SIE.							
06	FILE DE PEIXE (DOURADA): congelado, temperatura de -18°C, sem espinha, isento de toda e qualquer evidencia de decomposição. o produto deverá estar acondicionado e ser transportado de maneira a se garantir a integridade do produto até o momento do consumo. deve constar na embalagem sua identificação completa, inclusive com a procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, bem como número do registro no SIF, SIE ou SIM. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data da entrega.	KG	1920	1920				3.840
07	PEITO DE FRANGO TIPO FILE, sem osso, sem pele, congelado, cortado em bifés de 120g a 140 g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação procedência, número de lote, data de validade, embalado em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Embalagem de 01 kg. Registro no SIF, SIE ou SIM.	KG	5760	5760				11.520
08	COXA-SOBRECOXA DE FRANGO: Carne de frango tipo coxa e sobre coxa congelada com adição de água no Máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujevidade	KG	3840	3840				7.680

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	e larvas, com registro no SIF, SIE ou SIM – PRAZO DE VALIDADE/ CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO (com temperatura ideal): Embalagem Fechada: Validade mínima: 04 (quatro) meses. Temperatura de armazenamento: (-18°C) a (-12°C); Data de entrega não deverá ser superior a 15 dias da data de fabricação. Embalagem Primária: Saco plástico de polietileno. Deverá conter no mínimo 01kg.						
09	LINGÜIÇA CALABRESA DEFUMADA 1. Descrição: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos embutido em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. b) Ingredientes: paleta, toucinho, água, sal, maltodextrina, extrato de arroz fermentado, pimenta calabresa, regulador de acidez, lactato de sódio (INS 325), antioxidante eritorbato de sódio (INS 316), aroma natural de pimenta preta, conservadores: Nitrato de Sódio (INS 251) e Corante Natural Carmim (INS 120) 2. Características organolépticas: Aspecto próprio de cada espécie, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria de cada espécie, sem manchas esverdeadas; Cheiro próprio; Sabor próprio. 3. Embalagem e peso: Embalagem primária: saco de polietileno de baixa densidade, cryovac termo formada, atóxica, resistente,	KG	240	240			480

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	transparente, com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente com peso líquido de 1kg de produto. Embalagem secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termo encolhível, resistente ao impacto e as condições de estocagem. 4. Rotulagem: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: 1) Declarar marca; 2) Nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente registro no SIF, SIE ou SIM; 3) Identificação completa do produto. 4) Data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo para consumo; 5) Temperatura de estocagem, armazenamento e conservação; 6) Peso líquido; 7) Condições de armazenamento.							
10	CARNE BOVINA CHÁ DE DENTRO , de primeira e sem osso, sem gordura, aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio. Tipo de corte: característico da peça. Acondicionada em embalagem plástica transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante e prazo de validade. Possuir Registro no SIF, SIE ou SIM.	KG	2880	2880				5.760
11	POLPA DE FRUTA CONGELADA (ACEROLA) ; concentrado; produto resultante da concentração da polpa de acerola por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele e sem semente; sem	KG	720	720	1000	100	200	2.740

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	corantes artificiais; isento de sujidades e fermentação; acondicionada embalagem plástica atóxica, com 1kg. com identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, suas condições deverão estar de acordo com as normas/resoluções vigentes; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA. Validade mínima de 06 a 12 meses.							
12	POLPA DE FRUTA CONGELADA (GOIABA); concentrado; produto resultante da concentração da polpa de goiaba por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele e sem semente; sem corantes artificiais; isento de sujidades e fermentação; acondicionado embalagem plástica atóxica, com 1kg, com identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, suas condições deverão estar de acordo com as normas/resoluções vigentes; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela ANVISA. Validade mínima de 06 a 12 meses.	KG	720	720	1000	100	200	2.740
13	POLPA DE FRUTA CONGELADA (MANGA); concentrado; produto resultante da concentração da polpa de manga por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados sem pele e sem semente; sem corantes artificiais; isento de sujidades e fermentação; acondicionado embalagem plástica atóxica, com 1kg, identificação do produto, data de fabricação, prazo de validade, suas condições deverão estar de acordo com as	KG	720	720	1000	100	200	2.740

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	normas/resoluções vigentes; produto sujeito a verificação no ato da entrega aos proced. administrativos determinados pela Anvisa. Validade mínima de 06 a 12 meses.							
14	PÃO TIPO HOT DOG - características: produto fermentado, preparado com farinha de trigo, sal e água, que se caracteriza por casca de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco de textura e granulação fina. Embalagem: Sacode polietileno, transparente, atóxico, resistente, termossoldado, devidamente identificado com 10 unidades de aproximadamente 50g. Validade mínima: 7 dias. A rotulagem deverá estar impressa de forma clara e indelével na embalagem primária.	PCT.	5.000	5.000	1000	100		11.100
15	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO ; Produto de primeira qualidade; resfriado; proveniente de leite de bovino, coalho, sal e aditivos permitidos pela legislação vigente; em fatias de aproximadamente 20 g cada, resfriados e divididos em saco plástico leitoso, atóxico, a vácuo ou cryovac, lacrada, sem sinais de rachaduras na superfície, sem furos e sem acúmulos com rótulo adesivo em pacotes de 50 fatias. Embalagem: Resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de aproximadamente 1 kg (um) para os pacotes com 50 fatias. Validade: Deverá ter validade mínima de 45 dias (quarenta e cinco) a partir da data de fabricação.	KG			200		200	400
16	PRESUNTO COZIDO , sem capa de gordura. embalado à vácuo em embalagem plástica transparente e atóxica, contendo 1kg, limpa, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo. O produto deverá ser entregue fatiado com	KG			200		200	400

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	fatias entre 15 e 20 gramas. A embalagem deve mencionar os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade, número do registro no ministério da agricultura, pecuária e abastecimento e/ou carimbo de inspeção SIF/SIE/SIM. validade mínima de 05 dias a partir da data de entrega. A entrega deverá ser feita em carro refrigerado.							
17	SALSICHA TIPO HOT DOG , composta predominante de carne bovina fresca, com condimentos triturados e cozidos, sem adição de pimenta, embalagem a vácuo, congelada, com validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. registro no SIF, SIE E SIM.	KG			400		400	800
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – NÃO PERECÍVEIS								
18	ACUCAR, TIPO: REFINADO , Fornecimento: pacote de 1 kg. Especificação complementar: açúcar refinado tipo cristal, acondicionado em embalagem plástica lacrada de até 01 (um) kg, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos pacotes individuais, que deverá ser de, no mínimo, 12 (doze) meses.	KG	780	780	3.480	200	300	5.540
19	ADOÇANTE DIETÉTICO , apresentação: líquido, Tipo: a base de stevia, forma fornecimento: frasco de 100ml. Ingredientes mínimos: água, edulcorante glicosídeos de esteviol, conservador benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. Embalagem: conter todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, constando data de fabricação e validade nos frascos individuais.	Frasco	60	60	40	10		170

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

20	ARROZ BRANCO , longo, polido, tipo 1, com no mínimo 90% de grãos inteiros, isento de matéria terrosa, parasitas, detritos animais ou vegetais. Embalagem: saco de polietileno, pesando 1kg. Validade: mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	KG	1560	1560				3.120
21	ARROZ PARBOILIZADO - Tipo 1, tipo classe longo fino, tipo subgrupo parboilizado acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 01kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Validade: mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	KG	3600	3600				7.200
22	FEIJÃO CARIOQUINHA , tipo 1, novo, com grãos inteiros e sadios, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies. Cor homogênea, sem milho e sem grãos partidos. Embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos, resistentes. Validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg.	KG	840	840				1.680
23	FEIJÃO PRETO - novo, de primeira qualidade, grãos inteiros, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, embalagem contendo 1kg. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. Embalagem plástica resistente e transparente, contendo na embalagem informações de	KG	120	120				240

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	procedência, data de embalagem e prazo de validade. Validade: mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.						
24	FEIJÃO CARIOCA - novo, de primeira qualidade, grãos inteiros, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, embalagem contendo 1kg. Isento de matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas, em embalagem plástica resistente e transparente, contendo na embalagem informações de procedência, data de embalagem e prazo de validade. Validade: mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	KG	120	120			240
25	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE , cor amarela; massa com ovos, farinha de trigo tipo I (de sêmola), grano duro (trigo durum para que a massa fique ao dente, soltinha) e demais substâncias permitidas; isenta de corantes artificiais. Embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos. Validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Pacote com 500 gramas.	PCT	720	720			1.440
26	MACARRÃO TIPO PARAFUSO , Massa não fermentada, obtido pelo amassamento da farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico ou sêmola com água e adicionado de ovos. Não poderá ter adição de corantes artificiais. Ao serem postos na água não deverão turvá-la antes da cocção. Embalagem: sacos de polietileno. Validade: No mínimo de 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Pacote com 500 gramas.	PCT	720	720			1.440
27	MASSA P/ SOPA, TIPO PAI NOSSO -Macarrão sêmola para sopa (tipo pai nosso), 1ª qualidade,	PCT	1080	1080			2.160

ESTADO DO PARÁ
 PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
 SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	aconicionado em pacote plástico e transparente e resistente de 500gramas.						
28	AVEIA - Aspecto em flocos, contendo 170 gramas, acondicionado em embalagens de polietileno atóxico (pacotes) ou caixas de papel com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas, material estranho e umidade. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. Validade: mínimo de 8 meses a partir da data de entrega.	Caixa	360	360			720
29	MINGAU FARINHA LÁCTEA , a base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas, sal e aveia. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais porção de 30g. Carboidrato 21g, cálcio 78mg, proteína 3,8. Deverá apresentar validade mínima de 8 (oito) meses a partir da data de entrega. Acondicionada em pacote com mínimo de 200 gramas.	PCT	360	360			720
30	MINGAU DE ARROZ , 400g, complemento alimentar em pó a base de arroz, composto de farinha de arroz, açúcar, amido, sais minerais (carbonato de cálcio, fosfato de sódio dibásico, fumarato ferroso, sulfato de zinco), vitaminas C, D, E, A, B1, B6, ácido fólico, niacina, áciodopantotênico; aromatizante vanilina. Tipo mucilon arroz ou similar de igual ou superior qualidade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6	Lata	700	700			1.400

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	meses a partir da data de entrega. Embalagem de lata. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas							
31	BISCOITO SALGADO - Biscoito quadrado salgado tipo Cream-Cracker, de textura crocante, com sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo no mínimo 345gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	PCT	840	840	2088	300	350	4.418
32	BISCOITO DOCE TIPO MARIA -Especificação: biscoito tipo doce, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hydrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente vedados com no mínimo 400 g. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. o produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	PCT	600	600	2088	300	350	3.938
33	CAFÉ EM PÓ TORRADO E MOÍDO , moagem fina e uniforme, embalagem alto vácuo, tipo do café:	PCT	2040	2040	10.440	200	360	15.080

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	tradicional, forte ou extraforte, ponto de torração: média, sem glúten e sem gordura saturada. Embalagem: Acondicionado em embalagem (tipo Tijolinho) pacote de 250g. Validade mínima 12 (doze) meses a contar da data de entrega. Marca de referência de qualidade: Pilão, equivalente ou de melhor qualidade.							
34	CHÁS DE DIVERSOS SABORES , Caixa com no mínimo 10 saquinhos; peso líquido mínimo 10g. Validade mínima: 10 (onze) meses no ato da entrega. Sabores: Erva doce, boldo do chile, hortelã, cidreira, camomila, maçã com cravo e canela, silvestre, chá verde com sabores variados, gengibre com limão, cítrico.	CAIXA	200	200	300	100	200	1.000
35	LEITE EM PÓ INTEGRAL - Leite obtido por desidratação do leite de vaca integral, mediante processos tecnológicos adequados. Não deve ser adicionado de lecitina de soja. Ingrediente básico: Leite integral. Apresenta aspecto de pó, cor branco, odor e sabor característicos. Embalado em embalagem plástica (polietileno) aluminizada, atóxico, contendo 200 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação, validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/SIE. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.	PCT	1200	1200	5.220	200	300	8.120
36	LEITE EM PÓ DESNATADO , sem açúcar, obedecendo a legislação vigente, contendo procedência e validade, em embalagem apropriada e hermeticamente fechada. Deverá	PCT	600	600				1.200

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	ser inspecionado pelo SIF ou SIE. Acondicionada em embalagem plástica de 200g. Validade mínima 12 (doze) meses a contar da data de entrega.						
37	LEITE DE SOJA EM PÓ , sem lactose, acondicionada em pacote 400g. Validade mínima 08 (oito) meses a contar da data de entrega.	PCT	60	60			120
38	FARINHA DE MANDIOCA PARA FAROFA - Farinha de mandioca tipo grupo Seca, tipo subgrupo fina, classe branca, tipo 1, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas, fragmentos estranhos e umidade. Embalada em pacotes plásticos (polietileno) atóxico e resistente, contendo 1kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	KG	3000	3000			6.000
39	FARINHA DE ROSCA . Não deverá apresentar: misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas. A embalagem deve estar intacta e prazo de validade mínimo de 08 meses a partir da data de entrega. Pacote de 400 gramas.	PCT	192	192			384
40	FARINHA DE TRIGO , especial, tipo 1, sem fermento, enriquecido com ferro e ácido fólico (Vit.B9). Embalagem plástica de polietileno, transparente/atóxico, intacta. Prazo de validade mínimo de 08 (oito) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 01 kg.	KG	192	192			384
41	FARINHA DE TAPIOCA , Subgrupo Granulada, Tipo1. Embalagem: saco plástico transparente, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Pacote de 01kg. Validade mínima de 08 (oito) meses, a contar da data de entrega.	KG	180	180	200		560

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

42	FUBÁ DE MILHO , de cor amarela, grão de milho moído, produto industrializado, novo, de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica com identificação do produto, prazo de validade e peso líquido de 500g.	PCT.	600	600		200	200	1.600
43	AMIDO DE MILHO – Amido em pó, tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matéria prima sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto: pó fino, cor branca, odor e sabor próprio. Embalagem em caixa de 500g.	CAIX A	300	300		200		800
44	BATATA PALHA , íntegra e crocante. Acondicionada em embalagem plástica resistente, contendo 400gramas. Validade: No mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	PCT	240	240	300		50	830
45	CREME DE LEITE UHT HOMOGENIZADO , contendo basicamente creme de leite, soro de leite e estabilizantes goma xantana, goma guar, fosfato dissódico e citrato de sódio. sem glúten. teor de matéria gorda mínima de 35%. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto e atender as exigências do ministério da agricultura e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, embalagem tetrapak de 200g.	CAIX A	144	144	200	100	100	688
46	LEITE DE COCO , produzidos a partir de coco, ingredientes base: leite de coco, água e conservantes, embalagem garrafa de vidro/plástico ou caixa TP de 200ml. Prazo de	Garraf a	50	50	100	100	50	350

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	validade no mínimo 12(doze) meses a partir da entrega do produto.							
47	LEITE CONDENSADO - produzido com leite integral, açúcar e lactose, acondicionado em embalagem de 395g, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Prazo de validade no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	CAIXA	150	150	100	100	50	550
48	MILHO BRANCO , cor uniforme, tamanho dos grãos uniforme, sem carunchados e sujeiras, pacote com 500g.	PCT.	50	50	100	50	50	300
49	COCO RALADO , polpa de coco parcialmente desengordurada, triturada e desidratada, sem adição de açúcar; sem gordura trans. Pacotes plásticos com 100 gramas do produto.	PCT.	50	50	100	50	50	300
50	MILHO PIPOCA , de primeira, limpo, sem sujeiras no meio dos grãos que devem ser grandes e uniformes, sem quebrados ou carunchados, pacote com 500g.	PCT.	100	100	100	50	50	400
51	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ , para tortas e bolos, frascos com 100g, composição: amido de milho, fosfato de monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio.	FRASCO	50	50				100
52	CANELA EM PÓ , embalagem frasco de plástico com tampa e extremidade com furos, frasco com 30gr de produto.	FRASCO	40	40	40	40	30	190
53	EXTRATO DE TOMATE , simples, concentrado, preparado com frutos maduros, são, sem pele, sem sementes e estar isento de fermentação. Cor vermelha, odor e sabor próprio, embalagem c/ 350gramas, apresentando rótulo,	PCT.	600	600				1.200

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	procedência e data de validade de no mínimo 12 meses.						
54	MOLHO DE TOMATE , 340g - molho de tomate, de 1ª primeira qualidade, concentrado, pura polpa. Acondicionado em embalagem de 340 gramas, contendo no corpo da embalagem informações do fabricante e data de vencimento. Não devem conter perfurações, principalmente nas costuras, não devem soltar ar com cheiro de azedo ou podre quando abertos, não deve apresentar manchas escuras e ferrugem na parte interna. Demais parâmetros de produção de acordo com a legislação vigente para alimentos e específica para o produto.	Sachê	600	600			1.200
55	ERVILHA ENLATADA: Especificação: Ervilha reidratada, água e sal, latas de 310gramas, acondicionado em recipiente integro, resistente, vedado de hermeticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade.	LATA	600	600			1.200
56	MILHO VERDE , 200g, em conserva, sem alterações de cor, aroma ou sabor, livre de fermentação, mofos ou bolores de qualquer tipo. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem de flandres, com verniz sanitário, recravadas, intacta, limpa, sem ferrugem e sem partes amassadas, sem estufamentos, sem vazamento, corrosão interna e outras alterações.	LATA	600	600			1.200
57	ÓLEO REFINADO DE SOJA , 900ml, tipo 1, obtido exclusivamente da soja de primeira qualidade, com	Garrafa	2160	2160			4.320

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	aspecto, cheiro, sabor e cor característicos, isento de ranço e outras características indesejáveis. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas.						
58	MAIONESE: molho de maionese industrializado emulsão cremosa à base de água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulantes, estabilizantes, conservantes, corantes, aromatizantes e antioxidantes. Sem glúten e sem gordura trans. Embalagem primária: potes plásticos ou de vidro com 250g do produto. Embalagem secundária: caixas de papelão com 24 unidades. Validade mínima de 8 meses após a data de fabricação. Demais parâmetros de produção de acordo com a legislação vigente para alimentos e específica para o produto.	CAIXA	200	200			400
59	MARGARINA VEGETAL - Cremosa, com sal, no mínimo 65% de lipídeos e 0% de gorduras trans, aspecto, cheiro, sabor e cor característicos, isenta de ranço e de bolores. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, contendo 500 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, peso, fornecedor, data de fabricação, validade. O produto deve ser entregue íntegro, não sendo aceito quebrado. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional. No ato da entrega deverá ter no	Pote	384	384			768

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante.							
60	MARGARINA COM SAL , embalagem de 500gr. O produto deve ser isento de gorduras trans e conter no mínimo 65% de lipídios, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis, com recomendação para uso culinário - embalagem de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, deverá apresentar validade mínima de 6(seis) meses a partir da data de entrega.	Pote	384	384	1740	300	200	3.008
61	FOLHA DE LOURO , condimento, apresentação natural, matéria-prima louro, aspecto físico folha seca, aplicação culinária em geral. Data de fabricação recente. Pacote de 200g	PCT	840	840				1.680
62	COLORÍFICO (colorau) Produto fino e homogêneo, produzido com grãos são e maduros, cheiro aromático característico, sem aditivos, embalagem plástica de 100gr.	PCT	1440	1440				2.880
63	COMINHO EM PÓ : Especificação: contendo no mínimo 100 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade não inferior a 180 dias.	PCT	1440	1440				2.880
64	SAL REFINADO , 1kg, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos. No mínimo 58,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo não tóxico de no mínimo 10mg e no máximo 15mg de iodo por kg, isento de umidade, aspecto uniforme cor característica, cheiro e sabor próprios, ausência de	Kg	720	720	150			1.590

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	<p>sujidades. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem em polietileno atóxico contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes da validade, prazo de validade vencido e embalagens danificadas</p>						
65	<p>VINAGRE DE ÁLCOOL, embalagem plástica de fácil utilização do produto, frasco/garrafa com 750ml.</p>	Garrafa	1320	1320			2.640
66	<p>VINAGRE DE VINHO TINTO - Produto com cor, odor e sabor característicos. produzido da fermentação acética de vinho, acidez entre 4 – 4,5%. Envasado em garrafa plástica (polietileno) atóxica, resistente, transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. No ato da entrega deverá ter no mínimo 50% da validade descrita pelo fabricante. O produto deve estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária quanto à produção, embalagem, rotulagem e informação nutricional.</p>	Garrafa	1320	1320			2.640
67	<p>PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA, composição básica: proteína de soja 50% e carboidrato 30%, apresentação: flocos, aspecto físico: desidratada, sabor: carne bovina. Acondicionada em pacote de 400gramas.</p>	PCT	180	180			360
68	<p>PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, em embalagem de 400g, tipo carne branca.</p>	PCT	240	240			480

[Handwritten signature]

[Handwritten signatures]

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

69	DIETA ALIMENTAR NUTRICIONALMENTE COMPLETA E BALANCEADA , em pó, indicada para atender às necessidades de crianças de 01 a 10 anos de idade, para uso oral ou enteral. isento de lactose e glúten. Sabor baunilha. Embalagem (Lata) com no mínimo 400 gramas. Marca Referência: Pediasure/Similar.	LATA	60	60				120
70	SUPLEMENTO NUTRICIONAL , em pó, enriquecido com vitaminas e minerais com adição de fibras, isento de glúten. indicado para pacientes com carência nutricional ou para auxiliar na prevenção e recuperação de carências nutricionais. sabor baunilha lata com no mínimo 400 gramas. Marca Referência: Nutren Active/Similar.	LATA	60	60				120
71	SUPLEMENTO ALIMENTAR , em pó, sabor baunilha, contendo os seguintes ingredientes: Maltodextrina, caseinato de cálcio, óleos vegetais, frutose, minerais, frutooligosacarídeos, fibra de soja, vitaminas, mio-inositol, L-carnitina, taurina, edulcorantes: maltitol e acessulfame de potássio, aromatizante e regulador de acidez: hidróxido de potássio. Indicado como substituto de refeição ou lanche, para pacientes com diabetes tipo 1. Pacientes com diabetes tipo 2. Pacientes com condições que exigem o gerenciamento de seus níveis de glicose. Lata de 400g. Marca Referência: Glucerna.	Lata	84	84				168
72	SUPLEMENTO/COMPLEMENTO NUTRICIONAL , que contenha no mínimo 25 vitaminas e minerais, com a presença de fibras contribuindo para o equilíbrio da flora intestinal. Indicado para: convalescentes, idosos, baixo peso, desnutridos e inapetentes. Sem	LATA	120	120				240

[Handwritten signature]

[Handwritten signatures]

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	adição de açúcares. Apresentação lata a partir de 370g. Sabores Variados. Marca Referência: Nutren Sênior/Similar.							
73	SUPLEMENTO NUTRICIONAL , líquido, densidade calórica: 1,25kcal/ml; Percentuais mínimos de Distribuição energética: Proteínas 25% – Caseinato CA/Na (65%), Proteína isolada do leite (20%) e Isolado proteico de soja (15%), Carboidratos 51% – Maltodextrina (40%), Sacarose (60%), Lipídeos 24% – Óleo de girassol de alto teor oleico (38%), Óleo de soja (28,5%), Óleo de canola (28,5%) e Lecitina (5%). Sabor: Baunilha. Acondicionada em garrafa de 220ml. Marca Referência: Ensure Protein.	Garrafa	360	360				720
74	FÓRMULA PARA NUTRIÇÃO ORAL OU ENTERAL, hipercalórico , hiperproteico, com Mic de proteína animal e vegetal. Isenta de sacarose, lactose e glúten, sem sabor. Indicado para crianças a partir dos 10 anos de idade, adultos e idosos, acamados ou não, que necessitam de uma dieta com alta oferta calórica para a manutenção e/ou recuperação do estado nutricional. Embalagem: Tetra Pak (Caixa) de 1litro. Marca Referência: Isosource 1.5.	Caixa	120	120				240
HORTIFRUTIGRANJEIROS								
75	OVOS DE GALINHA – tamanho médio livre de rachaduras e sujidades, com peso líquido unitário de aproximadamente 50g; organizados em bandejas (cuba) com 30 unidades, embalados e rotulados com data de validade, com identificação do nome e endereço do fornecedor. Registro no MAPA.	CUBA	240	240				480
76	ABACAXI IN NATURA - fruto de tamanho médio, limpo, de primeira, firmes e íntegras; acondicionado de	UNID	480	480	400	300	200	1.860

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	forma a evitar danos físicos, deve estar ileso, sem rupturas e ou pancadas na casca, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.							
77	MAÇÃ DE PRIMEIRA QUALIDADE- IN NATURA tamanho e coloração uniforme, sem danos físicos e mecânicos do manuseio de transportes.	Kg	384	384	400	300	200	1.668
78	MAMÃO TIPO PAPAIA IN NATURA , fresco de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte- kg.	Kg	480	480				960
79	MELANCIA IN NATURA , deve ter casca firme, lustrosa e resistente, de cor verde, rajada, suculenta e doce, sem imperfeições e rachaduras.	Kg	1440	1440	400	300	200	3.780
80	BANANA PRATA MADURA IN NATURA - de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte- dúzia.	Kg	960	960	400	300	200	2.820
81	LARANJA IN NATURA - com grau de maturação tal que lhes permita transporte, manipulação e a conservação em condições adequadas para o consumo, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e	UNID	9600	9600	400	300		19.900

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	corpos estranhos aderidos à superfície externa. não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica; livre de resíduos de fertilizantes.						
82	LIMÃO COMUM IN NATURA , fresco de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isento de enfermidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. acondicionada em saco plástico de 1 kg.	Kg	960	960			1.920
83	MELÃO IN NATURA , amarelo, a casca deve ser firme, sem rachaduras e de cor vibrante, doce, succulento, de 1º qualidade.	Kg	96	96			192
84	PÊRA IN NATURA , fresca, limpa, cada pêra deverá ter peso entre 100e 120 gr, em embalagens de 2 a 3 kg. com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes, sem rachaduras ou cortes na casca, sem manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	Kg	96	96			192
85	ABÓBORA MADURA IN NATURA , seca, de primeira (boa qualidade), tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionada em saco de plástico de 1 kg.	Kg	720	720			1.440
86	ALFACE IN NATURA , folha tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. acondicionada em maços.	MÇ	640	640			1.280

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

87	ALHO GRÁUDO IN NATURA , do tipo comum, cabeça inteiro fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas.	Kg	192	192				384
88	BATATA INGLESA IN NATURA - de primeira qualidade; tamanho grande; casca lisa, livre de fungos, sem indícios de germinação, sem manchas esverdeadas; isenta de sujidades e objetos estranhos. acondicionado em saco de 1 kg	Kg	2880	2880				5.760
89	BETERRABA IN NATURA , com diâmetro equatorial entre 42 e 69mm, média e uniforme, primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionada em embalagem de saco plástico de 1kg.	Kg	96	96				192
90	CENOURA IN NATURA , fresca de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. acondicionado em saco de 1 kg.	Kg	2880	2880				5.760
91	CEBOLA IN NATURA , fresca de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. acondicionado em saco de 1 kg.	KG	1440	1440				2.880
92	CHEIRO VERDE IN NATURA , de primeira qualidade, cor verde fresca, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos.	MAÇO	1400	1400				2800
93	COUVE MANTEIGA IN NATURA , de ótima qualidade, sem	MAÇO	960	960				1920

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. deverão apresentar coloração e tamanhos uniformes e típicos da variedade. não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.						
94	PEPINO IN NATURA - fresco de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. acondicionada em embalagem de kg.	Kg	240	240			480
95	PIMENTÃO IN NATURA - fresco de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. acondicionada em embalagem de 1 kg.	Kg	720	720			1.440
96	PIMENTINHA DE CHEIRO IN NATURA , fresco de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. acondicionada em saco plástico de 1kg.	KG	96	96			192
97	TOMATE IN NATURA - fresco de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de	Kg	960	960			1.920

[Handwritten signature]

[Handwritten signatures]

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

	manuseio e transporte. acondicionada em sacos de 1 kg.							
98	REPOLHO IN NATURA - fresco de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades material terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. embalagem de 1kg.	Kg	960	960				1.920
99	CHICÓRIA IN NATURA - devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta. isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	48	48				96
100	CHUCHU IN NATURA - primeira qualidade, em boas condições de consumo. tamanho médio, com cascas sãs e sem rupturas. devendo ser bem desenvolvido. acondicionado em caixas pesando aproximadamente 20 kg.	Kg	144	144				288
101	FEIJÃO VERDE DE 1ª QUALIDADE , debulhado, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas. embalados em sacos plásticos transparentes com peso líquido de 01 kg. transportados de forma adequada.	Kg	144	144				288

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

102	CARURU IN NATURA ; fresco; de primeira; tamanho e coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvidas; firme e intacta; isento de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio de transporte.	Kg	144	144			288
103	MACAXEIRA ; madura, seca, de primeira (boa qualidade); tamanho e coloração uniforme; material terroso e umidades externa anormal; sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. embalagem de 20 kg, acondicionadas em sacas de serapilheira.	Kg	144	144			288

7.3. O objeto deste procedimento licitatório é classificado como bem comum, composto por 103 (cento e três) itens, nos termos do inciso II do Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

7.4. Natureza do Objeto:

7.4.1. O presente objeto a princípio se refere a fornecimentos contínuos, a qual é realizada pela Administração Pública, através da Secretaria Municipal de Saúde de Abaetetuba-SESMAB, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas, cuja interrupção ocasionará prejuízos a pessoas e serviços essenciais.

7.5. Regime de Execução do Fornecimento:

7.5.1. Considerando o risco para a Administração, bem assim o critério a ser utilizado para remunerar a contratada, em relação a todos os itens a serem fornecidos, a contratação adotará o regime de fornecimento por unitário.

7.6. Prazo de Vigência:

7.6.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021, prorrogável por interesse

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

das partes, até o limite de 5 (cinco) anos, desde que haja autorização formal da autoridade competente.

7.6.2. O contrato oferecerá maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

8. LEVANTAMENTO DE MERCADO E DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1. Para contemplar as demandas apresentadas no presente Estudo Técnico Preliminar, analisaram-se duas hipóteses para o atendimento das necessidades desta SESMAB:

8.1.1. Solução 01: Realização de licitação para Contratação de empresa para fornecimento de alimentos prontos: após análise do mercado local e busca de empresas do ramo em regiões vizinhas, via pesquisa em sites disponibilizados pela plataforma Google chrome, não foi encontrado empresas com suporte e estrutura suficientes para o fornecimento de café da manhã, lanches, almoço e janta para as unidades da UPA e Hospital Municipal São Bento, bem como para o atendimento das demais unidades desta Secretaria. Além disso, a contratação de empresa para o fornecimento de alimentos prontos sairia bem mais oneroso para a Administração e demandaria de grande logística e o risco de insatisfação no alimento preparado, bem como o risco de contaminação destes o que poderia comprometer a saúde dos pacientes internados na UPA e Hospital municipal. Quanto às demais unidades, considerando possuímos copas, utensílios de cozinha, e servidores contratados para o preparo de cafés, chás e limpeza do ambiente, a contratação por meio desta solução 01 não traria vantajosidade e economicidade à SESMAB.

8.1.2. Solução 02: Realização de licitação para aquisição dos gêneros alimentícios: Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais encontrados na Plataforma Compras Pará e Tribunal de Contas dos Municípios-TCM, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Assim, chegou-se a conclusão de que está é a mais praticada pelos demais órgãos públicos e viável à contratação.

8.2. Justificativa de escolha da solução do mercado:

8.2.1. Diante do exposto acima a SESMAB, concluiu pela inviabilidade da solução 01 por não respeitar os princípios da economicidade e efetividade da administração pública, optando pela solução 02 para a realização de licitação para aquisição dos gêneros alimentícios, por meio de compra com aquisição imediata ou parcelada (art. nº 6, inciso X, lei 14133/2021) e o procedimento auxiliar a ser escolhido.

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

8.3. No que tange a forma de contratação dos itens descritos neste ETP, foram encontradas as seguintes soluções:

- 8.3.1. **Solução 1:** Buscar atas de registro de preços disponíveis para a realização de adesão;
- 8.3.2. **Solução 2:** Registrar intenção de registro de preços junto a outro órgão, na condição de participante;
- 8.3.3. **Solução 3:** Realizar licitação própria, por meio da modalidade Pregão, na forma eletrônica.

8.4. Justificativa de Escolha da Solução

8.4.1. Após análise das soluções de contratação do objeto, conclui-se que:

8.4.1.1. **Quanto a Solução 1:** Não Foi encontrada ata vigente dos Itens com quantitativo compatível com a demanda desta SESMAB.

8.4.1.2. **Quanto a Solução 2:** Não há Pregões para registrar intenção de Registro de Preços junto a outro órgão.

8.4.1.3. **Quanto a Solução 3:** Torna-se mais viável pela ausência nas opções acima citadas. Sendo assim, a solução mais econômica e tecnicamente viável. A solução consiste na realização de procedimento licitatório próprio, por meio da modalidade Pregão, na forma eletrônica, com critério de julgamento Menor preço por item, para Contratação de Pessoa Jurídica para Aquisição de Gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros, destinados às demandas das unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde de Abaetetuba/PA- SESMAB.

8.4.1.3.1. Os itens serão encaminhados a SESMAB, sendo todos os ônus com despesas relacionadas a frete, carga e descarga de inteira responsabilidade da empresa CONTRATADA. A opção de fornecimento parcelado é justificada em função do período de validade dos itens pleiteados para aquisição.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. Para obtenção do preço estimado, o parágrafo primeiro, artigo 32, do Decreto Municipal nº 202/2024, de 22 de janeiro de 2024, traz o seguinte:

Art. 32 - Adotar-se-á, para a obtenção do preço estimado, cálculo que incida sobre um conjunto de 03 (três) ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros de que trata o § 1º do Artigo 23 da Lei Federal N.º14.133/2021, desconsiderados os valores Inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados.

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

§ 1º. A partir dos preços obtidos o valor estimado poderá ser, **a critério da Administração, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços**, podendo ainda ser utilizados outros critérios ou métodos, desde que devidamente justificados nos autos pelo gestor responsável e aprovados pela autoridade competente. (grifo nosso).

9.2. Desta feita, com base no objeto de contratação pretendido e cotação de preços realizada, informa-se que a metodologia da obtenção do preço estimado empregada foi a MÉDIA, onde é feita a soma dos preços obtidos e dividido os mesmos pelo preço das propostas, obtendo assim o valor estimado para o processo, visto, os preços serem semelhantes.

9.3. O preço estimado da contratação é de **R\$ 2.011.186,49** (dois milhões, onze mil, cento e oitenta e seis reais e quarenta e nove centavos), conforme planilha de memória de cálculo constante no Mapa comparativo de Preços em anexo.

9.4. Após a realização de pesquisa de preços em conformidade com Decreto Municipal nº 202/2024, de 22 de janeiro de 2024, c/c Lei nº 14.133/21, certifica-se que o preço para a presente contratação é vantajoso para a SESMAB, tendo em conta que através das pesquisas de preços realizadas se constatou que os valores são os praticados no mercado.

10. JUSTIFICATIVA DO PARCELAMENTO OU NÃO DA LICITAÇÃO

10.1. A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante no elemento 7 (sete) deste ETP e 03 (três) do Documento de Formalização de Demanda, constante nos autos, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens for de seu interesse.

10.2. Considerando que o parcelamento do objeto deste ETP é economicamente viável, que não haverá perda de economia de escala, que haverá melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade, o parcelamento e o critério de julgamento da proposta por item configuram-se na melhor forma de entrega, conforme a demanda, a fim de propiciar a ampla participação de licitantes e garantir o preço mais vantajoso para a Administração.

10.3. Assim posto, resta claro que a divisão em itens amplia a competitividade, sobretudo porque algumas empresas podem não ter capacidade ou condições de ofertar a integralidade do objeto, mas apenas uma parte dele, razão pela qual a adjudicação conjunta inviabilizaria a participação delas no certame.

11. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

11.1. Com a contratação, pretende a Administração alcançar os seguintes resultados:

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SSMAB

11.1.1. Em relação à **eficácia**: atendimento das demandas da aquisição do objeto, no suporte à atividade finalística do órgão;

11.1.2. Quanto à **eficiência**: assegurar a continuidade e o fornecimento dos produtos aos usuários, bem como o uso racional dos recursos financeiros;

11.1.3. Com a Aquisição de Aquisição de Gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros, buscam-se também, atender ao **princípio da economicidade**, cuja meta é a obtenção da melhor relação custo-benefício possível dos produtos em recursos financeiros, econômicos e administrativos que se possa alcançar, permitindo assim que as aquisições sejam realizadas de forma rápida, econômica e sustentável.

11.2. A fim de que a Administração alcance os resultados por ela pretendidos, a solução como um todo deverá comportar os seguintes elementos: **aquisição contínua e eficaz de modo a não deixar faltar nenhum item indispensável ao bom atendimento dos usuários.**

12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

12.1. Considerando a validade da maioria dos produtos, para que os mesmos não se tornem impróprios para a utilização, para que haja gerência efetiva sobre o consumo real e o controle de estoque, ainda, para que não haja desperdícios de recursos frente às restrições financeiras do órgão, a melhor forma de entrega que se adéqua as condições de uso é por meio do fornecimento parcelado, conforme a demanda.

12.2. Em relação a eventual necessidade de adequação do ambiente do órgão para a execução da solução escolhida, não se vislumbra necessidades de providências para quaisquer adequações, quer seja logística, infraestrutura, pessoal, procedimental ou regimental.

13. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

13.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

13.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

13.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

13.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

13.5. Da Fiscalização

13.5.1. A fiscalização e acompanhamento da execução do(s) futuro(s) Contrato(s), decorrentes da licitação, será realizada pela servidora **Gesiel Vasconcelos Ribeiro**, Matrícula: 005781, indicada como futura Fiscal Técnico de Contrato pela Unidade Requisitante da contratação, observando-se as disposições contidas no artigo 117 da Lei 14.133/21.

13.5.2. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui, nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA por quaisquer irregularidades, inexecuções ou desconformidades havidas na execução do objeto, aí incluídas imperfeições de natureza técnica ou aquelas provenientes de vício redibitório, como tal definido pela lei civil.

13.6. Da Fiscalização Técnica

13.6.1. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI).

13.6.1.1. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

13.6.1.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

13.6.1.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

13.6.1.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).

13.6.1.5. O fiscal técnico do contrato deve comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

13.7. Gestor do Contrato

13.7.1. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

13.7.1.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

13.7.1.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

13.7.1.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

13.7.1.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

13.8. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

14. DO REAJUSTE

14.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irredutíveis no prazo de 12 (doze) meses contados da data do orçamento estimado.

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SESMAB

14.2. Após o interregno de um ano, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA-A, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, devendo haver requerimento do contratado.

14.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

14.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

14.5. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

14.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

14.7. O reajuste será registrado por apostilamento.

15. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

15.1. Um possível impacto ambiental relacionado à contratação pleiteada é a destinação incorreta dos resíduos oriundos das embalagens dos produtos. Após o uso, as embalagens dos itens devem passar por um processo de triagem e, posteriormente, serem destinadas ao serviço de coleta específico.

15.2. Outra categoria de resíduo proveniente das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos e da limpeza regular das áreas das Unidades são os resíduos orgânicos. Quando não tratados adequadamente, podem causar risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de microrganismos como as bactérias ou pela atração de vetores e pragas. A principal norma relacionada ao manejo e ao descarte de resíduos é a Resolução ANVISA nº 216/2004. Ela determina que os estabelecimentos devem dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Ainda, os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. O normativo dispõe também que os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos. Isso de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos.

ESTADO DO PARÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE ABAETETUBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SSMAB

15.4. O descarte das embalagens e/ou produtos constantes deste documento, será realizado em conformidade com a Resolução 400/21 do CNJ em observância à Política Nacional de Resíduos Sólidos.

16. DAS CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

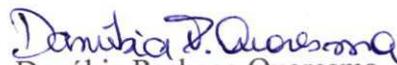
16.1. Não se fazem necessárias contratações correlatas e/ou interdependentes com o objeto da contratação em referência.

17. DA CONCLUSÃO

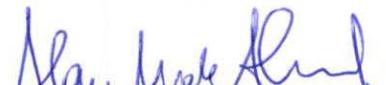
17.1. Certificamos, para devidos fins, que a Secretaria Municipal de Saúde de Abaetetuba/PA, é responsável pela elaboração do presente documento, que compila a Contratação de Pessoa Jurídica para Aquisição de Gêneros alimentícios e hortifrutigranjeiros, destinados às demandas das unidades vinculadas à Secretaria Municipal de Saúde de Abaetetuba/PA- SSMAB.

17.2. Após a análise dos dados e informações coletadas, do histórico do órgão, do tipo de solução escolhida (Pregão Eletrônico), pelos motivos explicitados, é possível afirmar que a contratação que se pretende, É VIÁVEL e adequada para o Órgão.

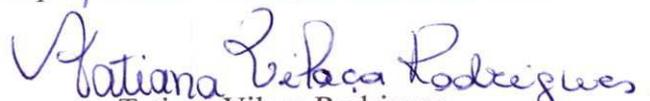
Abaetetuba/PA, 06 de junho de 2024.


Danúbia Pacheco Quaresma

Departamento Administrativo e Financeiro

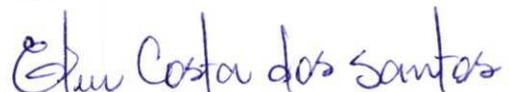

Alan Machado de Almeida

Departamento de Atenção Básica em Saúde


Tatiana Vilaça Rodrigues

Diretora da Unidade de Pronto Atendimento-UPA

Portaria nº 008/2024-SSMAB


Elen Costa dos Santos

Coordenação de Saúde Mental

De acordo:


Raimunda Rosa Rodrigues Carvalho

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE ABAETETUBA/PA

Portaria nº 280/2023 – GP