



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

ETP.24.05.20.98E-02 - DATA: 20/05/2024

Categoria: MATERIAL

DESCRIÇÃO DO OBJETO

AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTÍCIOS PARA SUPRIR ÀS NECESSIDADES DAS ATIVIDADES REALIZADAS COM OS GRUPOS DOS CRAS E CREAS DAS DEMANDAS DA SECRETARIA DO TRABALHO E ASSISTÊNCIA SOCIAL.

CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO

A contratação de gêneros alimentícios para a Secretaria de Assistência Social pode ser categorizada como uma aquisição pública destinada a atender às necessidades básicas de populações vulneráveis. Essa contratação envolve a compra de alimentos variados para compor cestas básicas ou refeições oferecidas em programas sociais, centros de convivência, abrigos e outros serviços de assistência social. O processo geralmente inclui etapas de licitação para garantir a transparência, economicidade e qualidade dos produtos adquiridos, buscando atender à demanda com eficiência e dentro dos padrões nutricionais necessários para o bem-estar dos beneficiários.

DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A necessidade da contratação de gêneros alimentícios pela Secretaria do Trabalho e Assistência Social pode ser descrita com base em diversos fatores e objetivos estratégicos. Aqui estão algumas razões e justificativas detalhadas para essa contratação:

1. Atendimento às Famílias em Situação de Vulnerabilidade

Combate à Fome e à Desnutrição: Fornecer alimentos básicos e nutritivos para famílias em situação de pobreza extrema que não têm acesso a uma alimentação adequada.

Segurança Alimentar: Garantir que todos os cidadãos, especialmente os mais vulneráveis, tenham acesso contínuo e seguro a alimentos suficientes e de qualidade.

2. Apoio a Programas de Assistência Social

Distribuição de Cestas Básicas: Implementar e manter programas de distribuição de cestas básicas para famílias carentes, assegurando que elas tenham alimentos essenciais para sua subsistência.

Alimentação em Abrigos e Instituições Sociais: Suprir as necessidades alimentares de abrigos, albergues e outras instituições que atendem pessoas em situação de rua, crianças, idosos e outras populações vulneráveis.

3. Resposta a Emergências e Crises

Situações de Calamidade Pública: Garantir a disponibilidade de alimentos em situações de calamidade pública, desastres naturais ou outras emergências que afetem o acesso da população aos alimentos.

Pandemias e Crises Sanitárias: Prover suporte alimentar durante crises sanitárias, como a pandemia de COVID-19, que pode agravar a insegurança alimentar.

4. Promoção da Inclusão Social

Redução das Desigualdades: Contribuir para a redução das desigualdades sociais por meio da distribuição equitativa de alimentos a todos os cidadãos, independentemente de sua situação econômica.

Apoio a Grupos Marginalizados: Focar na assistência a grupos marginalizados, como minorias étnicas, imigrantes e pessoas com deficiência, garantindo que eles também tenham acesso a uma alimentação adequada.

DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Conforme a Lei 14.133/2021 Art. 18. A fase preparatória do processo licitatório é caracterizada pelo planejamento e deve compatibilizar-se com o plano de contratações anual.

A Aquisição do objeto presente nesse documento está previsto no Plano de Contratação Anual, com ID: 41563628000182-0-000015/2024, referente a Unidade Gestora: Secretaria de Trabalho e Assistência Social.

DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos para a contratação de gêneros alimentícios pela Secretaria do Trabalho e Assistência Social podem



variar dependendo das políticas específicas de aquisição do órgão e das legislações pertinentes. Aqui estão alguns requisitos comuns que geralmente são considerados:

1. Requisitos de Qualidade dos Alimentos

Segurança Alimentar: Os alimentos devem estar em conformidade com os padrões de segurança alimentar estabelecidos pelas autoridades sanitárias.

Qualidade Nutricional: Devem atender aos requisitos mínimos de qualidade nutricional, fornecendo os nutrientes necessários para uma alimentação saudável.

Validade e Conservação: Devem ter prazo de validade adequado e estar armazenados e transportados de acordo com as boas práticas de conservação.

2. Requisitos de Quantidade e Variedade

Atendimento à Demanda: A quantidade de alimentos adquiridos deve ser suficiente para atender à demanda estimada pelos programas de assistência social.

Variedade de Produtos: Deve-se garantir uma variedade adequada de produtos alimentícios para promover uma dieta equilibrada e diversificada.

3. Requisitos de Entrega e Distribuição

Pontualidade na Entrega: Os alimentos devem ser entregues dentro dos prazos estipulados, garantindo a continuidade dos programas de assistência.

Logística Eficiente: O fornecedor deve garantir uma logística eficiente para a distribuição dos alimentos, assegurando que cheguem aos destinatários finais em condições adequadas.

4. Requisitos Legais e Regulamentares

Licitação e Contratação: A aquisição deve seguir os procedimentos legais estabelecidos para licitação e contratação de serviços pelo setor público.

Documentação Fiscal: O fornecedor deve apresentar toda a documentação fiscal exigida, incluindo nota fiscal, comprovante de regularidade fiscal, entre outros.

5. Requisitos de Preço e Orçamento

Preço Competitivo: O preço dos alimentos deve ser compatível com os praticados no mercado, garantindo a obtenção do melhor custo-benefício.

Adequação ao Orçamento: A contratação deve estar dentro dos limites orçamentários estabelecidos para a Secretaria do Trabalho e Assistência Social.

LEVANTAMENTO DE MERCADO

Levantamento de Mercado para a contratação de generos alimentícios em Itaitinga-CE:

A fim de embasar a escolha do tipo de solução ideal para esta aquisição, foi realizado um estudo aprofundado do mercado, com foco em contratações similares.

Essa análise detalhada considerou os links que contêm diversos aspectos relevantes, nos links abaixo:

MUNICÍPIO RUSSAS

CREDOR: JACQUELINE SILVA FROTA - ME

VALOR CONTRATADO: 47.237,40

SECRETARIA: SECRETARIA DE SAÚDE

(<https://russas.ce.gov.br/contratos.php?id=74>)

MUNICÍPIO CRATO

CREDOR: FERREIRA E LUNA COMERCIO E SERVIÇOS

VALOR CONTRATADO: 164.565,00

SECRETARIA: FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

(<https://www.crato.ce.gov.br/contratos.php?id=524>)

ESTIMATIVA DOS ITENS A SEREM CONTRATADOS

Descrição	Unid. Medida	Quant
ABACAXI DE 1ª <i>ABACAXI de 1ª qualidade com características organolépticas cor, odor, textura, aparência, sabortípicos da espécie. Peso acima de 1 Kg cada, em perfeito estado de desenvolvimento, sem danos químicos, físicos e biológicos.</i>	UNIDADE	100

<p>ABÓBORA DE 1ª QUALIDADE ABÓBORA jerimum leite madura de 1ª qualidade, sem defeitos, intacta, firme e bem desenvolvida, livre de apodrecimentos ou parasitos</p>	QUILOGRAMA	150
<p>AÇUCAR KG. AÇUCAR REFINADO PACOTE DE 1KG TRADICIONALMENTE MAIS BRANQUINHO E FININHO, DISSOLVE RÁPIDO NAS SUAS RECEITAS. DIMENSÕES DO PRODUTO 25 X 15 X 3,5 CM; 1G</p>	QUILOGRAMA	2500
<p>ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO A BASE DE ASPARTAME. APRESENTAR DATA DE VALIDADE, N° DE LOTÉ. FRASCO CONTENDO APROXIMADAMENTE 65ML.</p>	FRASCO	50
<p>ALFACE AMERICANA DE 1ª QUALIDADE ALFACE AMERICANA de 1ª qualidade com folhas secas e íntegras, sem lesões de origens físicas ou mecânicas, perfurações e cortes, com tamanho e coloração uniformes, isentas de parasitas e larvas.</p>	UNIDADE	100
<p>ALHO 1ª QUALIDADE ALHO 1ª QUALIDADE DE PRIMEIRA SEM RÉSTIA, BULBO INTEIRIÇO, DE BOA QUALIDADE, FIRME E INTACTO, TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, SEM CORTES, LESÕES, PERFURAÇÕES, PARASITAS E LARVAS.</p>	QUILOGRAMA	100
<p>ALIMENTO INFANTIL ALIMENTO INFANTIL A BASE DE 3 CEREAIS TRIGO, AVEIA E CEVADA, ENRIQUECIDO COM FERRO, ÁCIDO FÓLICO, VITAMINAS E SAIS MINERAIS ACONDICIONADO EM LATA DE 400G APRESENTAR DATA DE VALIDADE, SEM AMASSAMENTO, SEM FERRUGEM, EM BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO</p>	LATA	210
<p>AMIDO DE MILHO EMBALAGEM 200G AMIDO DE MILHO EMBALAGEM 200G - PRODUTO DE BOA QUALIDADE, EM EMBALAGEM DE CAIXA DE PAPELÃO FINO, ACONDICIONADO INTERNAMENTE EM SACO DE PAPEL IMPERMEÁVEL OU SACO DE POLIETILENO ATÓXICO, RESISTENTE, TERMOSSOLDADO.</p>	CAIXA	200
<p>ARROZ BRANCO ARROZ BRANCO, POLIDO, TIPO 1, EMBALAGEM ATÓXICA DE 1KG PRODUTO UNIFORME, SEM GRÃOS QUEBRADOS, LIVRE DE INSETOS COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA VALIDADE DE NO MÍNIMO 10 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO FORNECEDOR</p>	QUILOGRAMA	1500
<p>ARROZ PARBOILIZADO ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 - PRIMEIRA QUALIDADE, ACONDICIONADO EM SACO TRANSPARENTE COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DE PROCEDÊNCIA NACIONAL E DE SAFRA CORRENTE. EMBALADO EM PACOTES COM 1 KILOGRAMA, EM PLÁSTICO ATÓXICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.</p>	QUILOGRAMA	500
<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS 4 AVEIA EM FLOCOS FINOS, COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA EM 100G: 12G DE PROTEÍNA, 8G DE LÍPIDEO, 63G DE CARBOIDRATO. APRESENTAR DATA DE VALIDADE, SEM AMASSAMENTO, SEM FERRUGEM, EM BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. CAIXA COM 250G.</p>	CAIXA	200
<p>AZEITONA VERDE EM CONSERVA AZEITONA VERDE EM CONSERVA, INTEIRA COM CAROÇO EMBALAGEM EM SACHÊ PESO LÍQUIDO 210G; DEVERÁ CONTER NA EMBALAGEM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA/MS/ MAPA.</p>	SACHÊ	150
<p>BANANA PRATA DE 1 BANANA PRATA DE 1 = QUALIDADE, GRAÚDAS, EM PENCA, COM 60 A 70% DE MATURAÇÃO, COM CASCAS UNIFORMES NO GRAU MÁXIMO DE EVOLUÇÃO NO TAMANHO, AROMA E SABOR DA ESPÉCIE, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, FIRMES NO BRILHO.</p>	QUILOGRAMA	150
<p>BATATA DOCE DE 1ª QUALIDADE BATATA DOCE de 1ª qualidade com casca roxa e isenta de substâncias terrosas.</p>	QUILOGRAMA	200
<p>BATATA INGLESA DE 1ª QUALIDADE BATATA INGLESA DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO DE MÉDIO A GRANDE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE COM A CASCA ÍNTEGRA, CONSISTÊNCIA FIRME, LIVRE DE PARASITAS, FUNGOS, UMIDADE OU FRAGMENTOS ESTRANHOS. NÃO PODERÁ APRESENTAR PONTOS ESTRAGADOS, AMASSADOS, BROTAMENTOS E MURCHOS.</p>	QUILOGRAMA	300
<p>BATATA PALHA BATATA PALHA, 500G - TIPO BATATA FRITA FINA, PACOTE TIPO POLIÉSTER METALIZADO LAMINADO ATÓXICO. ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>	PACOTE	300
<p>BETERRABA DE 1ª QUALIDADE BETERRABA DE 1ª QUALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR-SE COM A CASCA ÍNTEGRA, UNIFORME E CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO, SEM DANOS QUÍMICOS, FÍSICOS E BIOLÓGICOS, E ISENTA DE SUJIDADES.</p>	QUILOGRAMA	200

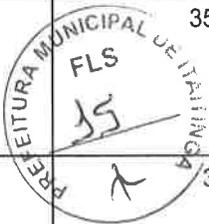


<p>BISCOITO DE LEITE TIPO ROSQUINHA BISCOITO DE LEITE TIPO ROSQUINHA FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, SAL, FERMENTO QUÍMICO BICARBONATO DE SÓDIO E BICARBONATO DE AMÔNIO, MELHORADOR DE FARINHA METABISSULFITO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE ARTIFICIAL, ANTIOXIDANTE ÁCIDO CÍTRICO APRESENTAR DATA DE VALIDADE, EMBALAGEM INVIOLÁVEL, EM BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO PACOTE COM 350 A 400G</p>	PACOTE	500
<p>BISCOITO DE MAISENA BISCOITO DE MAISENA TIPO MARIA. APRESENTAR DATA DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, EMBALAGEM INVIOLADA, EM BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. PACOTE COM 350G CONTENDO 3 REFIS.</p>	PACOTE	2000
<p>BISCOITO DOCE TIPO WAFER COM COBERTURA BISCOITO DOCE TIPO WAFER COM COBERTURA SABOR CHOCOLATE, EMBALAGEM ADEQUADA, RESISTENTE E ATÓXICA, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES PESO LÍQUIDO 140G</p>	PACOTE	300
<p>BISCOITO SALGADO BISCOITO SALGADO TIPO CRACKER APRESENTAR DATA DE VALIDADE, EMBALAGEM INVIOLÁVEL EM BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, CONTENDO 3 REFIS PACOTE COM 400G</p>	PACOTE	2000
<p>BRÓCOLIS DE 1ª QUALIDADE BRÓCOLIS DE PRIMEIRA QUALIDADE, COLHEITA RECENTE, FRESCO, EM ESTÁGIO DE AMADURECIMENTO ADEQUADO PARA CONSUMO. COLORAÇÃO TOTALMENTE VERDE. SEM SUJEIRAS, PARASITAS, LARVAS E DEFEITOS QUE POSSAM ALTERAR SUA APARÊNCIA. ISENTO DE ENFERMIDADES E DANOS FÍSICOS ORIUNDOS DO MANUSEIO E TRANSPORTE.</p>	QUILOGRAMA	150
<p>CAFÉ. CAFÉ TORRADO E MOÍDO TRADICIONAL. O CAFÉ TRADICIONAL, DE INTENSIDADE 8, DISPONÍVEL NA VERSÃO A VÁCUO DE 250G, TEM UM PONTO DE TORRÉ ACENTUADO E UM PROCESSO DE MOAGEM FINA E UNIFORME, QUE GARANTEM E PRESERVAM SEU SABOR FORTE E ENCORPADO. DIMENSÕES DO PRODUTO 8 X 4,4 X 143 CM; 250G</p>	PACOTE	3000
<p>CALDO DE CARNE CALDO DE CARNE - CAIXA C/ 24 TABLETES DE 19G CADA, ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>	CAIXA	75
<p>CALDO DE GALINHA CALDO DE GALINHA - CAIXA C/ 24 TABLETES DE 19G CADA, ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>	CAIXA	100
<p>CARNE BOVINA CHARQUE CARNE BOVINA CHARQUE - DEVERÁ CONTER NA EMBALAGEM JERKED BEEF TRASEIRO. SEM MANCHA, ASPECTO NÃO PEGAJOSO. COR AMARRONZADA E ODORES CARACTERÍSTICOS. SALGADA, PRODUTO PREPARADO, COM SALMOURA, DESSECADA, DE CONSISTÊNCIA FIRME, ACONDICIONADA EM SACOS PLÁSTICO, HERMETICAMENTE FECHADOS COM CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DO PRODUTO COM ASPECTO, COR, SABOR E ODORES PRÓPRIOS, ISENTO DE SUJEIRAS E PARASITAS, EMBALADA A VÁCUO, LACRADA E ROTULADA, INSPECIONADA PELO SIF, CONTENDO PROCEDÊNCIA E VALIDADE. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E REGISTRO NO SIF, ROTULAGEM OBRIGATÓRIA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICO A VÁCUO COM 1000G DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>	QUILOGRAMA	1000
<p>CARNE BOVINA EM ISCAS MÚSCULO EM ISCAS CARNE BOVINA EM ISCAS MÚSCULO EM ISCAS, ISENTO DE CRISTAIS DE GELO NO INTERIOR DA EMBALAGEM. PRODUTO COM COLORAÇÃO VERMELHO - ESCURA, SEM ODORES IMPRÓPRIOS OU QUAISQUER CARACTERÍSTICAS QUE INVIABILIZEM O CONSUMO HUMANO. PRODUZIDO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EMBALADO A VÁCUO TERMO FORMADO (PET+PE) EM PACOTES DE 1 KILOGRAMA E IMPRESSO NA EMBALAGEM PLÁSTICA EM TINTA, O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF) OU SELO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE), ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES DA DATA DE RECEBIMENTO</p>	QUILOGRAMA	500
<p>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA PATINHO CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA PATINHO - PATINHO MOÍDO, ISENTO DE CRISTAIS DE GELO NO INTERIOR DA EMBALAGEM. PRODUTO COM COLORAÇÃO VERMELHO-ESCURA, SEM ODORES IMPRÓPRIOS OU QUAISQUER CARACTERÍSTICAS QUE INVIABILIZEM O CONSUMO HUMANO. PRODUZIDO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE EMBALADO A VÁCUO TERMO FORMADO PETPE EM PACOTES DE 1 KG E IMPRESSO NA EMBALAGEM PLÁSTICA EM TINTA, O SELO DE INSPEÇÃO FEDERAL SIF OU SELO DE INSPEÇÃO ESTADUAL SIE, ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES DA DATA DE RECEBIMENTO.</p>	QUILOGRAMA	500
<p>CEBOLA PERA DE 1ª QUALIDADE CEBOLA PERA DE 1ª QUALIDADE, TAMANHO MÉDIO A GRANDE. APRESENTAR CASCA ÍNTEGRA, CONSISTÊNCIA FIRME, LIVRE DE PARASITAS, FUNGOS, UMIDADE OU FRAGMENTOS ESTRANHOS. NÃO PODERÁ APRESENTAR PONTOS ESTRAGADOS, AMASSADOS, BROTAMENTOS E MURCHOS.</p>	QUILOGRAMA	300

<p>CEBOLA ROXA DE 1ª QUALIDADE CEBOLA ROXA DE 1ª QUALIDADE AMANHO MÉDIO A GRANDE. APRESENTAR CASCA ÍNTEGRA, CONSISTÊNCIA FIRME, LIVRE DE PARASITAS, FUNGOS, UMIDADE OU FRAGMENTOS ESTRANHOS. NÃO PODERÁ APRESENTAR PONTOS ESTRAGADOS, AMASSADOS, BROTAMENTOS E MURCHOS.</p>	QUILOGRAMA	300
<p>CENOURA DE 1ª QUALIDADE CENOURA DE 1ª QUALIDADE, SEM RAMA, COR LARANJA-VIVO, PROCEDENTE DE ESPÉCIES GENUÍNAS E SÃS, FRESCA, COMPACTA E FIRME, SEM LESÕES DE ORIGEM FÍSICA OU MECÂNICA, SEM SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, INSETOS, PARASITAS E LARVAS, SEM RACHADURAS E CORTES, COM TAMANHO E COLORAÇÃO UNIFORME, DEVENDO SER GRAÚDA.</p>	QUILOGRAMA	200
<p>CHEIRO VERDE DE 1ª QUALIDADE CHEIRO VERDE de 1ª qualidade. Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas</p>	MAÇO	200
<p>CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU CACAU EM PÓ 100%. CARACTERÍSTICAS: CACAU EM PÓ, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR, PARCIALMENTE DESENGORDURADO E AROMATIZADO. EMBALAGEM PRÓPRIA, DEVE CONTER IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, CONTER OS INGREDIENTES, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, MARCA DO FABRICANTE E INFORMAÇÕES DO MESMO, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO E ROTULAGEM DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO. EMBALAGEM: 200G.</p>	EMBALAGEM	300
<p>CHUCHU DE 1ª QUALIDADE CHUCHU DE 1ª QUALIDADE, GRANDE, SELECIONADO, VERDE, FRESCO, COMPACTO, FIRME, COLORAÇÃO UNIFORME, CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS PRÓPRIAS DA ESPÉCIE, EM PERFEITO ESTADO DE DESENVOLVIMENTO, SEM SUJIDADES OU CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, INSETOS, PARASITAS E LARVAS, SEM RACHADURAS E CORTES.</p>	QUILOGRAMA	150
<p>COLORÍFICO. COLORIFICO. APRESENTAR IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO, ACONDICIONADO EM CAIXA COM 10 PACOTE DE 100G.</p>	CAIXA	100
<p>CORTE DE COXA E SOBRECOPA DE FRANGO CORTE DE COXA E SOBRECOPA DE FRANGO - CONGELADA, SEM PELE, SEM OSSO, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB RÍGIDAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA Nº210 DE 10/11/98 DO DAS/DIPOA). PRODUTO COM REGISTRO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO/MAPA (SIF) OU EQUIVALENTE ESTADUAL (SIE). ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. COR AMARELO -ROSADO SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS E ODORES CARACTERÍSTICO. ROTULAGEM OBRIGATÓRIA (RDC Nº.360/359 DE 23/12/03, RDC Nº.259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 E PORTARIA Nº 210 DE 10/11/98 MAPA, LEI Nº10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: BANDEJA DE ISOPOR ENVOLVIDA EM POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000G DO PRODUTO</p>	QUILOGRAMA	2000
<p>CREME DE LEITE CREME DE LEITE, EMBALAGEM TETRA PACK DE 200G, ACONDICIONADO EM CAIXA MULTILAMINADA, CONTENDO 200G. DEVERÁ CONTER NA EMBALAGEM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA/MS/ MAPA.</p>	EMBALAGEM	350
<p>EMBALAGEM DE MAIONESE MAIONESE EMBALAGEM EM VIDRO / POTE COM 500G DO PRODUTO EM BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO APRESENTAR DATA DE VALIDADE E ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA</p>	POTE	300
<p>ERVA DOCE, EMBALAGEM COM 1KG ERVA DOCE, embalagem com 1kg, apresentando data de validade.</p>	QUILOGRAMA	50
<p>ERVILHA ERVILHA EMBALAGEM EM LATA COM 200G DO PRODUTO EM BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO APRESENTAR DATA DE VALIDADE E ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA</p>	LATA	300
<p>EXTRATO DE ALHO PRONTO PARA USO. EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE E COM CAPACIDADE PARA 500ML. EXTRATO DE ALHO pronto para uso. Embalagem plástica, transparente e com capacidade para 500ml.</p>	UNIDADE	200
<p>FARINHA DE MANDIOCA GRUPO SECA, SUBGRUPO FINA, TIPO 1. EMBALAGEM CONTENDO 01 KG, COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LÍQUIDO.</p>	EMBALAGEM	500
<p>FARINHA DE MILHO FLOCADA 2 FARINHA DE MILHO FLOCADA PACOTE COM 500G: ISENTO DE SUJIDADES E MATERIAIS ESTRANHOS COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, MARCA DO FABRICANTE, PESO LÍQUIDO E PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO, 03 MESES A A CONTAR DA DATA DE ENTREGA</p>	PACOTE	2000



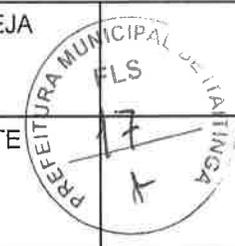
Handwritten initials and signature.

<p>FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, PACOTE DE 1000 G, COM EMBALAGEM PLÁSTICA EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, APRESENTAÇÃO, INTEGRIDADE E CONSUMO, COM REGISTRO NO MAPA E VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO. DEVERÁ CONTER NA EMBALAGEM DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS E/OU LEGISLAÇÃO VIGENTE DA ANVISA/MS/ MAPA.</p>	<p>PACOTE</p>	<p>350</p> 
<p>FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO FARDO COM 10PCT DE 01 KG CADA: COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE E PESO LIQUIDO, DE ACORDO COM A PORTARIA 354/98 ANVISA E PORTARIA 74/94 DO MS/SNVS</p>	<p>FARDO</p>	<p>35</p>
<p>FARINHA LÁCTEA EM PÓ INSTANTÂNEA FARINHA LÁCTEA EM PÓ, INSTANTÂNEA, INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO TORRADA, AÇÚCAR, LEITE EM PÓ INTEGRAL, SAL, MISTURA MINERO VITAMÍNICA VITAMINA C, FERRO, NIACINA, VITAMINA E, ÁCIDO PANTOTÊNICO, VITAMINAS B6, B2, B1, A, ÁCIDO FÓLICO E VITAMINA 12. EMBALAGEM: REFIL CONTENDO 200G A 1 KILOGRAMA DO PRODUTO. SEGUIR LEGISLAÇÃO VIGENTE. ROTULAGEM OBRIGATORIA. EMBALAGEM PRIMÁRIA POLIÉSTER METALIZADO LAMINADO ATÓXICO. PRAZO DE VALIDADE: MÍNIMO DE 12 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA.</p>	<p>PACOTE</p>	<p>300</p>
<p>FEIJÃO CARIOCA Feijão Carioca última safra. Embalagem plástica atóxica de 1kg. Produto uniforme sem mistura, livre de insetos matérias terrosas, fragmentos estranhos, parasitas, fungos e umidade. Sem presença de grãos mofados, quebrados, carunchados, torrados e sem sujidades. Coloração característica de cada espécie.</p>	<p>QUILOGRAMA</p>	<p>500</p>
<p>FEIJÃO DE CORDA TIPO 1 FEIJÃO DE CORDA. ISENTO DE MATÉRIAS ESTRANHAS, IMPUREZAS, INSETOS VIVOS OU MORTOS. EMBALAGEM DEVE ESTAR INTACTA, ACONDICIONADA EM PACOTES DE POLIETILENO TRANSPARENTE BEM VEDADO, CONTENDO 01 KG. PRAZO DE VALIDADE DE 06 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.</p>	<p>QUILOGRAMA</p>	<p>500</p>
<p>FILE DE PEITO DE FRANGO FILE DE PEITO DE FRANGO - CONGELADA SEM PELE, SEM OSSO, PROVENIENTE DE AVES SADIAS, ABATIDAS SOB RÍGIDAS CONDIÇÕES DE HIGIENE, PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA Nº210 DE 10/11/98 DO SDA/DIPOA). REGISTRO DO SIF. ASPECTO FIRME, NÃO AMOLECIDO E NEM PEGAJOSO. COR AMARELO - ROSADO SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS E ODOR CARACTERÍSTICO. ROTULAGEM OBRIGATORIA (RDC Nº.360/359 DE 23/12/03, RDC Nº.259 DE 20/09/02, RDC Nº.123 DE 13/05/04 E PORTARIA Nº 210 DE 10/11/98 MAPA, LEI Nº10.674). EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 1000G DO PRODUTO.</p>	<p>QUILOGRAMA</p>	<p>2000</p>
<p>LEITE ACHOCOLATADO LEITE ACHOCOLATADO PRONTO PARA CONSUMO, ACOMPANHADO DE CANUDO EMBALADO INDIVIDUALMENTE, EMBALAGEM ADEQUADA, RESISTENTE E ATÓXICA VALIDADE MÍNIMA DE SEIS MESES PESO LÍQUIDO 200ML</p>	<p>CAIXA</p>	<p>1500</p>
<p>LEITE CONDENSADO LEITE CONDENSADO CAIXA COM 395G DE BOA QUALIDADE, LEITE FUIDO INTEGRAL E LEITE EM PÓ INTEGRAL RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR, CREME DE LEITE E LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE, COM EMBALAGEM EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, APRESENTAÇÃO, INTEGRIDADE E CONSUMO, COM REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS DA ENTREGA DO PRODUTO.</p>	<p>CAIXA</p>	<p>1000</p>
<p>LEITE DE CÔCO 500 ML LEITE DE CÔCO 500ML - ESPECIFICAÇÃO: EMBALAGEM 500ML, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA SAÚDE. INFORMAÇÃO DOS INGREDIENTES E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL. EMBALAGEM INTEGRA. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 6 MESES.</p>	<p>UNIDADE</p>	<p>100</p>
<p>LEITE DE VACA INTEGRAL / DESNATADO LEITE DE VACA INTEGRAL / DESNATADO PRONTO PARA USO, ACONDICIONADO EM CAIXA TIPO TETRAPARK, CAPACIDADE PARA 1 LITRO EMBALAGEM INVOLÁVEL</p>	<p>LITRO</p>	<p>1500</p>
<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL 400G LEITE EM PÓ INTEGRAL 400G - INSTANTÂNEO, DE ORIGEM ANIMAL, ENRIQUECIDO COM NO MÍNIMO 8 VITAMINAS E MINERAIS. ISENTO DE GORDURAS TRANS. EMBALADO EM EMBALAGEM ALUMINIZADA. NO SEU RÓTULO DEVERÁ TER INFORMAÇÃO SOBRE GLÚTEN, TABELA NUTRICIONAL COM IDENTIFICAÇÃO DA PORÇÃO, MODO DE PREPARO, RENDIMENTO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DE LOTE.</p>	<p>LATA</p>	<p>500</p>
<p>LINGUIÇA TIPO CALABRESA LINGUIÇA TIPO CALABRESA - COZIDA E DEFUMADA, PACOTE C/ 2,5 KILOGRAMA - CARNE SUÍNA, ALHO, PIMENTA, ÁGUA, SAL, AÇÚCAR, CEBOLA, COENTRO, NOZ - MOSCADA, REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO, ESTABILIZANTE: TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO, REALÇADOR DE SABOR: GLUTAMATO MONOSSÓDICO, NTIOXIDANTE: ISOASCORBATO DE SÓDIO, AROMATIZANTE: AROMA NATURAL DE ALECRIM, CONSERVADOR: NITRITO DE SÓDIO, CORANTE: ÁCIDO CARMÍNICO. EMBALAGEM PRIMÁRIA: EM SACOS DE POLIETILENO ATÓXICO CONTENDO 2,5G DO PRODUTO.</p>	<p>EMBALAGEM</p>	<p>500</p>

Handwritten initials/signature

<p>MAÇÃ NACIONAL DE 1ª QUALIDADE MAÇÃ NACIONAL DE 1ª QUALIDADE TAMANHA MÉDIO, IN NATURA, COM CARACTERÍSTICAS INTEGRAS E DE PRIMEIRA QUALIDADE, FRESCO, LIMPO, ESTADO DE MATURAÇÃO QUE PERMITA SUPOORTAR A MANIPULAÇÃO, O TRANSPORTE E A CONSERVAÇÃO EM CONDIÇÕES ADEQUADAS PARA O CONSUMO. ISENTA DE SUJIDADE OU CORPOS ESTRANHOS COM GRAU DE EVOLUÇÃO COMPLETA, ISENTA DE SUJIDADES, INSETOS, PARASITAS, LARVAS E CORPOS ESTRANHOS ADERIDOS À SUPERFÍCIE EXTERNA, E DE ORIGEM ORGÂNICA. NÃO DEVE APRESENTAR QUAISQUER LESÕES DE ORIGEM FÍSICA, MECÂNICA OU BIOLÓGICA. PODENDO SER ORGÂNICO.</p>	<p>QUILOGRAMA</p>	<p>300</p>
<p>MACARRÃO DE SÊMOLA SEM OVOS TIPO ESPAGUETE MACARRÃO DE SÊMOLA SEM OVOS - TIPO ESPAGUETE. EMBALAGEM DE 500G. MASSA ALIMENTÍCIA DE SÊMOLA SEM OVOS, SÊMOLA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTE NATURAL DE CÚRCUMA E URUCUM. CONTÉM GLÚTEN. EM SACO REFORÇADO, ATÓXICO E TRANSPARENTE. ROTULAGEM NUTRICIONAL OBRIGATÓRIA. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 06 SEIS MESES DA DATA DA ENTREGA.</p>	<p>PACOTE</p>	<p>1000</p>
<p>MACAXEIRA DE 1ª QUALIDADE MACAXEIRA de 1ª qualidade, fresca, higienizada, com as características organolépticas mantidas.</p>	<p>QUILOGRAMA</p>	<p>100</p>
<p>MAMÃO FORMOSA, DE 1ª QUALIDADE. MAMÃO FORMOSA, 1ª qualidade, porte médio, pesando aprox. de 1Kg a 1,3Kg cada unidade, coloração da casca com fruto ¾ maduro 50 a 75 da superfície da casca amarelada, fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie.</p>	<p>QUILOGRAMA</p>	<p>200</p>
<p>MARGARINA VEGETAL 500G MARGARINA COM 500G, COMPOSTA POR ÓLEOS VEGETAIS LÍQUIDOS INTERESTERIFICADOS, LEITE EM PÓ CECONSTITUÍDO, SORO DE LEITE EM PÓ RECONSTITUÍDO, SAL, ESTABILIZANTE MONO E DIGLICERÍDIOS DE ÁCIDOS GRAXOS E LECITINA DE SOJA, CORANTE NATURAL (URUCUM E CÚRCUMA) COM 80% DE LÍPIDIOS. SEM GORDURAS TRANS. VALIDADE DE (NO MÍNIMO) 5 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO FORNECEDOR.</p>	<p>POTE</p>	<p>1500</p>
<p>MILHO VERDE PRODUTO LIMPO, SEM PALHA E SEM CABELO.</p>	<p>UNIDADE</p>	<p>400</p>
<p>MINGAU SABOR BANANA E MAÇÃ SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR MINGAU SABOR BANANA E MAÇÃ SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR - MISTURA PARA O PREPARO DE MINGAU SABOR BANANA E MAÇÃ. INGREDIENTES BÁSICOS: AVEIA, FLOCOS DE ARROZ, BANANA E MAÇÃ DESIDRATADA, QUINOA. EMBALAGEM PRIMÁRIA: SACHÊ CONTENDO A PARTIR DE 180G DO PRODUTO. ROTULAGEM DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA.</p>	<p>PACOTE</p>	<p>300</p>
<p>MISTURA PARA PREPARO DE SOPA COM MASSA, CEREAIS, LEGUMES, CARNES E OVOS MISTURA PARA PREPARO DE SOPA COM MASSA, CEREAIS, LEGUMES, CARNES E OVOS, macarrão letrinha, fécula de mandioca, gordura vegetal hidrogenada, sal, vegetais desidratados cenoura flocos, salsa flocos, alho pó e cebola pó farinha de milho, proteína vegetal hidrolisada, ovo integral liofilizado, carne bovina desidratada, curcuma, corante, aromático, aromatizante e realçador de sabor Embalagem em saco de polietileno leitoso contendo 1 kg do produto, acondicionado em caixas de papelão, totalizando 12kg de peso</p>	<p>QUILOGRAMA</p>	<p>300</p>
<p>MISTURA PARA PREPARO DE SOPA DE MACARRÃO COM FRANGO MISTURA PARA PREPARO DE SOPA DE MACARRÃO COM FRANGO, macarrão, sal, gordura vegetal hidrogenada, fécula de mandioca, farinha de milho, proteína texturizada de soja, cenoura flocos, tomate flocos, frango liofilizado, salsa flocos, corante, aromático, aromatizante e realçador de sabor Embalagem em saco de polietileno leitoso contendo 1 kg do produto, acondicionado em caixas de papelão, totalizando 12kg de peso líquido</p>	<p>QUILOGRAMA</p>	<p>300</p>
<p>MISTURA PARA PURÊ DE BATATAS MISTURA PARA PURÊ DE BATATAS, batata desidratada em flocos, estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e pirofosfato tetrassódico, corante natural de curcuma, antioxidantes metabissulfito de sódio e BHT e acidulante ácido cítrico Não contém glúten Embalagem em sacos de polietileno contendo 800g do produto, acondicionados em caixas de papelão totalizando 4,8kg de peso líquido</p>	<p>QUILOGRAMA</p>	<p>300</p>
<p>MOLHO DE SOJA MOLHO DE SOJA Embalagem plástica contendo 500ml do produto em boas condições de armazenamento Apresentar data de validade e rotulagem de acordo com as normas da ANVISA</p>	<p>UNIDADE</p>	<p>100</p>
<p>MOLHO DE TOMATE REFOGADO MOLHO DE TOMATE REFOGADO - INGREDIENTES: TOMATE, CEBOLA, AÇÚCAR, AMIDO MODIFICADO, SAL, ÓLEO VEGETAL, EXTRATO DE LEVEDURA, SALSAS, ALHO, MANJERICÃO, AIPO MARROM, ORÉGANO, TOMILHO E REALÇADOR DE SABOR GLUTAMATO MONOSSÓDICO. SEM GLÚTEN. DATA DE FABRICAÇÃO NÃO SUPERIOR A 15 DIAS NA DATA DE ENTREGA. UNIDADE. SACHÊ DE 340 GRAMAS.</p>	<p>SACHÊ</p>	<p>500</p>
<p>ÓLEO DE SOJA 900ML ÓLEO DE SOJA (900ML). OBTIDO DE MATÉRIA PRIMA VEGETAL EM BOM ESTADO SANITÁRIO, ESTAR ISENTA DE SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS A SUA COMPOSIÇÃO. ASPECTO LÍMPIDO E ISENTA DE IMPUREZAS A 25°C, COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. VALIDADE 06 MESES. UNIDADE CONTENDO 900ML.</p>	<p>EMBALAGEM</p>	<p>2000</p>

<p>OVO DE GALINHA OVO DE GALINHA, EMB. COM 30 UNID. TAMANHO MÉDIO DE VARIAÇÃO DE PESO ENTRE 50 E 55 G DE COR BRANCA, CLASSE A SEM DEFEITOS, CADA DÚZIA DEVERÁ ESTAR ACONDICIONADA SEPARADA, COM REGISTRO DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA.</p>	<p>BANDEJA</p>	<p>100</p>
<p>PÃO DE FORMA INTEGRAL FATIADO PÃO DE FORMA INTEGRAL FATIADO - VERTICALMENTE ISENTO DE GORDURA TRANS - ACONDICIONADO EM PACOTES COM APROXIMADAMENTE 500 GRAMAS. - FATIADO VERTICALMENTE COM APROXIMADAMENTE 25 GRAMAS CADA. - EMBALAGENS COM APROXIMADAMENTE 20 FATIAS</p>	<p>PACOTE</p>	<p>225</p>
<p>PÃO MASSA FINA TIPO HAMBÚRGUER PÃO MASSA FINA TIPO HAMBÚRGUER 400 G APRESENTAR EMBALAGEM PLÁSTICA, INVIOlavÉL, DATA DE VALIDADE, BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO.</p>	<p>PACOTE</p>	<p>850</p>
<p>PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG 3 PÃO massa fina tipo hot dog 400g Apresentar embalagem plástica inviolável, data de validade, em boa condição de armazenamento</p>	<p>PACOTE</p>	<p>500</p>
<p>POLPA DE FRUTA ACEROLA POLPA DE FRUTA 500G, CONGELADA, EMBALADAS INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGENS PLÁSTICAS RESISTENTES. SABOR ACEROLA</p>	<p>PACOTE</p>	<p>400</p>
<p>POLPA DE FRUTA CAJÚ POLPA DE FRUTA 500G, CONGELADA, EMBALADAS INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGENS PLÁSTICAS RESISTENTES. SABOR CAJÚ</p>	<p>PACOTE</p>	<p>400</p>
<p>POLPA DE FRUTA GOIABA POLPA DE FRUTA 500G, CONGELADA, EMBALADAS INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGENS PLÁSTICAS RESISTENTES. SABOR GOIABA</p>	<p>PACOTE</p>	<p>400</p>
<p>POLPA DE FRUTA MANGA POLPA DE FRUTA 500G, CONGELADA, EMBALADAS INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGENS PLÁSTICAS RESISTENTES. SABOR MANGA</p>	<p>PACOTE</p>	<p>400</p>
<p>POLPA DE FRUTA MARACUJÁ POLPA DE FRUTA 500G, CONGELADA, EMBALADAS INDIVIDUALMENTE EM EMBALAGENS PLÁSTICAS RESISTENTES SABOR MARACUJÁ</p>	<p>PACOTE</p>	<p>400</p>
<p>POLPA DE GRAVIOLA CONGELADA APRESENTAR EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, DATA DE VALIDADE E RÓTULO DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA POLPA DE GRAVIOLA CONGELADA APRESENTAR EMBALAGEM PLÁSTICA 500G, TRANSPARENTE, DATA DE VALIDADE E RÓTULO DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA</p>	<p>PACOTE</p>	<p>400</p>
<p>PRESUNTO DE PEITO DE PERU PRESUNTO DE PEITO DE PERU, COZIDO, EMBALADO A VÁCUO, SEM CAPA DE GORDURA - CARNE DE PERU, ÁGUA, SAL, PROTEÍNA DE SOJA, AÇÚCAR, REGULADOR DE ACIDEZ: LACTATO DE SÓDIO, ESTABILIZANTES: PIROFOSFATO TETRAPOTÁSSICO E PIROFOSFATO TETRASSÓDICO, AROMATIZANTES: AROMA IDÊNTICO AO NATURAL DE CARNE E ALHO, AROMAS NATURAIS SEM PESO PADRÃO, EMBALADO CRYOVAC COM SELO DO SIF, OU REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE E PRAZO DE VALIDADE</p>	<p>QUILOGRAMA</p>	<p>300</p>
<p>PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA Apresentar data de validade mínima de 6 meses, boas condições de armazenamento, acondicionado em embalagem plástica transparente, resistente, com capacidade de 400g Sabor variado: frango e carne</p>	<p>PACOTE</p>	<p>300</p>
<p>QUEIJO MUSSARELA QUEIJO MUSSARELA, LEITE PASTEURIZADO, CLORETO DE SÓDIO SAL, FERMENTO LÁCTICO, CLORETO DE CÁLCIO E COAGULANTE QUIMOSINA SEM PESO PADRÃO, EMBALADO CRYOVAC COM SELO DO SIF, OU REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE E PRAZO DE VALIDADE</p>	<p>QUILOGRAMA</p>	<p>400</p>
<p>REQUEIJÃO CREMOSO REQUEIJÃO CREMOSO CONTENDO NO MÍNIMO 200G – EMBALADO EM POTE TRANSPARENTE COM NUMERO DE REGISTRO DO MS E VALIDADE DE 02 MESES.</p>	<p>POTE</p>	<p>300</p>
<p>SAL REFINADO IODADO DE 1ª QUALIDADE SAL REFINADO IODADO DE 1ª QUALIDADE. APRESENTAR DATA DE VALIDADE, BOAS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO. EMBALAGEM PLÁSTICA, RESISTENTE, INVIOlavADA. PACOTE COM 1KG.</p>	<p>PACOTE</p>	<p>300</p>
<p>SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL 1ª QUALIDADE, EMBALAGEM ADEQUADA, RESISTENTE E ATÓXICA, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES, PESO DRENADO DE 125G</p>	<p>LATA</p>	<p>2000</p>
<p>SUCO PRONTO PARA CONSUMO SUCO PRONTO PARA CONSUMO SABORES VARIADOS. ACOMPANHADO DE CANUDO EMBALADO INDIVIDUALMENTE, EMBALAGEM ADEQUADA, RESISTENTE E ATÓXICA, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES PESO LÍQUIDO DE 200ML, CAIXA COM 24 UNIDADES.</p>	<p>CAIXA</p>	<p>1000</p>



AS
Se

TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA <i>TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA 300G, PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: POTE DE PLÁSTICO DE PVC OU POLIETILENO ATÓXICO.</i>	POTE	300
TEMPERO PIMENTA DO REINO EM PÓ <i>PIMENTA DO REINO EM PÓ, EMBALAGEM COM 1KG, APRESENTANDO DATA DE VALIDADE</i>	EMBALAGEM	100
TOMATE DE 1ª QUALIDADE <i>TOMATE de 1ª qualidade MÉDIO A GRANDE, COM APROX. 61 DE MATURAÇÃO, SEM FERIMENTOS OU DEFEITOS, SEM MANCHAS, COM COLORAÇÃO UNIFORME E BRILHO.</i>	QUILOGRAMA	250

ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Descrição	Unid.	Quant	Valor Unit. R\$	Valor total R\$
ABACAXI DE 1ª	UNIDADE	100	9,83	983,00
ABÓBORA DE 1ª QUALIDADE	QUILOGRAMA	150	8,20	1.230,00
AÇUCAR KG.	QUILOGRAMA	2500	5,90	14.750,00
ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO	FRASCO	50	6,80	340,00
ALFACE AMERICANA DE 1ª QUALIDADE	UNIDADE	100	5,12	512,00
ALHO 1ª QUALIDADE	QUILOGRAMA	100	38,97	3.897,00
ALIMENTO INFANTIL	LATA	210	24,15	5.071,50
AMIDO DE MILHO EMBALAGEM 200G	CAIXA	200	6,77	1.354,00
ARROZ BRANCO	QUILOGRAMA	1500	7,96	11.940,00
ARROZ PARBOILIZADO	QUILOGRAMA	500	7,76	3.880,00
AVEIA EM FLOCOS FINOS 4	CAIXA	200	7,07	1.414,00
AZEITONA VERDE EM CONSERVA	SACHÊ	150	7,87	1.180,50
BANANA PRATA DE 1	QUILOGRAMA	150	7,47	1.120,50
BATATA DOCE DE 1ª QUALIDADE	QUILOGRAMA	200	5,68	1.136,00
BATATA INGLESA DE 1ª QUALIDADE	QUILOGRAMA	300	13,59	4.077,00
BATATA PALHA	PACOTE	300	24,52	7.356,00
BETERRABA DE 1ª QUALIDADE	QUILOGRAMA	200	9,31	1.862,00
BISCOITO DE LEITE TIPO ROSQUINHA	PACOTE	500	6,63	3.315,00
BISCOITO DE MAISENA	PACOTE	2000	8,13	16.260,00
BISCOITO DOCE TIPO WAFER COM COBERTURA	PACOTE	300	3,96	1.188,00
BISCOITO SALGADO	PACOTE	2000	7,11	14.220,00
BRÓCOLIS DE 1ª QUALIDADE	QUILOGRAMA	150	25,53	3.829,50
CAFÉ.	PACOTE	3000	11,43	34.290,00
CALDO DE CARNE	CAIXA	75	14,83	1.112,25
CALDO DE GALINHA	CAIXA	100	17,89	1.789,00

[Handwritten initials]



CARNE BOVINA CHARQUE	QUILOGRAMA	1000	56,51	56.510,00
CARNE BOVINA EM ISCAS MÚSCULO EM ISCAS	QUILOGRAMA	500	59,23	29.615,00
CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA PATINHO	QUILOGRAMA	500	38,28	19.140,00
CEBOLA PERA DE 1ª QUALIDADE	QUILOGRAMA	300	9,87	2.961,00
CEBOLA ROXA DE 1ª QUALIDADE	QUILOGRAMA	300	17,16	5.148,00
CENOURA DE 1ª QUALIDADE	QUILOGRAMA	200	11,23	2.246,00
CHEIRO VERDE DE 1ª QUALIDADE	MAÇO	200	4,46	892,00
CHOCOLATE EM PÓ 100% CACAU	EMBALAGEM	300	27,97	8.391,00
CHUCHU DE 1ª QUALIDADE	QUILOGRAMA	150	7,40	1.110,00
COLORÍFICO.	CAIXA	100	33,33	3.333,00
CORTE DE COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	QUILOGRAMA	2000	21,78	43.560,00
CREME DE LEITE	EMBALAGEM	350	4,65	1.627,50
EMBALAGEM DE MAIONESE	POTE	300	13,39	4.017,00
ERVA DOCE, EMBALAGEM COM 1KG	QUILOGRAMA	50	42,74	2.137,00
ERVILHA	LATA	300	6,48	1.944,00
EXTRATO DE ALHO PRONTO PARA USO. EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE E COM CAPACIDADE PARA 500ML.	UNIDADE	200	5,98	1.196,00
FARINHA DE MANDIOCA	EMBALAGEM	500	10,20	5.100,00
FARINHA DE MILHO FLOCADA 2	PACOTE	2000	5,50	11.000,00
FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO	PACOTE	350	7,14	2.499,00
FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO	FARDO	35	61,49	2.152,15
FARINHA LÁCTEA EM PÓ INSTANTÂNEA	PACOTE	300	12,93	3.879,00
FEIJÃO CARIOCA	QUILOGRAMA	500	13,19	6.595,00
FEIJÃO DE CORDA TIPO 1	QUILOGRAMA	500	12,95	6.475,00
FILE DE PEITO DE FRANGO	QUILOGRAMA	2000	24,43	48.860,00
LEITE ACHOCOLATADO	CAIXA	1500	1,70	2.550,00
LEITE CONDENSADO	CAIXA	1000	7,76	7.760,00
LEITE DE CÔCO 500 ML	UNIDADE	100	9,58	958,00
LEITE DE VACA INTEGRAL / DESNATADO	LITRO	1500	8,94	13.410,00
LEITE EM PÓ INTEGRAL 400G	LATA	500	18,33	9.165,00



LINGUIÇA TIPO CALABRESA	EMBALAGE M	500	47,31	23.655,00
MAÇÃ NACIONAL DE 1ª QUALIDADE	QUILOGRAMA	300	17,17	5.151,00
MACARRÃO DE SÊMOLA SEM OVOS TIPO ESPAGUETE	PACOTE	1000	5,67	5.670,00
MACAXEIRA DE 1ª QUALIDADE	QUILOGRAMA	100	5,47	547,00
MAMÃO FORMOSA, DE 1ª QUALIDADE.	QUILOGRAMA	200	6,44	1.288,00
MARGARINA VEGETAL 500G	POTE	1500	7,70	11.550,00
MILHO VERDE	UNIDADE	400	3,03	1.212,00
MINGAU SABOR BANANA E MAÇÃ SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	PACOTE	300	9,31	2.793,00
MISTURA PARA PREPARO DE SOPA COM MASSA, CEREAIS, LEGUMES, CARNES E OVOS	QUILOGRAMA	300	35,93	10.779,00
MISTURA PARA PREPARO DE SOPA DE MACARRÃO COM FRANGO	QUILOGRAMA	300	31,98	9.594,00
MISTURA PARA PURÊ DE BATATAS	QUILOGRAMA	300	37,97	11.391,00
MOLHO DE SOJA	UNIDADE	100	13,19	1.319,00
MOLHO DE TOMATE REFOGADO	SACHÊ	500	4,68	2.340,00
ÓLEO DE SOJA 900ML	EMBALAGE M	2000	11,73	23.460,00
OVO DE GALINHA	BANDEJA	100	29,30	2.930,00
PÃO DE FORMA INTEGRAL FATIADO	PACOTE	225	10,83	2.436,75
PÃO MASSA FINA TIPO HAMBÚRGUER	PACOTE	850	6,46	5.491,00
PÃO MASSA FINA TIPO HOT DOG 3	PACOTE	500	9,33	4.665,00
POLPA DE FRUTA ACEROLA	PACOTE	400	10,37	4.148,00
POLPA DE FRUTA CAJÚ	PACOTE	400	10,10	4.040,00
POLPA DE FRUTA GOIABA	PACOTE	400	8,56	3.424,00
POLPA DE FRUTA MANGA	PACOTE	400	9,63	3.852,00
POLPA DE FRUTA MARACUJÁ	PACOTE	400	17,53	7.012,00
POLPA DE GRAVIOLA CONGELADA APRESENTAR EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE, DATA DE VALIDADE E RÓTULO DE ACORDO COM AS NORMAS DA ANVISA	PACOTE	400	13,27	5.308,00
PRESUNTO DE PEITO DE PERU	QUILOGRAMA	300	39,53	11.859,00
PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA	PACOTE	300	9,80	2.940,00
QUEIJO MUSSARELA	QUILOGRAMA	400	47,27	18.908,00
REQUEIJÃO CREMOSO	POTE	300	10,72	3.216,00
SAL REFINADO IODADO DE 1ª QUALIDADE	PACOTE	300	1,36	408,00
SARDINHA EM ÓLEO COMESTÍVEL	LATA	2000	5,99	11.980,00

SUCO PRONTO PARA CONSUMO	CAIXA	1000	39,73	39.730,00
TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA	POTE	300	4,09	1.227,00
TEMPERO PIMENTA DO REINO EM PÓ	EMBALAGE M	100	39,04	3.904,00
TOMATE DE 1ª QUALIDADE	QUILOGRA MA	250	9,19	2.297,50

O setor de compras competente após realização de pesquisas de preços com fornecedores por meio eletrônico (E-mail, Banco de preço públicos praticados, sites e links da internet) constatou que o preço médio estimado global para esta contratação é de **R\$ 692.863,15 (seiscentos e noventa e dois mil oitocentos e sessenta e três reais e quinze centavos)**.



DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A gestão eficiente da aquisição de gêneros alimentícios para a Secretaria de Assistência Social é crucial para garantir a otimização dos recursos públicos, a qualidade dos serviços prestados à população e a transparência nas ações governamentais. A contratação de gêneros alimentícios para compor os cardápios das refeições oferecidas aos diversos grupos atendidos pela Assistência Social (idosos, crianças, adolescentes, entre outros) pode ser solucionada da seguinte maneira:

Planejamento e Identificação das Necessidades:

Levantamento das necessidades: Realizar um levantamento detalhado das necessidades alimentares de cada grupo atendido, considerando as especificidades nutricionais e o número de beneficiários.

Planejamento do cardápio: Desenvolver cardápios balanceados e variados, adequados às necessidades de cada grupo, em parceria com nutricionistas e outros profissionais da área.

Processo de Licitação:

Edital de licitação: Elaborar um edital de licitação claro e detalhado, especificando os tipos e as quantidades de alimentos a serem adquiridos, bem como os critérios de qualidade e prazos de entrega.

Critérios de seleção: Definir critérios de seleção que garantam a escolha de fornecedores capazes de fornecer produtos de qualidade a preços competitivos, priorizando empresas com histórico de cumprimento de contratos e capacidade logística.

Execução e Monitoramento:

Controle de qualidade: Implementar um rigoroso controle de qualidade dos alimentos recebidos, garantindo que atendam aos padrões estabelecidos no contrato.

Recebimento e armazenamento: Organizar um sistema eficiente de recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, assegurando condições adequadas de conservação e evitando desperdícios.

Distribuição eficiente: Garantir a distribuição eficiente dos alimentos para os locais de preparo e consumo, respeitando os prazos e as necessidades de cada grupo.

Transparência e Prestação de Contas:

Registro de transações: Manter registros detalhados de todas as transações relacionadas à aquisição e distribuição dos alimentos, permitindo auditorias e verificações periódicas.

Relatórios de consumo: Produzir relatórios periódicos sobre o consumo de alimentos, analisando dados para identificar oportunidades de economia e otimização dos recursos.

Avaliação e Melhoria Contínua:

Feedback dos beneficiários: Coletar feedback dos beneficiários sobre a qualidade e a adequação das refeições, utilizando essas informações para ajustes e melhorias nos cardápios e no processo de aquisição.

Revisão dos processos: Realizar revisões periódicas dos processos de compra e gestão de alimentos, buscando sempre a melhoria contínua e a inovação na gestão dos recursos públicos. Essa abordagem permite uma gestão eficiente e transparente da aquisição de gêneros alimentícios, garantindo a qualidade das refeições oferecidas e a otimização dos recursos públicos.



JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

De acordo com a Lei 14.133/2021, o parcelamento do objeto licitado deve ser realizado sempre que isso se mostrar tecnicamente e economicamente viável, no entanto, a lei não estabelece uma obrigatoriedade de parcelamento, deixando a critério da Administração Pública a decisão de parcelar ou não a solução, mas tendo que ser devidamente justificada conforme art. 18, § 1º, inciso VIII, da Lei 14.133/2021.

ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A Lei nº 14.133/2021, também conhecida como "Nova Lei de Licitações e Contratos", oferece diversas modalidades para a aquisição de gêneros alimentícios. Cada modalidade possui vantagens e desvantagens, e a escolha ideal dependerá das características específicas da compra e dos objetivos do órgão ou entidade.

Modalidades de Licitação:

1. Pregão Eletrônico:

Vantagens:

Maior agilidade e celeridade no processo licitatório, com prazos mais curtos para recebimento e análise das propostas.

Ampla participação de empresas, o que aumenta a competitividade e pode levar à obtenção de melhores preços.

Maior transparência do processo.

Dispensa da fase de habilitação, o que simplifica o processo e reduz custos para a Administração Pública.

Desvantagens:

Requer infraestrutura tecnológica adequada para a realização da licitação eletrônica.

Exige conhecimento prévio da ferramenta eletrônica de licitações por parte dos licitantes.

Pode ser menos vantajoso para pequenas empresas que não possuem familiaridade com o meio digital.

2. Dispensa de Licitação:

Vantagens:

Modalidade mais rápida e simples, ideal para compras de baixo valor ou em situações de urgência.

Permite a contratação direta com o fornecedor, sem a necessidade de realizar licitação.



Dispensa a fase de publicidade, o que agiliza o processo.

Desvantagens:

Aplica-se apenas em casos específicos previstos na lei, como compras de valor inferior a R\$ 17.500,00 (bens) ou R\$ 33.000,00 (serviços).

Pode gerar questionamentos quanto à transparência do processo, pois a escolha do fornecedor não se dá por meio de competição.

Exige análise criteriosa por parte do órgão ou entidade para garantir a economicidade e a impessoalidade da contratação.

RESULTADOS PRETENDIDOS

Os resultados pretendidos ao contratar gêneros alimentícios pela Secretaria do Trabalho e Assistência Social estão intimamente ligados aos objetivos estratégicos e às necessidades identificadas. Aqui estão alguns dos principais resultados esperados:

1. Redução da Insegurança Alimentar

Fornecimento de Alimentos Básicos: Garantir que as famílias em situação de vulnerabilidade tenham acesso a alimentos básicos e nutritivos, reduzindo a insegurança alimentar e a fome.

2. Melhoria da Qualidade de Vida

Alimentação Adequada: Contribuir para uma alimentação mais equilibrada e saudável, promovendo a melhoria da saúde e do bem-estar das pessoas beneficiadas.

3. Promoção da Inclusão Social

Acesso Igualitário: Assegurar que todas as pessoas, independentemente de sua condição socioeconômica, tenham acesso a uma alimentação adequada, promovendo a inclusão social e o combate às desigualdades.

4. Fortalecimento dos Programas de Assistência Social

Eficácia dos Programas: Contribuir para a eficácia dos programas de assistência social, fornecendo os recursos necessários para que possam atender adequadamente às demandas da população.

5. Proteção de Grupos Vulneráveis

Atenção Específica: Proteger e atender às necessidades alimentares de grupos vulneráveis, como crianças, idosos, pessoas com deficiência e comunidades em situação de rua.

6. Desenvolvimento Comunitário

Fortalecimento das Comunidades: Estimular o desenvolvimento comunitário e a coesão social por meio da distribuição equitativa de alimentos e do envolvimento da comunidade nos programas de assistência.

7. Redução das Desigualdades Sociais

Equidade de Acesso: Reduzir as desigualdades sociais ao garantir que todos os cidadãos tenham acesso a uma alimentação digna e adequada, independentemente de sua condição socioeconômica.

POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E TRATAMENTOS

A aquisição de gêneros alimentícios pela Secretaria do Trabalho e Assistência Social pode ter diversos impactos ambientais, especialmente se não forem adotadas medidas adequadas para mitigar esses efeitos. Aqui estão alguns dos principais impactos ambientais que podem ser considerados:

1. Uso de Recursos Naturais

Consumo de Água e Terra: A produção de alimentos pode exigir grandes quantidades de água e terra para cultivo, o que pode resultar na degradação dos recursos naturais, especialmente se métodos de irrigação não sustentáveis forem utilizados.

2. Desmatamento e Perda de Biodiversidade

Expansão Agrícola: O aumento da demanda por alimentos pode levar à expansão agrícola em áreas anteriormente cobertas por florestas, resultando em desmatamento e perda de habitat para diversas espécies de plantas e animais.

3. Uso de Agrotóxicos e Fertilizantes

Contaminação do Solo e da Água: O uso intensivo de agrotóxicos e fertilizantes na produção agrícola pode contaminar o solo e a água, causando impactos negativos na saúde humana e no meio ambiente, além de contribuir para a perda de biodiversidade.

4. Emissões de Gases de Efeito Estufa

Produção e Transporte de Alimentos: A produção e o transporte de alimentos podem gerar emissões de gases de efeito estufa, contribuindo para o aquecimento global e as mudanças climáticas, especialmente se os alimentos forem transportados por longas distâncias.

5. Geração de Resíduos

Embalagens Descartáveis: A embalagem dos alimentos pode gerar grandes quantidades de resíduos sólidos, especialmente se forem utilizadas embalagens descartáveis não biodegradáveis, contribuindo para a poluição do meio ambiente.

CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

O objeto em questão não é correlato nem interdependente. A compreensão de um não depende do outro.

PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

Para garantir o sucesso e a efetividade da aquisição de gêneros alimentícios pela Secretaria do Trabalho e Assistência Social, é fundamental tomar uma série de providências. Aqui estão algumas delas:

1. Levantamento das Necessidades:

Realizar um levantamento detalhado das necessidades alimentares da população atendida pela assistência social, identificando os grupos mais vulneráveis e suas demandas específicas.

2. Elaboração de Critérios de Qualidade:

Estabelecer critérios claros e objetivos de qualidade para os alimentos a serem adquiridos, garantindo que atendam aos padrões de segurança alimentar e nutricional estabelecidos pelas autoridades competentes.

3. Definição de Processos de Contratação:

Estabelecer processos transparentes e eficientes de contratação de fornecedores, seguindo as normas e procedimentos legais estabelecidos para licitação e contratação de serviços pelo setor público.

4. Avaliação de Fornecedores:

Realizar uma avaliação criteriosa dos fornecedores potenciais, levando em consideração sua capacidade técnica, experiência, idoneidade e conformidade com as normas sanitárias e trabalhistas.

5. Negociação de Condições Contratuais:

Negociar as condições contratuais de forma a garantir o melhor custo-benefício para a aquisição dos alimentos, incluindo prazos de entrega, formas de pagamento e garantias de qualidade.

DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Considerando esses aspectos e realizando uma análise criteriosa, a aquisição de gêneros alimentícios pela Secretaria do Trabalho e Assistência Social do município de Itaitinga pode ser considerada viável e essencial. Esta aquisição visa suprir as necessidades dos servidores, bem como dos beneficiários dos programas sociais, assegurando que todos recebam o suporte necessário para a manutenção de um ambiente de trabalho e atendimento adequado.

O planejamento dessa aquisição deve incluir uma avaliação detalhada das necessidades alimentares dos diferentes públicos atendidos pela Secretaria. É fundamental mapear as demandas específicas de cada programa social, como cestas básicas para famílias em situação de vulnerabilidade, refeições para abrigos e centros de acolhimento, e lanches para eventos e atividades educativas. Dessa forma, garantimos que os recursos sejam direcionados de maneira eficiente, atendendo a todos os beneficiários de forma equitativa.

A execução deve seguir princípios de responsabilidade e transparência, utilizando a modalidade de licitação por "Dispensa" para garantir rapidez e eficácia na aquisição dos alimentos. Este processo deve ser conduzido com rigor técnico, respeitando a legislação vigente e priorizando fornecedores que ofereçam produtos de qualidade a preços justos.

A escolha da modalidade "Dispensa" se justifica pela necessidade de agilidade na resposta às demandas emergenciais e pelo potencial de otimização dos recursos públicos, evitando desperdícios e interrupções nos serviços prestados.

Além disso, é crucial implementar mecanismos de controle e monitoramento contínuo, assegurando que os alimentos sejam distribuídos adequadamente e que os objetivos de inclusão social e melhoria da qualidade de vida sejam alcançados. A participação da comunidade e dos beneficiários nos processos de planejamento e avaliação pode contribuir para a eficácia das ações, promovendo a transparência e o fortalecimento da confiança nas políticas públicas.

Em suma, a aquisição de gêneros alimentícios pela Secretaria do Trabalho e Assistência Social deve ser planejada e executada de forma responsável, transparente e eficiente, com foco na promoção da inclusão social e na melhoria da qualidade de vida das pessoas em situação de vulnerabilidade. Ao garantir a disponibilidade de alimentos adequados, a Secretaria contribui significativamente para a dignidade e bem-estar dos cidadãos atendidos, reafirmando seu compromisso com a justiça social e a equidade.



POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Após uma análise detalhada de todos os aspectos envolvidos, concluímos que a aquisição de gêneros alimentícios para a Secretaria de Assistência Social do município de Itaitinga é fundamental para atender às necessidades dos servidores e beneficiários, garantindo um ambiente de trabalho adequado e promovendo a cortesia no atendimento aos cidadãos. Portanto, optamos pela modalidade de licitação por "Dispensa" devido à sua agilidade e capacidade de assegurar a obtenção dos produtos de forma eficiente e econômica, contribuindo para o bom funcionamento dos serviços da Secretaria e para a continuidade das atividades sem interrupções causadas pela falta desses itens essenciais.

Itaitinga-CE, 10 de Junho de 2024.


Stefany Amorim Monteiro
Responsável


Maria Eduarda Martins Assunção
Responsável

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAITINGA
<https://transparencia.acontratacao.com.br/pmitaitinga/etp>
CHAVE: 98e6f17209029f4ae6dc9d88ec8eac2c

