



## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP



**Unidade Requisitante**  
Secretaria Municipal de Saúde  
Fundo Municipal de Saúde



### Alinhamento com o Planejamento Anual

A necessidade objeto do presente estudo possui previsão no plano de contratações anual elaborado na Organização para o exercício 2025 e está formalizado no DFD nº 02.



**Responsável pelo Planejamento**  
Yanne de Fátima Gomes Araújo



### Problema Resumido

A Secretaria de Saúde e o Fundo Municipal de Saude do Município de Coreaú-CE enfrenta o desafio de adquirir gêneros alimentícios e hortifrúti de forma eficiente e econômica, garantindo que os alimentos atendam às necessidades nutricionais da população assistida pelos programas de saúde.

Em atendimento ao inciso I do art. 18 da Lei 14.133/2021, o presente instrumento caracteriza a primeira etapa do planejamento do processo de contratação e busca atender o interesse público envolvido e buscar a melhor solução para atendimento da necessidade aqui descrita.



### DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A Secretaria de Saúde do Município de Coreaú-CE enfrenta uma necessidade de aquisição de gêneros alimentícios e hortifrúti para garantir o atendimento adequado às demandas da Secretaria Municipal de Saúde, com foco na Atenção Básica e no Hospital do Município de Coreaú-CE. Estes itens são imprescindíveis para a manutenção da alimentação dos pacientes atendidos nas unidades de saúde, bem como para os serviços de saúde prestados aos cidadãos do município. A compra de produtos de qualidade e em quantidades suficientes também é fundamental para o fornecimento adequado de alimentação hospitalar e para as atividades de promoção à saúde no âmbito da Atenção Básica.

O objetivo da presente aquisição é garantir a provisão contínua e eficaz de gêneros alimentícios e hortifrúti, para o abastecimento das unidades de saúde do município de Coreaú-CE, incluindo o Hospital Municipal e as Unidades Básicas de Saúde (UBS). A contratação visa suprir a demanda nutricional dos pacientes e atender às necessidades alimentícias dos profissionais de saúde.

A alimentação é um dos pilares para a recuperação e bem-estar dos pacientes, bem como para a saúde dos profissionais de saúde que atuam nas unidades. Além disso, a garantia de uma alimentação adequada



é um compromisso do município com a saúde da população, contribuindo para o sucesso das ações de atendimento médico e para a qualidade do serviço prestado pela Secretaria de Saúde e suas unidades.

Diante da importância da aquisição de gêneros alimentícios e hortifrúti para a manutenção do serviço de saúde no município de Coreaú-CE, solicitamos a formalização do processo de licitação e a devida contratação para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde, da Atenção Básica e do Hospital Municipal. A aquisição contribuirá diretamente para a qualidade dos serviços de saúde e para o atendimento adequado à população.

### ☰ REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

A Secretaria de Saúde e o Fundo Municipal de Saúde do Município de Coreaú-CE, com a finalidade de atender às necessidades nutricionais da população assistida pelos programas de saúde, visa a aquisição de gêneros alimentícios e hortifrúti de maneira eficiente e econômica. Para garantir a seleção da proposta mais vantajosa, foram definidos os seguintes requisitos que a solução contratada deve atender:

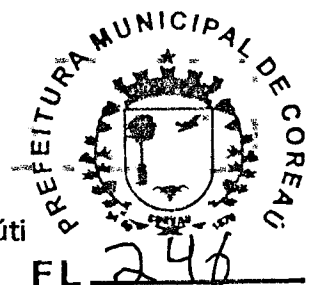
1. Fornecimento de gêneros alimentícios frescos (frutas, legumes e verduras) com critério de qualidade máxima, garantindo a entrega de produtos dentro do padrão de qualidade estabelecido pela ANVISA.
2. Garantia de que todos os produtos fornecidos sejam provenientes de cultivo sem uso de agrotóxicos proibidos e pesticidas, respeitando normas de produção orgânica sempre que possível.
3. Prazo de validade dos produtos alimentícios deve ser superior a seis meses no momento da entrega, assegurando a durabilidade e segurança alimentar.
4. Entrega dos produtos em embalagens adequadas para proteção e conservação dos alimentos, evitando contaminação e deterioração durante o transporte.
5. Fornecimento de produtos variados que atendam a uma dieta equilibrada, contemplando as principais necessidades nutricionais definidas por especialistas em nutrição, como proteínas, vitaminas e minerais.
6. Capacidade de atendimento de demandas especiais, como produtos sem glúten ou lactose, para atender a grupos populacionais específicos, mediante solicitação prévia.
7. Oferecimento de preços que devem estar alinhados à pesquisa de mercado realizada pela Prefeitura Municipal, assegurando a economicidade nas aquisições.

Os requisitos acima visam assegurar que a contratação atenda plenamente às necessidades identificadas, garantindo eficiência, qualidade e segurança na aquisição dos gêneros alimentícios e hortifrúti pelos programas de saúde do município.

### 🏪 SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

Soluções Disponíveis no Mercado para Aquisição de Gêneros Alimentícios e Hortifrúti

1. **\*\*Compra Direta de Produtores Locais\*\***





ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



- Vantagens:
    - Custo potencialmente mais baixo devido à eliminação de intermediários.
    - Estímulo à economia local, contribuindo para a sustentabilidade da comunidade.
    - Frescor dos produtos, garantindo maior qualidade nutricional.
    - Flexibilidade na negociação de quantidades e tipos de produtos.
  - Desvantagens:
    - Variabilidade na oferta devido a sazonalidade e condições climáticas.
    - Necessidade de gestão logística própria para coleta e distribuição.
    - Pode exigir maior tempo de implementação para firmar parcerias com produtores.
2. **\*\*Contratação de Fornecedores Especializados\*\***
- Vantagens:
    - Acesso a uma ampla variedade de produtos, possibilitando atender diferentes necessidades nutricionais.
    - Maior previsibilidade em termos de fornecimento e qualidade dos produtos.
    - Suporte técnico e consultoria do fornecedor em questão de nutrição.
  - Desvantagens:
    - Custo potencialmente mais elevado em comparação à compra direta.
    - Menor flexibilidade na customização dos pedidos.
    - Dependência de um único fornecedor pode acarretar riscos em caso de problemas logísticos.
3. **\*\*Aquisição através de Cooperativas de Agricultores\*\***
- Vantagens:
    - Possibilidade de negociação de preços competitivos em virtude da comercialização em grupo.
    - Garantia de produtos frescos e de qualidade, com foco na produção orgânica e sustentável.
    - Aumento do engajamento comunitário e fortalecimento dos laços locais.
  - Desvantagens:
    - Possível limitação na variedade de produtos se comparado a fornecedores maiores.
    - Dependência das safras e disposição dos cooperados, o que pode afetar o abastecimento.
    - Requer um gerenciamento ativo da cooperativa para garantir que as necessidades sejam atendidas.
4. **\*\*Implantação de Sistema de Compras Públicas Eletrônicas\*\***
- Vantagens:
    - Aumento da transparência e competitividade nos processos de compra.
    - Facilita a pesquisa e comparação de preços e fornecedores.
    - Redução de custos administrativos e aumento na eficiência do processo de contratação.
  - Desvantagens:
    - Necessidade de capacitação da equipe para o uso adequado da plataforma.
    - Dependência de acesso à tecnologia e infraestrutura adequada.
    - Possível resistência ao novo modelo por parte de pequenos fornecedores.
5. **\*\*Parceria com ONGs ou Projetos Sociais\*\***
- Vantagens:
    - Potencial para acessar alimentos orgânicos e sustentáveis, muitas vezes a preços reduzidos.



- Possibilidade de incorporar programas de educação alimentar e nutricional.
- Fortalecimento de laços comunitários e promoção de práticas saudáveis.
- Desvantagens:
  - A depender da estrutura da ONG, a oferta de produtos pode ser irregular.
  - A necessidade de coordenação entre diversas partes pode complicar o processo.
  - Risco de dependência da disponibilidade de doações e recursos sociais.

#### Análise Comparativa das Soluções

- **Custos**: A compra direta de produtores locais e a contratação de cooperativas tendem a oferecer menores custos, enquanto fornecedores especializados e sistemas eletrônicos podem apresentar valores mais altos.

- **Qualidade**: Os produtos adquiridos diretamente de produtores locais e cooperativas geralmente oferecem alta qualidade e frescor. Por outro lado, fornecedores especializados também garantem qualidade, mas a um custo mais elevado.

- **Flexibilidade e Adaptabilidade**: A compra direta permite maior flexibilidade nas negociações, enquanto fornecedores grandes podem ter restrições. A parceria com ONGs pode oferecer adaptabilidade de acordo com as necessidades locais.

- **Manutenção e Suporte**: Fornecedores especializados geralmente proporcionam melhor suporte técnico, enquanto iniciativas locais podem necessitar de mais esforço no gerenciamento de relacionamentos.

- **Tempo de Implementação**: Sistemas eletrônicos podem demandar tempo extra de treinamento, enquanto a compra direta pode necessitar de tempo para formalizar contratos e parcerias.

Em resumo, cada solução apresenta características próprias que podem influenciar na escolha da alternativa mais adequada para suprir as demandas da Secretaria de Saúde do Município de Coreaú-CE, levando em consideração tanto os objetivos nutricionais quanto as limitações orçamentárias e operacionais.

#### DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A escolha pela contratação de fornecedores especializados para a aquisição de gêneros alimentícios e hortifrúti pela Secretaria de Saúde do Município de Coreaú-CE se fundamenta em diversas justificativas técnicas, operacionais e econômicas.

No aspecto técnico, os fornecedores especializados têm experiência no setor e conseguem garantir a qualidade dos produtos oferecidos. A capacidade de atender aos padrões nutricionais exigidos para a população assistida, respeitando as Normas Técnicas e Sanitárias, é um diferencial importante. Além disso, esses fornecedores estão mais preparados para assegurar que os alimentos sejam frescos e



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



adequados às necessidades específicas de cada programa de saúde, resultando em um desempenho superior na entrega e na adequação dos itens fornecidos. A compatibilidade com o sistema de distribuição da Secretaria de Saúde é outro ponto relevante, pois fornecedores familiarizados com a logística do setor público podem otimizar o fluxo de entrega e reduzir problemas de rupturas ou atrasos.

Do ponto de vista operacional, a manutenção de uma relação com fornecedores especializados traz benefícios em termos de suporte contínuo e treinamento, se necessário, para o pessoal envolvido na gestão desses insumos. A escalabilidade dessa solução é vantajosa, visto que, à medida que as demandas aumentam, a contratação pode ser ajustada para garantir que haja sempre a quantidade adequada de produtos sem comprometer a qualidade. O gerenciamento da cadeia de suprimentos por parte desses profissionais também melhora a rastreabilidade e segurança alimentar, aspectos fundamentais para a saúde pública.

Em relação ao aspecto econômico, a escolha por fornecedores especializados apresenta um custo-benefício significativo. Embora possa haver uma percepção inicial de custos elevados devido à especialização, a eficiência na entrega e a redução de perdas e desperdícios durante o transporte e armazenamento compensam esses valores. Além disso, a expectativa de retorno sobre o investimento é alta, uma vez que a população atendida possui acesso a alimentos mais saudáveis, o que impacta positivamente na saúde coletiva e pode resultar em economia a longo prazo em despesas com tratamento de doenças relacionadas à má nutrição. A negociação com fornecedores experientes pode levar a melhoramentos nas condições de pagamento e garantias de fornecimento a preços justos, promovendo ainda maior viabilidade econômica para a Secretaria de Saúde.

Dessa forma, a opção pela contratação de fornecedores especializados para o fornecimento de gêneros alimentícios e hortifrúti não apenas atende às demandas imediatas da Secretaria de Saúde, como também coloca o Município de Coreaú-CE em uma posição favorável para promover saúde, bem-estar e garantia de qualidade de vida para sua população, tendo em vista a correspondente adequação aos interesses públicos representativos da administração municipal.

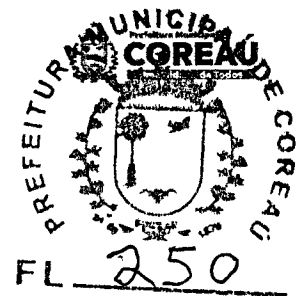
## QUANTITATIVOS E VALORES

### ESPECIFICAÇÕES E ESTIMATIVA DA CONTRATAÇÃO

Lote 01						
Item	Descrição	Unidade	Quant.	R\$ Unid.	R\$ Total	
1	ACHOCOLATADO EM PÓ – Em pó, instantâneo, solúvel, acondicionado em embalagem atóxica, contendo aproximadamente 200g de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Unidade	500,00	R\$ 9,07	R\$ 4.535,00	
2	AÇÚCAR REFINADO, ASPECTO DE COR E CHEIRO PRÓPRIOS, ISENTO DE IMPUREZAS, CLASSIFICAÇÃO GRANULADO, OBTIDO DA CANA DE AÇÚCAR, PACOTE COM 1 QUILOGRAMA. Descrição complementar: rápida dissolução, embalagem plástica com	Quilograma	7.200,00	R\$ 6,43	R\$ 46.296,00	



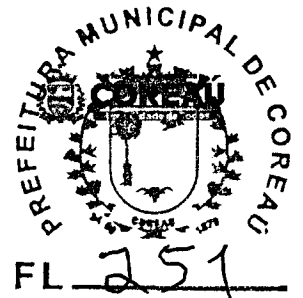
ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



3	dados de identificação do produto, data de fabricação e validade, de acordo com a Resolução RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005 da ANVISA. Prazo de validade no momento da entrega não inferior a 80% do determinado pelo fabricante. ADOÇANTE LÍQUIDO – Adoçante dietético líquido cor transparente, composto por edulcorantes artificiais (sacarina sódica, ciclamato de sódio e acessulfame de potássio), em frascos com 100 ml. Frasco em material plástico transparente e bico dosador. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega.	Unidade	200,00	R\$ 7,33	R\$ 1.466,00
4	ARROZ PARBOLIZADO – Tipo 01, classe longo fino, isento de mofo e impurezas, embalado em saco de polietileno atóxico, em pacote de 1 kg com transparência, lacrados por seladora, sem perder a integridade A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega.	Quilograma	4.000,00	R\$ 7,55	R\$ 30.200,00
5	ARROZ POLIDO T-1, LONGO FINO, BRANCO, LIVRES DE IMPUREZAS, UMIDADE, ISENTOS DE INSETOS, MICRORGANISMOS OU OUTRAS IMPUREZAS. PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALAGEM PRIMÁRIA: POLIETILENO ATÓXICA CONTENDO 1000G	Quilograma	6.000,00	R\$ 7,35	R\$ 44.100,00
6	AVEIA EM FLOCOS FINOS:DEVERÁ SER APRESENTADO EM CAIXA DE 500 (QUINHENTOS) GRAMAS. O PRAZO DE VALIDADE BEM COMO AS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DEVERÃO ESTAR VISIVELMENTE IMPRESSOS NA EMBALAGEM.	Caixa	1.000,00	R\$ 12,37	R\$ 12.370,00
7	AZEITE DE OLIVA – Acidez máxima de 0,5%. Não contém glúten. Com aspecto, cor, cheiro próprio. Apresentação em embalagem de 500 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Unidade	100,00	R\$ 44,33	R\$ 4.433,00
8	BATATA PALHA – Pronta para o consumo, de primeira linha, com aspecto enxuto (sem encharcamento), embalada em sacos plásticos de 500 g. Com aspecto, cor, cheiro próprio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Unidade	100,00	R\$ 12,70	R\$ 1.270,00
9	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA. CONSTITUÍDO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLO SACO DE POLIETILENO ATÓXICA CONTENDO 400G DO PRODUTO.	Pacote	4.200,00	R\$ 7,92	R\$ 33.264,00
10	BISCOITO SALGADO: Biscoito ou bolacha salgada sortida. Ingredientes básicos: farinha de trigo fortificada com ácido fólico e ferro, açúcar, fermentos químicos, sal, lecitina de soja. Informações nutricionais na embalagem. Embalagem dupla de polietileno atóxico, contendo no mínimo 300g do produto.	Pacote	4.100,00	R\$ 7,94	R\$ 32.554,00



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



11	Rotulagem de acordo com as normas da ANVISA. Validade de no mínimo 06 meses da data de entrega do produto. BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRAKER. CONSTITUÍDO DE FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. PRODUTO DEVE SEGUIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLO SACO DE POLIETILENO ATÓXICA CONTENDO 400G DO PRODUTO.	Pacote	4.300,00	R\$ 7,47	R\$ 32.121,00
12	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, PRIMEIRA QUALIDADE, PÓ HOMOGÊNEO FINO, AROMA E SABOR INTENSO, PACOTE COM 250 GRAMAS. Descrição complementar: certificado de qualidade na categoria tradicional emitido pela ABIC, c/ NQM (nível mínimo de qualidade) correspondente 4,5 pontos, certificado de autorização e uso do selo pureza ABIC válido 6 (seis) meses, embalagem a vácuo, com dados de identificação do produto, marca do fabricante e data de fabricação. Prazo de validade no momento da entrega com no mínimo 80% do prazo determinado pelo fabricante. Utilizando o requisito de referência, equivalência ou similaridade, deve-se contratar as especificações das marcas: Pilão, Santa Clara ou Serra Grande.	Unidade	8.000,00	R\$ 11,51	R\$ 92.080,00
13	CALDO DE CARNE – Matéria prima de boa qualidade; constituído basicamente de carne de boi desidratado, liofilizado, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem com 2 Tabletes com no mínimo 15 gramas cada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.	Caixa	500,00	R\$ 2,34	R\$ 1.170,00
14	CALDO DE GALINHA – Matéria prima, limpas e de boa qualidade; constituído basicamente de carne de galinha desidratada, liofilizado, sal, amido de milho, gordura vegetal, condimentos, podendo conter corante natural, apresentando-se livre de matérias terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem com 2 Tabletes com no mínimo 15 gramas cada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá	Caixa	100,00	R\$ 2,04	R\$ 204,00
15	CANELA EM PÓ – Canela em forma de pó fino, acondicionada em embalagem integra atóxica, resistente, vedada hermeticamente. Limpa, isento de matéria terrosa ou parasitos. Apresentação em embalagem de 50 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Unidade	100,00	R\$ 4,25	R\$ 425,00
16	CATCHUP – Molho elaborado à base de polpa de tomate adicionado de especiarias, sal e açúcar, podendo conter outros condimentos. Com aspecto, cor e sabor próprio. Embalado em caixas tetra Pack, hermeticamente fechados. Contendo 300 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega.	Unidade	200,00	R\$ 4,61	R\$ 922,00
17	CANJICA – Em grãos, com aspecto, cor, cheiro próprios, isenta de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou	Pacote	100,00	R\$ 6,85	R\$ 685,00



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



	vegetais. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados. Contendo 500 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.				
18	COCO RALADO EM FLOGOS – Apresentação em flocos, úmido, Com aspecto, cor, sabor e cheiro próprio, adoçado, sem fermentação. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados. Contendo 100 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega.	Pacote	100,00	R\$ 6,52	R\$ 652,00
19	COLORAL – Apresentação em pó, tipo fino, contendo apenas fubá de milho, urucum e óleo. Com aspecto, cor, textura própria isenta de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados. Contendo 500 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega.	Quilograma	400,00	R\$ 5,96	R\$ 2.384,00
20	CREME DE LEITE – Caixa de creme de leite, elaborado com gordura láctea, contendo de 25% a 30% de gordura. Com aspecto, cor, textura própria. Embalado em caixas tetra Pack, hermeticamente fechados. Contendo 200 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega.	Unidade	200,00	R\$ 6,62	R\$ 1.324,00
21	ERVILHA – Em conserva, com aspecto, cor, cheiro próprio, sem fermentação e estufamento. Embalagem de 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega.	Unidade	200,00	R\$ 5,29	R\$ 1.058,00
22	EXTRATO DE TOMATE – Simples e concentrado. Deve ser isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. Composto por: tomate, sal e açúcar. Embalagem sem alterações, contendo aproximadamente 340g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega.	Unidade	100,00	R\$ 6,49	R\$ 649,00
23	FARELO DE AVEIA – Apresentação em farelo. Isenta de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos, em embalagem de 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	Unidade	500,00	R\$ 8,70	R\$ 4.350,00





ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



24	<p>FARINHA DE MANDIOCA – Branca, de primeira qualidade. O produto deverá estar bem solto e seco no pacote, deve ter cor e odor característico, não deverá apresentar problemas com misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, sabor alterado e peso insatisfatório. Embalagem de 01 kg, íntegra e sem alterações. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.</p>	Quilograma	200,00	R\$ 7,97	R\$ 1.594,00
25	<p>FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO – Branca, com fermento, de primeira qualidade. O produto deverá estar bem solto e seco no pacote, deve ter cor e odor característico, não deverá apresentar problemas com misturas inadequadas ao produto, sabor alterado e peso insatisfatório. Embalagem íntegra sem alterações. Contendo 01 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.</p>	Quilograma	400,00	R\$ 9,56	R\$ 3.824,00
26	<p>FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO – Branca, sem fermento, de primeira qualidade. O produto deverá estar bem solto e seco no pacote, deve ter cor e odor característico, não deverá apresentar problemas com misturas inadequadas ao produto, sabor alterado e peso insatisfatório. Embalagem íntegra sem alterações. Contendo 01 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.</p>	Quilograma	700,00	R\$ 9,65	R\$ 6.755,00
27	<p>FARINHA LÁCTEA – Sabor natural, ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas, minerais, sal e aromatizantes. O produto deverá estar bem solto e seco no pacote, deve ter cor e odor característico, não deverá apresentar problemas com misturas inadequadas ao produto, sabor alterado e peso insatisfatório. Embalagem íntegra sem alterações, Contendo 400 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega.</p>	Pacote	500,00	R\$ 22,66	R\$ 11.330,00
28	<p>FEIJÃO DE CORDA: TIPO 01, EMBALAGEM DE PLÁSTICO DE 1 KG DE 1ª QUALIDADE CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO DE 90% A 98% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS MADUROS, LIMPOS E SECOS. CONSTAR DATA DE FABRICAÇÃO, PRAZO DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. COM REGISTRO EM ÓRGÃO ESPECÍFICO. VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES.</p>	Quilograma	1.500,00	R\$ 10,85	R\$ 16.275,00
29	<p>FEIJÃO PRETO NOVO, TIPO 1 CONSTITUÍDO DE GRÃOS DA MESMA COLORAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS, PEDAÇOS DE GRÃOS ARDIDOS, BROTADOS, CHOCOS, IMATUROS, MOFADOS.</p>	Quilograma	2.000,00	R\$ 12,39	R\$ 24.780,00
30	<p>FEIJÃO CARIOQUINHA. GRUPO I. CLASSE: CORES. TIPO I. OBRIGATÓRIO A APRESENTAÇÃO DO CERTIFICADO VEGETAL.</p>	Quilograma	2.000,00	R\$ 12,43	R\$ 24.860,00



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



31	<p>PRODUTO DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA: DUPLO SACO DE POLIETILENO ATÓXICA CONTENDO 1000G DO PRODUTO.</p> <p>FERMENTO EM PÓ – Fermento químico em pó. O produto deverá estar bem solto e seco no pacote. Não deverá apresentar problemas com misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas. Embalagem íntegra sem alterações. Contendo 100 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.</p>	Unidade	50,00	R\$ 7,06	R\$ 353,00
32	<p>FLOCÃO – Farinha de milho flocada, 100% natural. Não contém glúten. O produto deverá estar bem solto e seco no pacote, deve ter cor e odor característico, não deverá apresentar problemas com misturas inadequadas ao produto, sabor alterado e peso insatisfatório. Embalagem íntegra sem alterações. Contendo 500 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.</p>	Unidade	5.000,00	R\$ 3,97	R\$ 19.850,00
33	<p>FLOCOS DE MULTI-CEREAIS CONTENDO PROBIÓTICO INDICADO A PARTIR DO 6º MÊS RICO EM NO MÍNIMO 9 VITAMINAS, ZINCO E FERRO. EMBALAGEM NO MÍNIMO 400 G.</p>	Unidade	500,00	R\$ 21,84	R\$ 10.920,00
34	<p>FLOCOS DE ARROZ CONTENDO PROBIÓTICO INDICADO A PARTIR DO 6º MÊS RICO EM NO MÍNIMO 9 VITAMINAS, ZINCO E FERRO. EMBALAGEM NO MÍNIMO 400 G.</p>	Unidade	500,00	R\$ 20,72	R\$ 10.360,00
35	<p>Goma para tapioca - de primeira qualidade, a vácuo, acondicionada em embalagem original do fabricante do produto, com rotulagem de acordo com as normas da avisa, com apenas 2 ingredientes: fécula de mandioca e água. Embalagem de 1kg, fabricada em 2021.</p>	Pacote	1.600,00	R\$ 9,66	R\$ 15.456,00
36	<p>Leite em pó integral - Contendo no mínimo 26% de gorduras, embalado em latas de folha de flandres ou alumínio limpas, isentas de ferrugem não amassadas, resistentes, ou em pacotes plásticos aluminizados, limpos não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo no mínimo 200g. Acondicionados em fardos lacrados ou em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>	Unidade	2.000,00	R\$ 10,51	R\$ 21.020,00
37	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO. EMBALAGEM DE 200G. A EMBALAGEM DEVE CONTER INFORMAÇÕES QUANTO A: QUANTIDADE DO PRODUTO; DATA DA FABRICAÇÃO; PRAZO DE VALIDADE; REGISTRO NO ÓRGÃO COMPETENTE(SIF), COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL, MODO DE PREPARO. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E DE EMBALAGEM.</p>	Pacote	2.000,00	R\$ 11,95	R\$ 23.900,00
38	<p>LEITE PÓ DESNATADO – Leite em pó desnatado 100% de origem animal, instantâneo, aspecto em pó uniforme, sem grumos, homogêneo e fino, cor branca amarelada, O produto deverá estar bem solto e seco no pacote. Não deverá apresentar problemas com misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas. Embalagem íntegra sem alterações. O produto</p>	Unidade	2.000,00	R\$ 11,95	R\$ 23.900,00



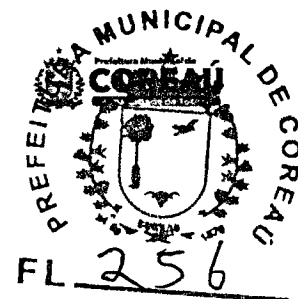
ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



39	<p>deverá apresentar apenas proteínas, açúcares e outras substâncias minerais do leite. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados. Contendo 200 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.</p> <p>LEITE LÍQUIDO INTEGRAL UHT EMBALAGEM CARTONADA, LONGA VIDA 1.000 ML.</p>	Litro	400,00	R\$ 8,92	R\$ 3.568,00
40	<p>LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM LACTOSE – composição básica: leite integral, enzima lactase, adicionado com vitaminas e emulsificantes. Leite em pó integral, instantâneo, aspecto em pó uniforme, sem grumos, homogêneo e fino, cor branca amarelada, O produto deverá estar bem solto e seco no pacote. Não deverá apresentar problemas com misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas. Embalagem íntegra sem alterações. Embalado em sacos plásticos íntegros hermeticamente fechados. Contendo 200 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.</p>	Unidade	400,00	R\$ 19,49	R\$ 7.796,00
41	<p>LEITE DE COCO – Apresentação líquida, integral, isenta de sujidades, parasitas, larvas. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Acondicionados em embalagens apropriadas, com lacre de segurança, contendo 200 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.</p>	Unidade	200,00	R\$ 7,61	R\$ 1.522,00
42	<p>MACARRÃO ESPAGUETE – Macarrão no formato espaguete, sólido, cor, sabor e odor característicos do produto, de boa qualidade, embalagem transparente, hermeticamente fechada, íntegra sem alterações, contendo 500 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.</p>	Unidade	4.000,00	R\$ 6,70	R\$ 26.800,00
43	<p>MACARRÃO PARAFUSO – Macarrão no formato parafuso, sólido, cor, sabor e odor característicos do produto, de boa qualidade, embalagem transparente, hermeticamente fechada, íntegra sem alterações, contendo 500 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.</p>	Unidade	500,00	R\$ 8,75	R\$ 4.375,00
44	<p>MAIONESE – Emulsão cremosa Composta de água, óleo vegetal, amido modificado, ovos pasteurizados, açúcar, vinagre, sal, conservantes e acidulantes. Com aspecto, cor, textura própria. Embalado em sachê, hermeticamente fechado, sem estufamentos, Contendo 200 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá</p>	Unidade	200,00	R\$ 7,99	R\$ 1.598,00



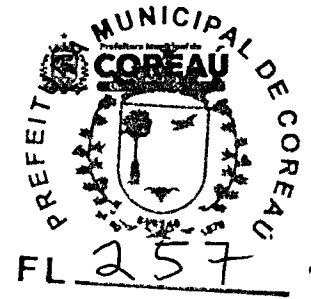
ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



45	apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. MANTEIGA – Composta de sal, obtida do creme de leite pasteurizado, creme de soro pasteurizado, cloreto de sódio. Com aspecto, cor, textura própria. Embalado em embalagens que tenham lacre de segurança, sem estufamentos, Contendo 500 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Unidade	550,00	R\$ 30,88	R\$ 16.984,00
46	MARGARINA – Margarina, com no mínimo 80% de lipídios. Com aspecto, cor, textura própria. Embalado em embalagens que tenham lacre de segurança, sem estufamentos, Contendo 500 g. Embalagem em pote plástico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Unidade	2.100,00	R\$ 11,74	R\$ 24.654,00
47	MILHO PARA MUNGUNZÁ – Produto dos grãos ou pedaços dos grãos de milho provenientes da espécie (ZeaMays, L.) Apresentação em embalagem plástica transparente e atóxica. Com aspecto, cor, textura própria. Embalado em embalagens hermeticamente fechadas, contendo 500 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Unidade	100,00	R\$ 7,54	R\$ 754,00
48	MILHO VERDE EM CONSERVA – Em conserva, com aspecto, cor, cheiro próprio, sem fermentação e estufamento. Embalagem de 200g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	Unidade	300,00	R\$ 6,71	R\$ 2.013,00
49	MISTURA DE ARROZ PARA MINGAU – Alimento a base de flocos de cereais de arroz, pré-cozido, adicionado de vitaminas e sais minerais, onde a embalagem deve apresentar: o peso do produto, composição nutricional, registro no SIF, modo de preparo, prazo de validade com data de fabricação, condições físicas inalteradas, sem amassados e oxidação. Acondicionados em embalagem de no mínimo 200 g. Deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega.	Unidade	1.000,00	R\$ 7,24	R\$ 7.240,00
50	MISTURA MULTICEREAIS PARA MINGAU – Alimento a base de flocos de cereais, pré-cozido, adicionado de vitaminas e sais minerais, onde a embalagem deve apresentar: o peso do produto, composição nutricional, registro no SIF, modo de preparo, prazo de validade com data de fabricação, condições físicas inalteradas, sem amassados e oxidação. Acondicionados em embalagem de no mínimo 200 g, hermeticamente fechada. Deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega.	Unidade	1.000,00	R\$ 8,23	R\$ 8.230,00
51	MOLHO SHOYO – obtido pela fermentação da soja cozida, na forma líquida, cor marrom escura, isento de sujidades, acondicionado em frasco plástico ou vidro transparente atóxicos, com tampa inviolável e fechada com volume mínimo de 500 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados	Unidade	100,00	R\$ 17,05	R\$ 1.705,00



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



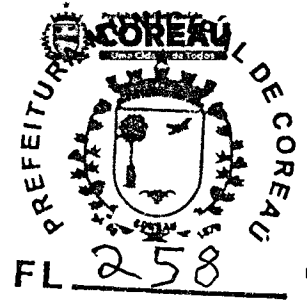
de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.

ÓLEO DE SOJA – Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar lata ou embalagem plástica frágil, ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: A condicionada em latas de flandres ou embalagem plástica contendo 900 ml, não apresentando amassado, vazamento e abaulamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.

52	ORÉGANO – Desidratado, isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos, embalado em pacotes contendo 200 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Unidade	2.100,00	R\$ 12,55	R\$ 26.355,00
53	PÃO DE HAMBÚRGUER – Produto obtido pelo assamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal e água. Que se caracteriza por ser de textura macia, miolo de cor branco creme, textura fina. Fabricado de acordo com a legislação sanitária vigente. Unidade de 50g embalagem com 10 unidades, no formato de “Hambúrguer”. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega.	Unidade	100,00	R\$ 13,08	R\$ 1.308,00
54	PÃO HOTDOG – Produto obtido pelo assamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal e água. Que se caracteriza por ser de textura macia, miolo de cor branco creme, textura fina. Fabricado de acordo com a legislação sanitária vigente. Unidade de 50g embalagem com 10 unidades, no formato de “HotDog”. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega.	Pacote	10.000,00	R\$ 9,49	R\$ 94.900,00
55	PIMENTA EM PÓ – Pimenta em pó, acondicionadas em embalagem hermeticamente fechada. O produto deverá estar bem solto e seco no pacote, deve ter cor e odor característico, não deverá apresentar problemas com misturas inadequadas ao produto, sabor alterado e peso insatisfatório. Embalagem íntegra sem alterações, contendo no mínimo 30 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	Pacote	10.000,00	R\$ 9,39	R\$ 93.900,00
56	POLVILHO AZEDO – Polvilho tipo azedo, com coloração branca, isento de sujidades. O produto deverá estar bem solto e seco no pacote, deve ter cor e odor característico, não deverá apresentar problemas com misturas inadequadas ao produto, sabor alterado e peso insatisfatório. Embalagem íntegra sem alterações. Contendo no mínimo 500 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência,	Unidade	100,00	R\$ 5,29	R\$ 529,00
57		Unidade	400,00	R\$ 12,45	R\$ 4.980,00



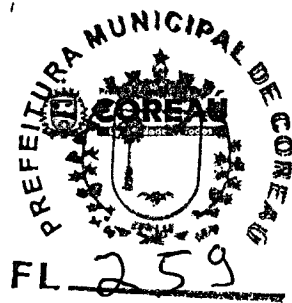
ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



58	<p>informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.</p> <p>POLVILHO DOCE – Polvilho tipo doce, origem de amiláceo mandioca, tipo grupo fécula, não contém glúten, coloração branca, isento de sujidades. O produto deverá estar bem solto e seco no pacote, deve ter cor e odor característico, não deverá apresentar problemas com misturas inadequadas ao produto, sabor alterado e peso insatisfatório. Embalagem íntegra sem alterações. Contendo no mínimo 500 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.</p>	Unidade	400,00	R\$ 14,23	R\$ 5.692,00
59	<p>PROTEÍNA TEXTURIZA DE SOJA (P.V.T): PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA, FLOCOS, DESIDRATADA, TIPO BOVINA E FRANGO, EMBALADA EM SACO DE POLIETILENO LEITOSO DE 400 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DE LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DOS ÓRGÃOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM LEGISLAÇÃO VIGENTE. PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES A PARTIR DA ENTREGA DO PRODUTO</p>	Unidade	200,00	R\$ 16,22	R\$ 3.244,00
60	<p>QUEIJO KG – Queijo minas padrão, composto de leite de vaca de boa qualidade, não deve conter substâncias estranhas de qualquer natureza; obtido por coagulação do leite coalho e/ou outra substâncias lácteas específicas; queijo semi gordo. Consistência: textura compacta; com ou sem olhaduras mecânicas; cor amarelada; sabor suave; odor suave, característico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.</p>	Quilograma	100,00	R\$ 37,24	R\$ 3.724,00
61	<p>REQUEIJÃO – Requeijão Cremoso, Características Técnicas: Ingredientes: Leite pasteurizado, creme de leite, sal, fermento lácteo. Acondicionado em vasilhame de vidro ou plástico com tampa que possibilite vedar o produto após a sua abertura. Embalagem íntegra sem alterações. Contendo 200 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.</p>	Unidade	200,00	R\$ 11,34	R\$ 2.268,00
62	<p>SAL – iodado, refinado, com granulação uniforme, cor branca, com cheiro inodoro e sabor salino, isento de sujidades, parasitas, larvas ou quaisquer materiais estranhos, com mínimo de 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo, embalado em pacote plástico contendo 1 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.</p>	Quilograma	420,00	R\$ 1,67	R\$ 701,40



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



63	<p>TEMPERO COMPLETO – Tempero com os seguintes ingredientes: sal, água, coentro, cebola, alho, orégano, condimentos preparados. Acondicionados em embalagens plásticas, tampa com lacre de segurança, Deve ter cor e odor característico, não deverá apresentar problemas com misturas inadequadas ao produto, sabor alterado e peso insatisfatório. Embalagem íntegra sem alterações. Contendo 300 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.</p> <p>VINAGRE – Vinagre, livre de sujidades e materiais terrosos. Acondicionados em embalagens plásticas, tampa com lacre de segurança, Deve ter cor e odor característico, não deverá apresentar problemas com misturas inadequadas ao produto, sabor alterado e peso insatisfatório. Embalagem íntegra sem alterações. Contendo 750 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.</p>	Unidade	300,00	R\$ 5,92	R\$ 1.776,00
64	<p>CARNE BOVINA PEÇA – Carne bovina, coxão mole em peça inteira, sem gordura aparente. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa. Com cor, cheiro e sabor próprio. Sem manchas esverdeadas, livre de parasitas. Quando congelado (até - 12°C) e se resfriado (0°C a 4°C). O produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 02 Kg. A embalagem deverá conter: nome do produto, conteúdo líquido, identificação da origem, registro do estabelecimento junto ao órgão fiscalizador (SIM, SIF, OU IMA), identificação do lote, orientações de conservação, data de validade. Manipulada em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Unidade	200,00	R\$ 3,89	R\$ 778,00
65	<p>CARNE BOVINA PEÇA – Carne bovina, contrafilé, sem gordura aparente. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa. Com cor, cheiro e sabor próprio. Sem manchas esverdeadas, livre de parasitas. Quando congelado (até - 12°C) e se resfriado (0°C a 4°C). O produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 02 Kg. A embalagem deverá conter: nome do produto, conteúdo líquido, identificação da origem, registro do estabelecimento junto ao órgão fiscalizador (SIM, SIF, OU IMA), identificação do lote, orientações de conservação, data de validade. Manipulada em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Quilograma	2.000,00	R\$ 54,46	R\$ 108.920,00
66	<p>CARNE BOVINA PEÇA – Carne bovina, contrafilé, sem gordura aparente. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa. Com cor, cheiro e sabor próprio. Sem manchas esverdeadas, livre de parasitas. Quando congelado (até - 12°C) e se resfriado (0°C a 4°C). O produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 02 Kg. A embalagem deverá conter: nome do produto, conteúdo líquido, identificação da origem, registro do estabelecimento junto ao órgão fiscalizador (SIM, SIF, OU IMA), identificação do lote, orientações de conservação, data de validade. Manipulada em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Quilograma	2.000,00	R\$ 36,89	R\$ 73.780,00
67	<p>CARNE BOVINA MOÍDA 01 kg– Carne bovina, patinho, sem gordura aparente, tendo no máximo 10% de gordura, isenta de cartilagem, sem sebo, máximo de 3% de aponevroses. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação</p>	Quilograma	2.000,00	R\$ 29,18	R\$ 58.360,00



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

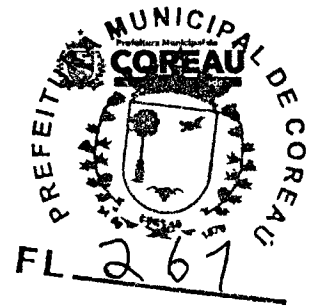


68	<p>dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa. Com cor, cheiro e sabor próprio. Sem manchas esverdeadas, livre de parasitas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p> <p>CARNE BOVINA SALGADA TIPO CHARQUE – Dianteiro sem nitrito e nitrato, capa de gordura inferior a 30%, embalado a vácuo em pacotes de 500g, e impresso, na embalagem plástica, o selo de inspeção federal (S.I.F), a origem, validade e fabricação. Validade mínima de 06 meses da data da entrega do produto.</p>	Quilograma	400,00	R\$ 26,95	R\$ 10.780,00
69	<p>FRANGO INTEIRO – Frango inteiro. Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa. Ser de boa procedência, livre de fragmentos estranhos, com embalagem que proteja de contaminação e assegure a qualidade. Não deve apresentar sinais de descongelamento do produto, com grandes cristais de gelo, Com cor, cheiro e sabor próprio. Sem manchas esverdeadas, livre de parasitas. Quando congelado (até - 12°C) e se resfriado (0°C a 4°C). Cada frango deve ser embalado individualmente. Embalagem primária: em sacos de polietileno atóxico, com aproximadamente 02 kg. A embalagem deverá conter: nome do produto, conteúdo líquido, identificação da origem, registro do estabelecimento junto ao órgão fiscalizador (SIM, SIF, OU IMA), identificação do lote, orientações de conservação, data de validade. Manipulada em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Quilograma	5.100,00	R\$ 22,36	R\$ 114.036,00
70	<p>FRANGO PEITO – Peito de frango, sem osso, Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa. Ser de boa procedência, livre de fragmentos estranhos, com embalagem que proteja de contaminação e assegure a qualidade. Não deve apresentar sinais de descongelamento do produto, com grandes cristais de gelo, Com cor, cheiro e sabor próprio. Sem manchas esverdeadas, livre de parasitas. Quando congelado (até - 12°C) e se resfriado (0°C a 4°C). O produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 02 Kg. A embalagem deverá conter: nome do produto, conteúdo líquido, identificação da origem, registro do estabelecimento junto ao órgão fiscalizador (SIM, SIF, OU IMA), identificação do lote, orientações de conservação, data de validade. Manipulada em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Quilograma	4.000,00	R\$ 27,47	R\$ 109.880,00
71	<p>LINGUIÇA CALABRESA KG – Calabresa com cor, sabor e odor característicos do produto, de boa qualidade, embalagem transparente à vácuo, resistentes e bem lacradas, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no Ministério da Agricultura ( SIF, IMA OU SIM). Data de fabricação e validade. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.</p>	Quilograma	1.000,00	R\$ 26,74	R\$ 26.740,00
72	<p>OVO DE GALINHA VERMELHO – Produto fresco de ave de galinha, vermelho, pesando no mínimo 50 gramas por unidade. Sem manchas ou sujidades, de tamanho uniforme, apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, câmara de ar de aparência regular, gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, sem germe desenvolvido, clara transparente, densa,</p>	bandeija	460,00	R\$ 29,26	R\$ 13.459,60





ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



73	firme, espessa, límpida, sem mancha ou turvação. Embalagem em bandejas com 30 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega. OVO DE GALINHA BRANCO – Produto fresco de ave de galinha, branco, tipo extra, pesando no mínimo 50 gramas por unidade. Sem manchas ou sujidades, de tamanho uniforme, apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, câmara de ar de aparência regular, gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, sem germe desenvolvido, clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem mancha ou turvação. Embalagem em bandejas com 30 unidades. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega.	bandeija	460,00	R\$ 32,10	R\$ 14.766,00
74	PRESUNTO KG – Presunto cozido de suíno magro, sem osso, sem capa de gordura, obtido de pernil ou outra parte de suíno sadio, com aspecto, cheiro, cor e sabor próprios, isento de sujidades, parasitos e larvas, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, suas condições deverão estar de acordo com as normas da ANVISA. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	Quilograma	250,00	R\$ 37,11	R\$ 9.277,50
75	ABACATE – Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Acondicionada em caixas ou sacos de 5 a 10 kg (conforme solicitado).	Quilograma	280,00	R\$ 11,63	R\$ 3.256,40
76	ABOBÓRA TAMANHO MÉDIO – Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidas rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 1 a 10 Kg (conforme solicitado).	Quilograma	290,00	R\$ 5,80	R\$ 1.682,00
77	ABOBRINHA BRASILEIRA – deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres. O produto deverá estar	Quilograma	260,00	R\$ 6,91	R\$ 1.796,60



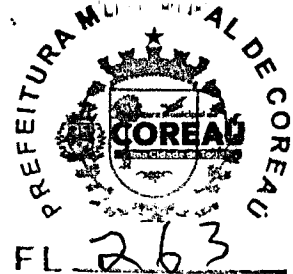
ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



	aconicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 5 a 20Kg (conforme solicitado).				
78	ABACAXI comum in natura, com grau de maturação adequado para consumo. Isento de parasitas e larvas e lesões de origem física	Unidade	600,00	R\$ 9,50	R\$ 5.700,00
79	ALFACE lisa de primeira, extra, coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem físicas, mecânica ou biológica, substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, insetos, parasitas, larvas.	MAÇOS	500,00	R\$ 4,50	R\$ 2.250,00
80	ALHO branco gráudo 1ª qualidade	Quilograma	650,00	R\$ 31,48	R\$ 20.462,00
81	BANANA prata de 1ª qualidade, tamanho médio, com grau de maturação, transporte e conservação em condições adequadas até o consumo.	Quilograma	860,00	R\$ 9,08	R\$ 7.808,80
82	BETERRABA, Todos os produtos devem apresentar características do cultivar bem definidas, íntegros sem manchas e parasitas, além de ser de primeira qualidade. Isento de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas a saúde, permitindo apenas as tolerâncias previstas em lei.	Quilograma	400,00	R\$ 11,07	R\$ 4.428,00
83	BATATA DOCE nova tamanho médio para grande Todos os produtos devem apresentar características do cultivar bem definidas, íntegros sem manchas e parasitas, além de ser de primeira qualidade. Isento de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas a saúde, permitindo apenas as tolerâncias previstas em lei.	Quilograma	350,00	R\$ 7,64	R\$ 2.674,00
84	BATATA inglesa nova tamanho médio Todos os produtos devem apresentar características do cultivar bem definidas, íntegros sem manchas e parasitas, além de ser de primeira qualidade. Isento de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas a saúde, permitindo apenas as tolerâncias previstas em lei.	Quilograma	700,00	R\$ 9,26	R\$ 6.482,00
85	TOMATE, de 1ª qualidade, de tamanho médio, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	Quilograma	750,00	R\$ 12,54	R\$ 9.405,00
86	CEBOLA branca nova 1ª qualidade tamanho médio Todos os produtos devem apresentar características do cultivar bem definidas, íntegros sem manchas e parasitas. Qualidade. Isento de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas a saúde, permitindo apenas as tolerâncias previstas em lei	Quilograma	700,00	R\$ 12,31	R\$ 8.617,00
87	CENOURA nova 1ª qualidade, tamanho médio	Quilograma	600,00	R\$ 8,60	R\$ 5.160,00
88	CHEIRO-VERDE com cebolinha: coloração verde, frescos, folhas firmes, limpas e brilhantes e separados em maços padronizados, procedente de espécies genuínas e sãs	Par	2.100,00	R\$ 2,63	R\$ 5.523,00
89	CHUCHU 1ª qualidade grau médio de amadurecimento	Quilograma	500,00	R\$ 7,38	R\$ 3.690,00
90	GOIABA vermelha de primeira qualidade, de tamanho médio, firme, sem rachaduras, manchas e machucados.	Quilograma	500,00	R\$ 9,41	R\$ 4.705,00
91	JERIMUM de primeira qualidade, de tamanho médio, firme, sem rachaduras, manchas e machucados.	Quilograma	148,00	R\$ 6,67	R\$ 987,16
92	LARANJA de 1ª qualidade grau médio de amadurecimento Todos os produtos devem apresentar características do cultivar bem definidas, íntegros, sem manchas e parasitas. Isento de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas a saúde, permitindo apenas as tolerâncias previstas em lei.	Quilograma	1.150,00	R\$ 7,09	R\$ 8.153,50



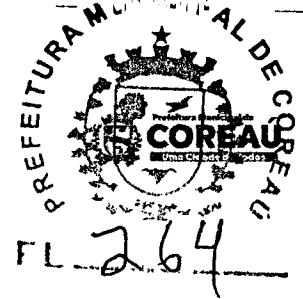
ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



93	LIMÃO in natura extra, procedente de espécie genuína e sã, fresca, sem apresentar avarias de casca. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.	Quilograma	130,00	R\$ 7,70	R\$ 1.001,00
94	MAÇÃ nacional de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento Todos os produtos devem apresentar características do cultivar bem definidas, íntegros, sem manchas e parasitas. Isento de insetos vivos ou mortos e de substâncias nocivas a saúde, permitindo apenas as tolerâncias previstas em lei.	Quilograma	450,00	R\$ 13,97	R\$ 6.286,50
95	MAMÃO formosa 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento Casca fina, lisa, íntegro e firme, sem manchas ou perfurações, com peso médio de 2kg, com grau de maturação adequado, isento de substâncias terrosas, sujidade.	Quilograma	800,00	R\$ 7,62	R\$ 6.096,00
96	MANDIOCA – deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de 1a 10Kg (Conforme solicitado).	Quilograma	280,00	R\$ 11,10	R\$ 3.108,00
97	MARACUJÁ azedo nas seguintes especificações mínimas: De primeira; Tamanho e colorações uniformes; Deve ser bem desenvolvido e madura; Com polpas intactas e firmes; Livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio do transporte	Quilograma	500,00	R\$ 10,61	R\$ 5.305,00
98	MELANCIA – Melancia graúda redonda. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Acondicionada em caixas ou sacos de 5 a 10 kg (conforme solicitado).	Quilograma	650,00	R\$ 5,32	R\$ 3.458,00
99	MELÃO – Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Acondicionada em caixas ou sacos de 5 a 10 kg (conforme solicitado).	Quilograma	450,00	R\$ 8,22	R\$ 3.699,00
100	PIMENTÃO tipo verde 1ª qualidade	Quilograma	300,00	R\$ 10,56	R\$ 3.168,00
101	REPOLHO verde, tamanho médio de 1ª qualidade, folhas íntegras, tenra e limpa; isenta de parasitas, acondicionadas em sacos de polietileno transparente, atóxico, com etiqueta da pesagem.	Unidade	450,00	R\$ 7,24	R\$ 3.258,00
102	PIMENTA DE CHEIRO de cores amarelada, verde ou vermelha; com um sabor pouco ardido	Quilograma	130,00	R\$ 10,73	R\$ 1.394,90



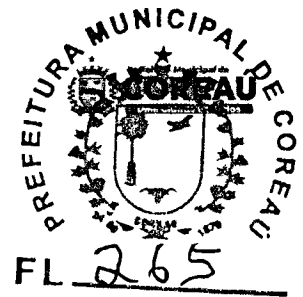
ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



103	CEBOLA ROXA de primeira qualidade, tamanho comercial e firme, tamanho comercial, firme, limpa, lisa e superfície brilhante.	Quilograma	500,00	R\$ 8,51	R\$ 4.255,00
104	POLPA DE FRUTA NATURAL ABACAXI CONTEM 12 UNIDADE LIQ 1,2KG	Quilograma	520,00	R\$ 18,37	R\$ 9.552,40
105	POLPA DE FRUTA NATURAL GRAVIOLA CONTEM 12 UNIDADE LIQ 1,2KG	Quilograma	520,00	R\$ 19,45	R\$ 10.114,00
106	POLPA DE FRUTA NATURAL CAJÚ CONTEM 12 UNIDADE LIQ 1,2KG	Quilograma	520,00	R\$ 19,76	R\$ 10.275,20
107	POLPA DE FRUTA NATURAL GOIABA CONTEM 12 UNIDADE LIQ 1,2KG	Quilograma	520,00	R\$ 19,75	R\$ 10.270,00
108	POLPA DE FRUTA NATURAL MARACUJÁ CONTEM 12 UNIDADE LIQ 1,2KG	Quilograma	500,00	R\$ 20,19	R\$ 10.095,00
109	CHÁ DE ERVA DOCE PESO LIQ 20G COM 10 SAQUINHOS – Sabor ERVA DOCE. Acondicionado em envelope individual, tipo sachê, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem). A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Peso aproximado por sachê 20g, caixa com 10 sachês. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade.	Caixa	140,00	R\$ 7,43	R\$ 1.040,20
110	CHÁ DE HORTELÃ PESO LIQ 20G COM 10 SAQUINHOS – Sabor HORTELÃ. Acondicionado em envelope individual, tipo sachê, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem). A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Peso aproximado por sachê 20g, caixa com 10 sachês. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade.	Caixa	130,00	R\$ 7,12	R\$ 925,60
111	CHÁ DE CAMOMILA PESO LIQ 20G COM 10 SAQUINHOS – Sabor CAMOMILA. Acondicionado em envelope individual, tipo sachê, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem). A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Peso aproximado por sachê 20g, caixa com 10 sachês. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade.	Caixa	140,00	R\$ 7,13	R\$ 998,20
112	CHÁ DE CIDREIRA PESO LIQ 20G COM 10 SAQUINHOS – Sabor CIDREIRA. Acondicionado em envelope individual, tipo sachê, de papel impermeável, com vedações mecânicas (selagem). A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Peso aproximado por sachê 20g, caixa com 10 sachês. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade.	Caixa	140,00	R\$ 7,46	R\$ 1.044,40
113	GELATINA DE MORANGO 20G - Em pó, Sabor Morango. O produto deverá estar isento de umidade no pacote, não deverá apresentar problemas com misturas inadequadas ao produto, sabor alterado e peso insatisfatório. Embalagem íntegra sem alterações. Contendo 20g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	Caixa	100,00	R\$ 2,62	R\$ 262,00

Valor Total

R\$ 1.649.469,36



## PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Parcelamento formal, realização de uma única licitação, mas cada parcela da solução sendo adjudicada em lotes/itens distintos.

A realização de uma única licitação, com a adjudicação em lotes/itens distintos, se justifica principalmente pela diversidade e especificidade dos gêneros alimentícios e hortifrúti necessários para atender a população assistida pelos programas de saúde. Dividir a contratação em lotes permite que diferentes fornecedores especializados sejam selecionados para fornecer alimentos com características específicas, garantindo assim que a qualidade e a adequação nutricional atendam às necessidades variadas da demanda. Essa abordagem técnica contribui para uma melhor competição entre os fornecedores, potencialmente resultando em preços mais vantajosos e na escolha de produtos que se ajustem com precisão aos padrões exigidos.

Além disso, o parcelamento por meio de lotes facilita a gestão operacional da entrega dos produtos, permitindo que a Secretaria de Saúde receba diferentes tipos de alimentos conforme suas necessidades ao longo do tempo. Isso pode ajudar a evitar a super notação em estoque e garantir a rotatividade adequada dos produtos, o que é essencial para hortifrúti, dada sua perecibilidade. A segmentação em lotes promove uma maior agilidade na execução das aquisições e possibilita um acompanhamento mais eficaz da qualidade de cada item recebido.

Por fim, esta estratégia de contratação atende diretamente ao interesse público, pois promove não apenas a eficiência financeira, mas também a eficácia nas entregas, assegurando que a população receba uma alimentação saudável e de qualidade. O foco em fornecedores especializados potencia o desenvolvimento local e garante a sustentabilidade da solução proposta, além de minimizar riscos associados a problemas de fornecimento e qualidade dos produtos adquiridos. Assim, o parcelamento em lotes se consagra como uma prática que cumpre com as exigências da administração pública, priorizando o bem-estar da comunidade e a excelência no serviço prestado.

## RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação de fornecedores especializados para a aquisição de gêneros alimentícios e hortifrúti pela Secretaria de Saúde do Município de Coreaú-CE representa uma abordagem estratégica voltada para a maximização da economicidade. Ao definir critérios rigorosos para a seleção dos fornecedores e ao garantir que estes atendam normas de qualidade e segurança alimentar, o município assegura que os custos relacionados à compra estejam alinhados com a eficácia no cumprimento das necessidades nutricionais da população. Isso significa que a solução escolhida promove um custo-benefício mais favorável, pois evita desperdícios e deterioração, além de possibilitar a obtenção de insumos mais frescos e adequados aos programas de saúde.

Além disso, essa estratégia permite um melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis. Com a contratação de fornecedores especializados, a equipe da Secretaria de Saúde pode se concentrar em atividades essenciais, como a supervisão do uso dos alimentos nas iniciativas de saúde, capacitação e avaliação de programas. Simultaneamente, a utilização de processos



de compra mais estruturados e definidos minimiza erros logísticos e administrativos, garantindo que os insumos sejam entregues de maneira eficiente e pontual. Isso não só melhora a atuação da equipe, mas também aumenta as chances de atendimento eficaz às demandas da população.

Em termos financeiros, a escolha por fornecedores especializados tende a proporcionar melhores condições de negociação, como preços competitivos e prazos de pagamento ajustáveis, refletindo diretamente na redução de despesas. Essa economia pode ser reinvestida em outras áreas prioritárias da saúde, multiplicando os benefícios gerados pela contratação. Dessa forma, a solução proposta não apenas resolve o problema imediato da aquisição de alimentos, mas também garante uma gestão mais eficiente e sustentável dos recursos públicos.

### PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Para a contratação de fornecedores especializados em gêneros alimentícios e hortifrúti pela Secretaria de Saúde do Município de Coreaú-CE, é fundamental que a Administração adote providências operacionais e estruturais específicas, visando a eficácia e a economicidade na execução do contrato. Primeiramente, é necessário realizar um mapeamento detalhado das necessidades nutricionais da população assistida pelos programas de saúde. Essa análise deve considerar não apenas os grupos populacionais atendidos, mas também as especificidades nutricionais de cada segmento, como crianças, idosos e pessoas com doenças crônicas. Essa informação é crucial para que os fornecedores selecionados possam oferecer produtos compatíveis com as exigências nutricionais estipuladas.

Em seguida, a Administração deve estabelecer critérios rigorosos de qualidade e segurança alimentar que os fornecedores devem atender. É recomendável desenvolver uma lista de requisitos técnicos e padrões de qualidade que serão aplicáveis aos produtos a serem adquiridos. Isso garantirá que todos os gêneros alimentícios disponibilizados sejam seguros e adequados ao consumo humano, evitando desperdícios e prejuízos à saúde pública.

Outra providência essencial refere-se à elaboração de um plano de gerenciamento de riscos associado à cadeia de fornecimento e distribuição dos alimentos. Esse plano deve incluir estratégias para mitigar riscos relacionados à deterioração dos produtos, às variações de preços e à logística de entrega, garantindo assim a continuidade do fornecimento sem comprometer a qualidade dos alimentos.

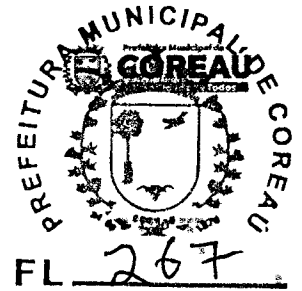
Considerando a importância da fiscalização e gestão da contratação, é recomendada a definição clara de indicadores de desempenho que permitam avaliar a qualidade dos serviços prestados pelos fornecedores. Tais indicadores deverão ser acompanhados e revisados periodicamente, possibilitando ajustes necessários na execução contratual.

Finalmente, a capacitação técnica dos servidores envolvidos na fiscalização e gestão contratual é um aspecto a ser considerado. A complexidade e a especificidade da contratação de gêneros alimentícios necessitam que os servidores estejam aptos a realizar avaliações técnicas dos produtos e dos processos de fornecimento. Portanto, um programa de treinamento focado em boas práticas de aquisição de alimentos e controle da qualidade deve ser planejado, a fim de capacitar adequadamente a equipe responsável.

Essas providências contribuirão para uma contratação eficiente e econômica, alinhada às necessidades da população, promovendo o melhor uso dos recursos públicos na gestão dos programas de saúde do Município de Coreaú.



ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



 **CONTRATAÇÕES CORRELATAS**

A análise das contratações correlatas e/ou interdependentes para a solução proposta, que é a contratação de fornecedores especializados em gêneros alimentícios e hortifrúti, revela que não há necessidade de contratações adicionais antes da implementação desta solução. A razão principal para essa conclusão é que o fornecimento de alimentos se trata de um serviço autônomo cuja execução não depende de outros contratos prévios ou simultâneos.

Os fornecedores especializados, ao serem contratados, já devem ter a capacidade técnica e operacional para garantir o suprimento direto das necessidades da Secretaria de Saúde, assegurando a qualidade e a adequação dos produtos ofertados. Assim, não existem requerimentos de manutenção, adequações prediais ou similares que possam impactar diretamente na eficiência ou viabilidade do contrato de fornecimento de alimentos.

Além disso, há que se considerar que os fornecedores de gêneros alimentícios tendem a operar de forma independente, possuindo seus próprios mecanismos logísticos e operacionais para atender aos contratos firmados. Isso significa que a execução do fornecimento de alimentos pode ocorrer de maneira isolada, sem a necessidade de contratações precedentes que poderiam complicar o processo ou gerar dependências que afetariam a eficiência e economicidade buscadas pela Secretaria de Saúde. Portanto, esta análise conclui afirmativamente que não existem contratações correlatas ou interdependentes que necessitam ser realizadas antes da contratação de fornecedores especializados, permitindo à Prefeitura Municipal de Coreaú-CE seguir com segurança a sua proposta de aquisição de alimentos para atender a população assistida pelos programas de saúde.

 **IMPACTOS AMBIENTAIS**

A contratação de fornecedores especializados para a aquisição de gêneros alimentícios e hortifrúti pela Secretaria de Saúde do Município de Coreaú-CE pode apresentar impactos ambientais que devem ser cuidadosamente analisados e mitigados. Os principais impactos relacionados à proposta incluem o uso de recursos naturais, geração de resíduos, emissões de gases em decorrência do transporte e desperdício de alimentos.

Um dos impactos ambientais mais relevantes é o consumo excessivo de água e energia durante a produção, transporte e armazenamento dos alimentos. Para mitigar esse impacto, recomenda-se a escolha de fornecedores que adotem práticas agrícolas sustentáveis e eficiência energética nas suas operações. Isso inclui o uso de sistemas de irrigação eficientes, como gotejamento, e energias renováveis, como solar, para minimizar o consumo de energia elétrica.

Outro impacto significativo é a geração de resíduos, tanto orgânicos quanto embalagens. A proposta de logística reversa se torna essencial nesse contexto, incentivando os fornecedores a adotarem sistemas de devolução e reciclagem das embalagens utilizadas. As embalagens devem ser preferencialmente feitas de materiais recicláveis ou biodegradáveis, reduzindo assim a quantidade de resíduos gerados. Além disso, é fundamental que seja estabelecido um plano de manejo dos resíduos orgânicos, que podem ser compostados, retornando ao solo como adubo.





ESTADO DO CEARÁ  
PREFEITURA MUNICIPAL DE COREAÚ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



Quanto ao desperdício de alimentos, que é um problema crítico e ambiental, é importante que o processo de aquisição inclua cláusulas que promovam a responsabilidade social dos fornecedores, garantindo que excedentes possam ser doados a instituições sociais locais ou utilizados em programas de compostagem. Medidas que incentivem a compra de produtos de temporada e cultivados localmente também podem reduzir a necessidade de transporte prolongado, com subsequente diminuição das emissões de CO2.

Por fim, as ações de monitoramento e avaliação constante das práticas dos fornecedores são essenciais para garantir que as medidas mitigadoras sejam eficazes e que os impactos ambientais sejam minimizados ao longo do contrato. Com uma abordagem proativa, é possível garantir que a contratação dos gêneros alimentícios e hortifrúti atenda às necessidades nutricionais da população, respeitando ainda as exigências ambientais de sustentabilidade.

✓ **CONCLUSÃO**

As análises iniciais demonstraram que a contratação da solução aqui referida é viável e tecnicamente indispensável. Portanto, com base no que foi apresentado, podemos DECLARAR que a contratação em questão é **PLENAMENTE VIÁVEL**.

Coreaú - CE, 09 de dezembro de 2024

**Yanne de Fátima Gomes Araújo**  
Responsável pelo Planejamento