

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. REQUISITANTE

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE OEIRAS DO PARÁ

2. SUGESTÃO DE OBJETO PARA CONTRATAÇÃO

A ETP TENDE-SE POR CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA EVENTUAL E FUTURA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA ATENDER AS DEMANDAS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE OEIRAS DO PARÁ.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

3.1. A aquisição dos gêneros alimentícios justifica-se pelas atividades, projetos, eventos promovidos e desenvolvidos pela Secretaria de Saúde do município de Oeiras do Pará, além de garantir suporte as atividades internas realizadas durante ano todo, onde a Secretaria de Saúde fornece alimentação para conferências, reuniões, capacitação, Unidades Básicas de Saúde, Postos de Saúde, Hospital Municipal entre outros.

A Secretaria justificar a grande necessidade da obtenção de Gêneros Alimentícios, tendo em vista a garantia dos preparos de café, sucos, lanches, entre outros, visando atender as necessidades interna do hospital, assim como possíveis reuniões realizadas pela secretaria e departamentos vinculados. Além de atender de forma satisfatória, às constantes demandas das unidades organizacionais, na obtenção de Gêneros Alimentícios para o desenvolvimento das atividades.

Tendo como base o Princípio da continuidade dos serviços públicos, segundo o qual a Administração Pública executa suas atribuições essenciais ou necessárias aos administrados, entendeu-se que a aquisição do objeto deste Termo de Referência é imprescindível para manutenção das atividades diárias desenvolvidas pela Secretaria de Saúde e Departamentos Vinculados.

No que se refere, ao quantitativo do objeto disposto no Termo de Referência, o mesmo foi mensurado levando-se em consideração uma quantidade estimada suficiente ao atendimento da demanda, devidamente ponderado em históricos anteriores pelos departamentos responsáveis pela supervisão dos Gêneros Alimentícios ofertados, respeitando uma margem de suportar um eventual aumento da demanda.

Justifica-se ainda, que tal contratação ocupa papel de destaque dentro do sistema de compras da Secretaria Municipal de Saúde, uma vez que o objeto se trata de contratação imprescindíveis para as atividades administrativas da Secretaria Municipal requisitante e unidades vinculadas.

Desta forma, a Secretaria Municipal solicita a realização de procedimento licitatório adequado.

4. DESCRIÇÃO E REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

4.1. Os requisitos necessários para aquisição, estão descritos na tabela abaixo e cada item com suas especificações e quantidades.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1.	FEIJÃO TIPO 1, cariquinho, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 Kg, com identificação na embalagem transparente (rotulo) dos ingredientes valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	8.000
2.	FEIJÃO TIPO 1, classe preto, grãos inteiros, isento de impurezas. A embalagem	KG	6.000

	deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, classificação, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente de 1kg.		
3.	ARROZ TIPO I, BRANCO, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 01 Kg, com identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	8.000
4.	ARROZ TIPO II, BRANCO, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 01 Kg, com identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	5.000
5.	MACARRÃO TIPO SÊMOLA, isento de glúten, de fécula de batata, de arroz ou outros, embalado em saco resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	PCT	7.000
6.	LEITE EM PÓ INTEGRAL., embalagem aluminada de 200 kg; prática e resistente ao transporte, reembalados em fardos de 10 k sem adição de açúcar composição média de gordura (mínimo) 26,0%, lactose (máximo) 35,00/0, sais minerais umidade (máximo) 3,0%, com validade mínima de 8 meses da data de entrega.	PCT	8.000
7.	AÇÚCAR BRANCO REFINADO, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de fermentação, sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Apresentando cor, odor e sabor característicos. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	6.000
8.	CAFÉ EM PÓ TIPO I, tradicional, torrado e moído, com certificado de selo de pureza ABIC, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 250 gramas, certificado com selo de pureza ABIC, com identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 04 (quatro) meses a contar da data de entrega.	PCT	8.000
9.	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM-CRACKER, de textura crocante, com odor, sabor e cor característicos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400 gramas, com identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	PCT	6.000
10.	BISCOITO DOCE, TIPO MARIA OU MAISENA, de sabor, cor e odor característicos, textura crocante, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente de dupla face, contendo 400g, com identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	5.000
11.	BISCOITO SALGADO INTEGRAL – deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra de trigo, açúcar, extrato de malte, sal, glicose, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico, estabilizante lecitina de soja. Embalagem: na embalagem deve constar os ingredientes, tabela nutricional, data de fabricação, data de validade, número do lote; devem estar acondicionados em embalagem primária plástica, transparente, envoltos por embalagem secundária de polietileno metalizado,	PCT	8.000

	atóxico, resistente, lacrado, contendo no mínimo 04 pcts e peso global de no mínimo 120g. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar a partir da data de entrega.		
12.	MACARRÃO, DO TIPO PARAFUSO, com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	KG	5.000
13.	MARGARINA COM SAL, com 80% de teor de gordura, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 250g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega.	POTE	6.000
14.	MARGARINA SEM SAL, com 80% de teor de gordura, acondicionado em embalagem resistente de polietileno, contendo 250g. Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, validade, data de embalagem, peso líquido e selo de inspeção do órgão competente Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega.	POTE	500
15.	ÓLEO DE SOJA VEGETAL, envasado em garrafa plástica resistente transparente, ou lata contendo 900 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	Garrafa	4.000
16.	VINAGRE, envasado em garrafa de polietileno atóxica resistente transparente, contendo 750 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.	Garrafa	3.000
17.	AVEIA EM FLOCOS, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 250g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 seis meses a contar da data de entrega.	CX	1.500
18.	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL sem fermento, fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasita e em perfeito estado de conservação. Não podendo estar úmida fermentada ou rançosa. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.	KG	450
19.	FARINHA DE TAPIOCA, Subgrupo Granulada, Tipo1. Embalagem: saco plástico transparente, inviolável e resistente, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Peso líquido de 500g. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	PCT	500
20.	SAL IODADO REFINADO, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega.	KG	500
21.	ADOÇANTE DIETÉTICO, à base de edulcorante natural, líquido transparente, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico, contendo 100 ml, com identificação na embala em (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 12 doze meses a contar da data de entrega.	FRASCO	250
22.	ALHO NACIONAL EXTRA, os dentes devem estar bem definidos, limpos, firmes, sem manchas e livre de broto. 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.	KG	300
23.	MILHO VERDE EM CONSERVA, acondicionado em caixa de papelão	CX	2.300

	plastificada, embalagem 200 g, deverá conter o registro da data de fabricação, peso e validade estampados.		
24.	MILHO BRANCO classe branca, subgrupo despeliculada, tipo 1. Embalagem: saco plástico transparente, termo soldado, com capacidade para 500g. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data da entrega.	PCT	250
25.	ERVILHA EM CONSERVA, acondicionado em caixa de papelão plastificada, embalagem 200 g, deverá conter o registro da data de fabricação, peso e validade estampados.	CX	2.300
26.	MAIONESE TRADICIONAL, acondicionada em caixa de papelão plastificada em embalagem de 200 g, deverá conter o registro da data de fabricação, peso e validade estampados.	CX	600
27.	MISTURA PARA MINGAU, Mucilon de Arroz, acondicionado em Sachet de 230 g.	PCT	1.500
28.	FARINHA ESPECIAL P/ FAROFA, acondicionada em embalagem resistente de polietileno atóxico, contendo 1 Kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor e validade estampadas.	KG	1.200
29.	FLOCÃO DE MILHO, farinha de milho flocada para cuscuz, sem sal, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem em sacos plásticos tipo almofada, atóxicos e resistentes. Validade mínima de 6 meses. Embalagem de 500 g.	PCT	250
30.	FUBÁ DE ARROZ, vitaminas e minerais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e quantidade do produto. Sachê 230 gramas.	PCT	250
31.	COLORAU TEMPERO corante que se apresenta sob a forma pó vermelho, acondicionado em embalagem de 100g.	PCT	1.000
32.	COMINHO MOÍDO, acondicionado em embalagem de 100g.	PCT	600
33.	QUEIJO RALADO - Queijo tipo parmesão ralado, embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Embalagem com 50g;	PCT	600
34.	EXTRATO DE TOMATE – contendo data de fabricação, validade, preparado com frutos maduros sãos, sem pele e sementes, isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Embalagem c/ 320 g.	CX	1.000
35.	MOLHO SHOYU embalagem com 900 ml, molho obtido pela fermentação da soja cozida, admitindo condimentos e cereais permitindo adição de outras substâncias alimentícias, na forma líquida de cor marrom escuro, isento de impurezas, e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação, acondicionado em frasco plástico transparente, atóxico, com tampa inviolável e lacrada.	UN	500
36.	LEITE CONDENSADO obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, embalado em tetra pack. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Emb. 395 g.	CX	500
37.	CREME DE LEITE Embalado em tetrapack, não amassada, não estufada, resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais e embalagem de 200 g;	CX	500
38.	Azeite Extra Virgem 500ml, especificação: Azeite com acidez máxima de até 0,5% Puro suco de azeitona	Garrafa com 500ml	250
39.	Mortadela – bovina – em rolo e validade mínima de 2 meses	Kg	500
40.	Sardinha - formato em em pedaços, tipo de conserva em óleo peso líquido 125g tipo de embalagem lata	Unidade	1.000
41.	Carne Bovina em Conserva. Esse produto é fabricado com carne bovina de alta qualidade, cozido, Possui embalagem em lata de 320g, sabor encorpado e aroma suave.	Unidade	1.000
42.	Tomate In natura	In natura	3.000

43.	Pimentinha In natura	KG	2.500
44.	Pimentão In natura	KG	2.500
45.	Repolho In natura	KG	3.000
46.	Alho In natura	KG	2.000
47.	Abobora In natura	KG	500
48.	Cebola In natura	KG	3.000
49.	Cenoura In natura	KG	3.000
50.	Cheiro verde In natura	MAÇO	1.000
51.	Couve In natura	MAÇO	1.000
52.	Batata In natura	KG	4.000
53.	Alface In natura	KG	500
54.	Maxixe In natura	KG	500
55.	Banana In natura	KG	4.000
56.	Laranja de primeira in natura	In natura	600
57.	Limão de primeira	In natura	3.000
58.	CHARQUE BOVINO DIANTEIRO, sadio, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico. Isento de: Coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substancia contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente, peso líquido de 01 a 05 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	7.000
59.	CARNE BOVINA EM CUBOS tipo acém congelada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substancia contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, à vácuo, peso líquido de 1 ou 2 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	5.000
60.	CARNE BOVINA MOÍDA tipo acém congelada, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura cartilagem e aponervose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, peso líquido de 1 kg ou 2 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	5.000
61.	CARNE BOVINA IN NATURA, tipo paulista (coxão duro), apresentação peça inteira, limpa e resfriada, proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, transparente e resistente, à vácuo, peso líquido de 1 ou 2kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	5.000

62.	CARNE BOVINA, PALETA - Carne bovina Paleta sem músculo de 1ª qualidade, proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura cartilagem e aponervose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, a vácuo, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	5.000
63.	CARNE BOVINA TIPO ALCATRA/CHÃ DE DENTRO (para bife), proveniente de animais, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa. Isento de: vestígios de descongelamento, excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeadada, acinzentada e esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante.	KG	5.000
64.	APRESUNTADO FATIADO E REFRIGERADO, fatias finas em torno de 20g cada Deverá apresentar coloração, odor e aspectos característicos. Contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 03 (três) dias, a contar da data de entrega.	KG	500
65.	SALSICHA TIPO HOT DOG, inteiras, congelada, acondicionada em embalagem contendo a descrição das características do produto registro do Ministério da Agricultura/Inspeccionado pelo S.I.F, validade mínima 3 meses após a entrega.	KG	800
66.	PEITO DE FRANGO SEM OSSO, limpo, magro, não temperado, congelado, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	4.000
67.	PEITO DE FRANGO DESFIADO E CONGELADO, proveniente de aves sadias, apresentando cor e odor característicos. Isento de: vestígio de descongelamento, cor esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de plástica, resistente, peso líquido de 1 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	4.000
68.	FRANGO INTEIRO CONGELADO, proveniente de aves sadias, limpo, não temperado, abatidos sob inspeção veterinária, apresentando cor e odor característicos. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	KG	9.000
69.	QUEIJO TIPO MUSSARELA, fresco, refrigerado, cortado em fatias finas em torno de 20g cada, embaladas em saco plástico resistente atóxica e transparente. Isento de estufamento, rachadura e mofos. Devendo ser fatiado no dia anterior ao pedido. embalagem e identificação do produto, validade, data de embalagem, peso líquido, marca do fabricante. O produto deverá ter selo de inspeção do órgão competente. Validade mínima de 03 (três) dias a contar no ato da entrega.	KG	500
70.	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE ABACAXI, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e	KG	250

	agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.		
71.	Polpa de açaí in natura In natura embalagem com 1 litro	LITRO	3.000
72.	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE ACEROLA PASTEURIZADA, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	3.000
73.	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE GOIABA PASTEURIZADA, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	250
74.	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE MARACUJÁ, pasteurizada congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	250
75.	POLPA DE FRUTA INTEGRAL DE CAJU, pasteurizada, congelada, sem adição de corantes artificiais e aditivos químicos, sabor característico e agradável. Isenta de: vestígio de descongelamento, odor forte e desagradável e qualquer substância contaminante. Acondicionada em embalagem de polietileno atóxico, resistente, transparente, peso líquido de 01 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.	KG	500
76.	Pão de Forma 65,9% Integral Do Forno 100% Nutrição Pacote 500g em perfeito estado de conservação com odor e sabor agradável. Isento de parasita, sujidades, larvas e material estranho. Acondicionado em embalagem de polietileno resistente e atóxico Contendo na embalagem a identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05 (cinco) dias a contar da data de entrega. EMBALAGEM COM 500G	PCTC/ 500G UN	900
77.	CARNE SUINA IN NATURA - Acondicionado em embalagem de polietileno atóxico, transparente e resistente, à vácuo, peso líquido de 1 ou 2kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega.	In natura Kg	5.000
78.	FILE DE PEIXE DE GÓ – congelado - Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega, embalagem com 500g	Embalag em com 500g	4.000
79.	Fórmula infantil em pó para bebês de 0 a 6 meses.	Embalag em com	60

		400g	
80.	Fórmula infantil em pó para bebês de 06 a 12 meses.	Embalag em com 400g	40

5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

A pesquisa de preço será realizada pelo Departamento de Compras e deverá realizar consulta a fornecedores locais/regionais, por meio de consulta a correio eletrônico ou outro meio idôneo, bem como consulta do Banco de preços em observância as Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, de 07 de julho de 2021, que dispõe sobre os procedimentos administrativos para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral.

No âmbito da administração pública federal, autarquia e fundacional estabelece em seu artigo 6º que "serão utilizados, como métodos para obtenção do preço estimado, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços".

O preço de mercado e mais bem representado pela média ou mediana, uma vez que constituem medidas de tendência central e, desse modo, representam de uma forma mais robusta os preços praticados no mercado, sendo que a média tende a refletir melhor o conjunto dos dados, pois seu valor computa todos os preços coletados. Já a utilização da mediana é aconselhável quando a pesquisa se apresenta de forma heterogênea, uma vez que, nesse caso, há influência dos extremos dos dados coletados. Já a média é indicada quando os preços estão dispostos de forma homogênea, sem a presença de valores extremos. Na quase totalidade das situações, não se deve estimar os preços de mercado a partir do menor valor. Estatisticamente, o menor valor não representa a tendência dos preços de mercado. Representa, apenas, o valor mais barato dentre os preços coletados. Este método somente é indicado quando estamos em um ambiente de competição oligopolista. Explicitamente declaramos que a contratação é viável. Justificada pela necessidade e pela forma de contratação proposta.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

7.1. Para a estipulação dos quantitativos foram consideradas o levantamento de consumo solicitado pela requisitante conforme apresentado no Documento de Formalização da Demanda. Será utilizado o sistema de registro de preços, a contratada receberá programação dos serviços que será emitido pela Prefeitura Municipal de Oeiras do Pará juntamente com a secretaria municipal de saúde. Essa estimativa se encontra consignada na tabela apresentada neste ETP item 4- Descrição e Requisitos da Contratação.

8. DESCRIÇÃO DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO A CONTRATAR

8.1. A contratação decorrente deste procedimento licitatório será formalizada mediante Ata de Registro de Preço - e Termo de Contrato. Os pedidos observarão os quantitativos e deverá ser fornecido em parte, que estiverem de acordo com as especificações exigidas dos itens conforme o pedido da requisitante.

8.2. A contratação será com vigência de 12 meses contados da assinatura do contrato, podendo haver prorrogação de acordo com o Art. 107 da Lei 14.133/2021.

9. JUSTIFICATIVA DE PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Justifica – se o parcelamento, tendo em vista o objeto ser divisível e não haver prejuízos para esta secretaria de acordo com (art. 9º, inciso VII da IN 58/2022).

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

10.1. A contratação pretendida almeja aquisição dos materiais para garantir melhores condições no desempenho das atividades realizadas pela requisitante, assim como: eficiência e economicidade a esta Administração.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

11.1. A presente contratação não pendente de qualquer outro processo licitatório para surtir seus efeitos, ou seja, ocorre de forma independente.

12. PROVIDENCIAS A SEREM ADOTADAS

12.1. Não se verifica a necessidade de providencias específicas a serem adotadas pela administração previamente a celebração do contrato, nem quanto a capacitação de servidores ou de empregos para fiscalização e gestão contratual ou adequação do ambiente da organização.

13. PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

13.1. Não se vislumbram significativos impactos ambientais negativos adicionais decorrentes da contratação.

14. JUSTIFICATIVA DE VIABILIDADE

Assim, considerando o exposto a existência de recursos orçamentários para cobertura do mesmo, entendemos ser VIÁVEL e NECESSÁRIA a contratação demandada.

15. GERENCIAMENTO DE RISCO

15.1. A contratação apresenta riscos comuns no curso do referido processo, até a sua formalização.

RISCO 01	Risco	Atraso ou suspensão de contratação	
	Probabilidade	Média	
	Impacto	Alto	
	Dano 1	Não fornecimento dos itens contratados	
	Id	<i>Ação preventiva</i>	<i>Responsável</i>
		Tramitação de forma célere	Setores envolvidos
RISCO 02	Risco	Não atendimento do objeto contratado	
	Probabilidade	Médio	
	Impacto	Alto	
	Dano 1	Fornecimento dos itens que não atendem às especificações técnicas	
	Id	<i>Ação preventiva</i>	<i>Responsável</i>
		Acompanhamento da contratação e análise do objeto.	Setor Solicitante de contratação
RISCO 03	Risco	Não cumprimento dos prazos contratuais	
	Probabilidade	Média	
	Impacto	Alto	
	Dano 1	Atraso nos serviços prestados pelo órgão contratante	
	Id	<i>Ação preventiva</i>	<i>Responsável</i>
		Acompanhamento da execução do objeto	Setor solicitante da contratação
RISCO 04	Risco	Descrição do objeto que não atendem à demanda	

		(quantitativo e qualitativo)	
	Probabilidade	Baixa	
	Impacto	Alto	
	Dano 1	Dano ao erário decorrente da aquisição de itens inservíveis e retrabalho na realização de novo procedimento licitatório	
	Id	<i>Ação preventiva</i>	<i>Responsável</i>
		Padronizar, quando possível, as especificações de bens e serviços que são mais frequentes	Setor Solicitante da contratação
RISCO 05	Risco	Contratação a preços muito discrepantes (inferiores ou superiores) aos praticados no mercado	
	Probabilidade	Média	
	Impacto	Alto	
	Dano 1	Licitação deserta, contratação com sobre preço, contratação sem economicidade	
	Id	<i>Ação preventiva</i>	<i>Responsável</i>
		Pesquisa de preço, criação de planilhas de cotações	Setor de Departamento de Compras que realiza a pesquisa de preço
RISCO 06	Risco	Contratação de empresa inapta, que não atua no ramo pertinente ou impedida de contratar com a administração	
	Probabilidade	Baixa	
	Impacto	Alto	
	Dano 1	Problema na execução do contrato	
	Id	<i>Ação preventiva</i>	<i>Responsável</i>
		Exigir no Edital/TR documentos compatíveis com o objeto licitado e que comprovem a capacidade técnica da contratada	Setor requisitante, comissão de licitação e Agente de contratação

16. RESPONSÁVEL

MONICA LEAL DA COSTA Assinado digitalmente em Oeiras do Pará, 15 de fevereiro de 2024.
Assinado digitalmente por MONICA LEAL DA COSTA
COSTA:67689361234
61234 4

Mônica Leal da Costa
Secretária Municipal de Saúde
DM –GP/PMOP nº 003/2021