



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA DE SÃO JOÃO DOS PATOS - MA
CNPJ Nº 06.089.668/0001-33

FOLHA Nº	06
Nº PROC.	290101/2024

AUTORIZAÇÃO PARA ELABORAÇÃO DE ESTUDO TÉCNICO

Fica **AUTORIZADO** a equipe de planejamento a dar início aos trabalhos de estudo e planejamento da com vistas evidenciar o problema a ser resolvido e identificar a melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, respeitando-se os critérios mínimos estabelecidos no § 1º do artigo 18 da Lei 14.133/2021, conforme quadro resumo abaixo:

UNIDADE AUTORIZADA	
NOME	FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO JOÃO DOS PATOS
CNPJ	10.547.447/0001-39

NECESSIDADE OBJETO DO ESTUDO

A Prefeitura Municipal de São João dos Patos está em busca de uma empresa para o futuro e eventual fornecimento de gêneros alimentícios diversos, visando atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde. Essa demanda surge com o objetivo de garantir o bem-estar e a qualidade de vida dos cidadãos, principalmente aqueles que dependem dos serviços de saúde oferecidos pelo município.

A adequada alimentação é essencial para manter a saúde em bom estado e contribuir para a recuperação de pacientes enfermos. Nesse sentido, é imprescindível que os gêneros alimentícios sejam fornecidos de forma regular e em conformidade com as normas sanitárias vigentes, assegurando a segurança alimentar dos beneficiários.

A necessidade de contratação de uma empresa especializada nesse ramo reside na impossibilidade de a Prefeitura produzir os alimentos necessários, ou até mesmo adquiri-los diretamente de produtores locais em quantidade e variedade suficientes para atender a demanda da Secretaria Municipal de Saúde. Além disso, a contratação irá promover a divisão das responsabilidades entre os setores público e privado, permitindo que o município foque em suas atividades principais e conte com a expertise de uma empresa especializada no fornecimento desses produtos.

A diversidade nos gêneros alimentícios é fundamental para suprir as diferentes demandas nutricionais dos pacientes atendidos pela Secretaria Municipal de Saúde. Isso engloba desde alimentos frescos até produtos industrializados e congelados, possibilitando a oferta de opções variadas e adaptadas às necessidades específicas de cada indivíduo.

Portanto, a contratação de uma empresa para fornecer gêneros alimentícios diversos à Secretaria



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA DE SÃO JOÃO DOS PATOS - MA
CNPJ Nº 06.089.668/0001-33

FOLHA Nº	07
Nº PROC.	990101/2024
Rubrica	
Unidade	

Municipal de Saúde é fundamental para garantir a qualidade dos serviços de saúde prestados à população de São João dos Patos. Ao atender essa necessidade através de um processo licitatório de contratação pública, a Prefeitura está buscando assegurar o interesse público e a eficiência na utilização dos recursos municipais, além de promover a transparência e a igualdade de oportunidades aos potenciais fornecedores.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

Kairo Coelho de Sousa Correa - Secretário Municipal de Saúde

São João dos Patos - MA, 29 de janeiro de 2024


Kairo Coelho de Sousa Correa
Secretário Municipal de Saúde

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP



Unidade Requisitante

FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SÃO JOÃO DOS PATOS, 10.547.447/0001-39



Alinhamento com o Planejamento Anual

A necessidade objeto do presente estudo não possui previsão no plano de contratações anual da Organização.



Equipe de Planejamento

Kairo Coelho de Sousa Correa - Secretário Municipal de Saúde



Problema Resumido

Contratação de empresa para o futuro e eventual fornecimento de gêneros alimentícios diversos para atender as necessidades da Secretaria Municipal 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 Prefeitura Municipal de São João dos Patos está em busca de uma empresa para o futuro e eventual fornecimento de gêneros alimentícios diversos, visando atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde. Essa demanda surge com o objetivo de garantir o bem-estar e a qualidade de vida dos cidadãos, principalmente aqueles que dependem dos serviços de saúde oferecidos pelo município.

A adequada alimentação é essencial para manter a saúde em bom estado e contribuir para a recuperação de pacientes enfermos. Nesse sentido, é imprescindível que os gêneros alimentícios sejam fornecidos de forma regular e em conformidade com as normas sanitárias vigentes, assegurando a segurança alimentar dos beneficiários.



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA DE SÃO JOÃO DOS PATOS - MA
CNPJ Nº 06.089.668/0001-33

FOLHA Nº	09
Nº PROC.	29000/2019
unicef	

A necessidade de contratação de uma empresa especializada nesse ramo reside na impossibilidade de a Prefeitura produzir os alimentos necessários, ou até mesmo adquiri-los diretamente de produtores locais em quantidade e variedade suficientes para atender a demanda da Secretaria Municipal de Saúde. Além disso, a contratação irá promover a divisão das responsabilidades entre os setores público e privado, permitindo que o município foque em suas atividades principais e conte com a expertise de uma empresa especializada no fornecimento desses produtos.

A diversidade nos gêneros alimentícios é fundamental para suprir as diferentes demandas nutricionais dos pacientes atendidos pela Secretaria Municipal de Saúde. Isso engloba desde alimentos frescos até produtos industrializados e congelados, possibilitando a oferta de opções variadas e adaptadas às necessidades específicas de cada indivíduo.

Portanto, a contratação de uma empresa para fornecer gêneros alimentícios diversos à Secretaria Municipal de Saúde é fundamental para garantir a qualidade dos serviços de saúde prestados à população de São João dos Patos. Ao atender essa necessidade através de um processo licitatório de contratação pública, a Prefeitura está buscando assegurar o interesse público e a eficiência na utilização dos recursos municipais, além de promover a transparência e a igualdade de oportunidades aos potenciais fornecedores.

REQUISITOS DA FUTURA CONTRATAÇÃO

Os requisitos para a contratação da empresa de fornecimento de gêneros alimentícios diversos para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde da Prefeitura Municipal de São João dos Patos são os seguintes:

- 1. Qualidade dos produtos:** A solução contratada deve garantir a qualidade dos gêneros alimentícios, atendendo aos padrões de higiene, segurança alimentar e nutricionais exigidos pelo órgão de fiscalização competente. Os alimentos devem ser frescos, livres de contaminação e adequados para consumo humano.
- 2. Variedade de alimentos:** A empresa contratada deve ser capaz de fornecer uma ampla variedade de gêneros alimentícios, abrangendo diferentes tipos de carnes, frutas, legumes, grãos, leites e derivados, entre outros. É importante que o cardápio ofereça opções balanceadas e nutritivas para atender às demandas específicas da Secretaria Municipal de Saúde.
- 3. Prazo de entrega:** A empresa contratada deve garantir o cumprimento dos prazos de entrega estabelecidos, assegurando que os alimentos sejam disponibilizados de forma oportuna e em conformidade com as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde. O cronograma de entregas deve ser definido de acordo com a demanda e especificidades do órgão público.
- 4. Certificações e licenças:** A empresa contratada deve possuir as certificações e licenças necessárias para o fornecimento de gêneros alimentícios, como alvarás sanitários, registro no órgão de vigilância sanitária e compliance com as normas vigentes relacionadas a alimentos. Essas documentações são essenciais para garantir a qualidade e segurança dos produtos oferecidos.

5. Sustentabilidade: A solução contratada deve considerar aspectos de sustentabilidade, como a redução da utilização de materiais plásticos descartáveis, o incentivo ao consumo de alimentos produzidos localmente e de forma sustentável, assim como práticas que minimizem o impacto ambiental relacionado à cadeia de suprimentos dos gêneros alimentícios.

6. Atendimento à legislação trabalhista: A empresa contratada deve obedecer às leis trabalhistas, mantendo uma boa relação com seus funcionários, assegurando-lhes condições adequadas de trabalho, respeitando direitos trabalhistas, salários e benefícios.

Esses requisitos são fundamentais para garantir que a solução contratada atenda plenamente às necessidades da Secretaria Municipal de Saúde, promovendo a qualidade e segurança dos alimentos fornecidos.

SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO

Ao analisar as possíveis soluções para a contratação de uma empresa para fornecimento de gêneros alimentícios diversos para a Secretaria Municipal de Saúde da Prefeitura Municipal de São João dos Patos, é importante considerar diferentes alternativas disponíveis no mercado. Algumas das possíveis soluções são:

1) Contratação de empresa local:

Vantagens:

- Beneficia a economia local, com possibilidade de gerar empregos e renda na região.
- Possibilidade de estabelecer um relacionamento próximo e direto com a empresa contratada.
- Menor tempo de entrega, devido à proximidade física da empresa.

Desvantagens:

- Limitação da oferta disponível, podendo não atender completamente às necessidades do órgão público.
- Preço mais elevado, devido a eventuais custos extras relacionados ao transporte e logística.

2) Contratação de empresa nacional:

Vantagens:

- Maior variedade de fornecedores, permitindo uma maior concorrência entre empresas.
- Possibilidade de negociar preços mais competitivos, devido ao acesso a uma gama maior de opções.
- Potencial para garantir o abastecimento contínuo, mesmo em momentos de aumento de demanda.

Desvantagens:

- Riscos maiores em relação à logística, como atrasos no transporte devido a distâncias maiores.
- Menor controle sobre a qualidade dos produtos, já que estes podem ser provenientes de diferentes regiões do país.



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA DE SÃO JOÃO DOS PATOS - MA
CNPJ Nº 06.089.668/0001-33

FOLHA N°	11
N° PROC.	290101/2009
unicef	

3) Contratação de empresa internacional:

Vantagens:

- Acesso a uma ampla variedade de produtos, incluindo opções exclusivas de diferentes partes do mundo.
- Potencial para obter preços mais competitivos, principalmente se a empresa atuar em mercados com câmbio favorável.

Desvantagens:

- Necessidade de lidar com processos alfandegários e regulatórios relacionados à importação.
- Tempo de entrega maior, devido à distância geográfica e possíveis burocracias aduaneiras.

4) Contratação de empresa especializada em produtos específicos:

Vantagens:

- Garantia de fornecimento de produtos de alta qualidade e correspondentes às especificações técnicas exigidas.
- Conhecimento especializado sobre os produtos, podendo oferecer suporte técnico e recomendações adicionais.

Desvantagens:

- Possibilidade de preço mais elevado, devido ao foco em produtos específicos e à expertise da empresa contratada.
- Restrição na variedade de gêneros alimentícios disponíveis, uma vez que a empresa pode estar limitada a um nicho de mercado.

Cabe ressaltar que a escolha da melhor solução depende das particularidades e necessidades da Secretaria Municipal de Saúde de São João dos Patos, bem como de fatores como orçamento disponível, prazos e políticas governamentais vigentes. É crucial realizar mais estudos e análises para selecionar a opção mais adequada para atender aos requisitos do órgão público.

DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA COMO UM TODO

A contratação de uma empresa para o futuro e eventual fornecimento de gêneros alimentícios diversos para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde, na Prefeitura Municipal de São João dos Patos, se mostra a solução mais adequada e vantajosa para o problema em questão.

Neste sentido, é importante ressaltar que a escolha por meio da contratação de empresa especializada traz consigo diversos benefícios técnicos e operacionais. A contratação de uma empresa permite garantir um abastecimento contínuo e regular de gêneros alimentícios, evitando possíveis



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA DE SÃO JOÃO DOS PATOS - MA
CNPJ Nº 06.089.668/0001-33

FOLHA N° 19
N° PROC. 290101/2019
unicef

desabastecimentos e interrupções no fornecimento, o que é essencial para a saúde e bem-estar dos munícipes.

Além disso, ao optar pela contratação de empresa, é possível ter acesso a um maior leque de opções de gêneros alimentícios, uma vez que empresas especializadas possuem uma ampla variedade de produtos disponíveis. Isso possibilita atender às demandas específicas da Secretaria Municipal de Saúde, considerando restrições alimentares, preferências dietéticas e outras necessidades particulares da população atendida.

Outro ponto a ser destacado é a expertise técnica das empresas especializadas nesse tipo de fornecimento. Ao contratar uma empresa, a Prefeitura Municipal de São João dos Patos poderá contar com profissionais qualificados, capacitados para lidar com os aspectos técnicos e sanitários relacionados ao armazenamento, manipulação e transporte dos alimentos. Isso contribuirá para a segurança e qualidade dos produtos fornecidos, garantindo assim a saúde dos cidadãos atendidos pela Secretaria Municipal de Saúde.

Além das vantagens técnicas e operacionais mencionadas, é importante ressaltar também os benefícios econômicos decorrentes da contratação de empresa. Ao optar por esse modelo de contratação, a Prefeitura poderá se beneficiar de economias de escala, uma vez que empresas especializadas possuem capacidade de compra em grandes volumes, o que pode resultar em preços mais competitivos na aquisição dos gêneros alimentícios. Além disso, ao delegar para a empresa contratada a gestão do estoque e logística de fornecimento, a administração municipal poderá otimizar seus recursos internos e reduzir custos operacionais.

Em suma, a escolha da contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios diversos para a Secretaria Municipal de Saúde da Prefeitura Municipal de São João dos Patos se mostra a solução mais adequada e vantajosa, considerando as diversas vantagens técnicas, operacionais e econômicas apresentadas. Tal escolha garantirá um abastecimento contínuo, variado e seguro de alimentos, contribuindo para o bem-estar e saúde da população atendida.



QUANTITATIVOS E VALORES

Item	Descrição	Unidade	Quant.
1	8888 - Água mineral sem gás (troca de água galão - 20Litro)	Unidades	1.200,00
2	8888 - Água mineral sem gás - 500ml	Unidades	6.000,00
3	8888 - Açúcar refinado em pacotecom 1.000g, açúcar, tipo refinado, cristal branco, livre de sujidades, acondicionado em pacote de 01 quilo, embalagem original lacrada com todas as informações necessárias, com data de fabricação recente. Fd: 30x1	Unidades	6.000,00
4	8888 - Acolatado em pó pote de 400gr, c/ ferro, cálcio, potássio e vitamina c, d e b. Aspecto: pó homogêneo, cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor doce, próprio. Com umidade máxima de 3% . Ingredientes: açúcar, cacau em pó solúvel e sal refinado, não contém glúten. Livres de sujidades, parasitos e larvas.	Unidades	4.000,00
5	8888 - Adoçante 100 ml	Unidades	300,00
6	8888 - Amaciante de carnes c/ tempero - 120g	Unidades	500,00

www.saojoaodospatos.ma.gov.br

Av. Getúlio Vargas, 135, Centro - CEP: 65.665-000, São João dos Patos/MA

7	8888 - Ameixa em calda - peso líquido 200g	Latas	500,00
8	8888 - Alho branco de primeira	Quilogramas	100,00
9	8888 - Amido de milho 1 kg - produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, rançosos. Sob a formade pó, deverão produzir ligeira creptação quando comprimidos entre os dedos. Umidade máxima 14% p/p, acidez 2,5% p/p, mínimo de amido 84% p/p e resíduo mineral fixo 0,2% p/p.	Unidades	3.000,00
10	8888 - Arroz, tipo agulhinha longo fino polido tipo 01, sem glutem, contendo no mínimo 90% de grãos inteiros com no máximo 14% de umidade e com valor nutricionalna porção de 50g contendo no mínimo: de 37 gramas de carboidratos, 4g de proteínas e 0 de gorduras totais. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso da cocção, devendo também apresenatarcoloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. Emb. De 1 quilos. fd: 30x1	Quilogramas	5.000,00
11	8888 - Arroz parbolizado - tipo 1, pacote com 1 kg fd: 30x1	Unidades	4.000,00
12	8888 - Aveia em flocos - 200g	Unidades	2.000,00
13	8888 - Azeitona verde com caroço - 200g	Unidades	600,00
14	8888 - Azeitona verde comcaroço - 500g	Unidades	600,00
15	8888 - Azeitona verde sem caroço 500 gramas	Unidades	600,00
16	8888 - Biscoito rosca sabor leite pacote com 400 gr cx/10x400gr	Unidades	4.000,00
17	8888 - Bolacha de água e sal - embalagem de 400 grs. Ingredientes: farinha de trigofortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos, bicarbonato de sódio, amido de milho. Valor nutricional na porção de 100 g: mínimo 70g de carboidrato, 10g de proteína e 12,5g gorduras totais. (cada embalagem externa com três pacotes) data de fabricação recente, pacotes bem fechados e intactos.	Unidades	4.000,00
18	8888 - Bolacha doce pacote de 400 grs, ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos, bicarbonato de sódio, amido de milho. Valor nutricional na porção de 100 g: mínimo 70g de carboidrato, 10g de proteína e 12,5g gorduras totais. (cada embalagem esterna com três pacotes) pacotes bem fechados e intactos, data de fabricação recente. cx: 20 pct	Unidades	3.500,00
19	8888 - Café torrado e moído, em pó homogêneo fino, empacotado à vácuo, em pacote com 250g e selo de qualidade abic. CX/20 pct	Unidades	3.000,00
20	8888 - Café torrado e moído, em pó homogêneo fino, empacotado à vácuo, em pacote com 500g e selo de qualidade abic.	Unidades	1.200,00
21	8888 - Caldo de galinha cartela	Cartelas	200,00
22	8888 - Chá mate cx 40g 25 sachê diversos sabores	Caixas	200,00
23	8888 - Coco ralado / pacote com 100 grama. cx/24x 100g	Unidades	600,00
24	8888 - Colorífico - pacote de 01 quilo, aspecto: pó fino, cor	Unidades	100,00

	alaranjado; cheiro próprio: sabor; próprio. Acidez máxima 5%; cloreto de sódio máximo 10%;amido máximo de 78%		
25	8888 - Ervilha em conserva com 200 gramas	Unidades	400,00
26	8888 - Extrato de tomate:lata com 340gr (a lata deverá estar íntegra- concentração mínima de 6% de sólidos solúveis naturais de tomate, valor calórico mínimo de 14kcal em 30 gr do produto, proteínas mínima de 0,5 gr em 30 gr do produto e carboidratos mínimos de 2,8 gr em 30 gr do produto, aspecto da massa mole e de cor vermelha, cheiro e sabores próprios.	Unidades	400,00
27	8888 - Farinha de mandioca amarela 1 KG	Quilogramas	400,00
28	8888 - Farinha de mandioca branca 1 KG	Quilogramas	400,00
29	8888 - Fermento em pó químico lata de 250 grs, livre de sujidades, parasitas e larvas. Prazo de validade não inferior a 6 meses. Produto formado de substancias químicas que por influencia do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentado-lhes o volume e a porosidade. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico.	Unidades	400,00
30	8888 - Feijão comum	Quilogramas	2.000,00
31	8888 - Leite em pó - embalagem de 400 gramas. Composto por açúcar aspecto, cor, odor e sabor característicos livre de sujidades, parasitas e larvas.	Unidades	500,00
32	8888 - Leite em pó - embalagem de 200 grs. Composto por açúcar aspecto, cor, odor e sabor característicos livre de sujidades, parasitas e larvas. FD 50X200gr	Unidades	600,00
33	8888 - Leite condensado, lata com aprox. 390 gramas	Unidades	600,00
34	8888 - Leite de coco - garrafa c/ 200ml	Unidades	400,00
35	8888 - Maionese em embalagem plástica de 500g. Valores nutricionais na porção de 12g: 0,9g de carboidratos, 0g de proteínas e 4,0g de gorduras totais sendo que dessas 4,0g: 2,3g de poliinsaturados, 0,3g de ômega-3, monoinsaturados 1,0g, saturadas 0,6g e 0 de gorduras trans e que seja fonte de vitamina e. Caixa com 12 unidades.	Unidades	300,00
36	8888 - Margarina com sal sem gorduras trans, com aspecto homogêneo e uniforme, cor e aroma característicos lipídio máximo de 95% e 10% pro mínimo de gordura lactea, embalada em potes de polietileno de 250 grs, intactos e original de fábrica.	Unidades	600,00
37	8888 - Macarrão tipo parafuso com ovos - pacote de 500g . Pacotes bem fechados e intactos. Composição mínima: carboidratos 70g, proteínas 13g, lipídios 1,2g, colesterol mínimo 15mg. As massas ao serem postas na água não deverão turva-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. fd 20x500g	Unidades	800,00
38	8888 - Massa de arroz do Tipo Flocos para preparo de cuscuz, Pacote com 500 gramas	Unidades	800,00
39	8888 - Massa de milho do Tipo Flocos para preparo de cuscuz, Pacote com 500 gramas	Unidades	1.000,00
40	8888 - Milho pipoca, pacote de 500 grs. Pacote lacrado e intacto, livre de sujidades, parasitas e larvas.com no máximo 15% de	Unidades	500,00

	umidade. Contendo informações de embalagem e validade. Fd 20x500g		
41	8888 - Milho para canjica tipo 01 especial, pacote de 500 grs, lacrado intacto - contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e detritos de animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade.	Unidades	300,00
42	8888 - Milho verde em conserva pacote com 200 g.(a embalagem deverá ser intacta, com grãos integros, com cor, sabor, odor e aspectos característicos. Cx 24/200g	Latas	600,00
43	8888 - Mistura à base de amido, tipo mucilon/similar, sabor arroz,de 400g.	Unidades	600,00
44	8888 - Mistura à base de amido, tipo mucilon/similar, sabor milho,de 400g	Unidades	600,00
45	8888 - Mortadela fatiada	Quilogramas	300,00
46	8888 - Queijo Mussarela, tipo fatiada	Quilogramas	300,00
47	8888 - Óleo de milho refinado 900 ml	Unidades	700,00
48	8888 - Óleo de soja refinado, lata de 900 ml. A lata deverá estar íntegra. As características sensoriais compreendem: aspecto límpido e isento de impurezas; cor e odor característicos. Caixa com 20 unidades.	Unidades	700,00
49	8888 - Pó para preparo de gelatina, produto constituído de gelatina comestível em pó, sál, açúcar, acidulante ácido cítrico, aromatizantes artificial de morango ou franboesa e corantes artificiais vermelho bordeaux-s e amarelo crepusculo . Com ausencia de sujidades, parasitas e larvas. Caixa com 85g. Composição nutricional na porção 15,4g de gelatina preparada: 13g de carboidrato, 1g de proteína, 0g de gorduras totais.	Unidades	400,00
50	8888 - Polvilho doce, pacotes de 1kg, tipo 01, cor aspecto e sabor característicos, embalagens intactas livre de sujidades, parasitas e larvas. FD 20X1kg	Quilogramas	500,00
51	8888 - Presunto, tipo fatiado, com procedência, data de validade e demais informações exigidas pela lei de rotulagem da anvisa	Quilogramas	300,00
52	8888 - Refrigerante, 2 lts, sabores variados: cola, guaraná, laranja, limonada, uva. Fd 6x2lt	Unidades	2.000,00
53	8888 - Sardinha em lata de 250 grs em óleo comestível características sensoriais compreendem aspecto límpido e isento de impurezas, embalagem com as devidas especificações.	Unidades	2.000,00
54	8888 - Sardinha enlatada em embalagens horizontais com molho de tomate, 125g. Lata íntegra, com data de validade mínima de 6 meses, em 60 g conter: 8,2g de proteínas, 1,3g de gorduras saturadas, 1,5 g de monoinsaturadas, 2,5g de poliinsaturadas e 0,7g de ômega 3.	Unidades	2.000,00
55	8888 - Sal refinado iodado - pacote com 1 kg. Com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo. Conforme regulamentações da anvisa.	Unidades	200,00

56	8888 - Salsicha de primeira qualidade Pacote de 1KG	Quilogramas	100,00
57	8888 - Suco em pó adoçado diversos sabores, para preparo de 01 litro, embalagem de 30 a 45 grs em bom aspecto, produto com cor, sabor e aroma característicos - caixa com 15 envelopes. Bom rendimento e qualidade.	Caixas	300,00
58	8888 - Suco concentrado, sabore diversos: abacaxi, manga, caju, uva, maracujá, goiaba, acerola, garrafa c/ 500ml.	Unidades	800,00
59	8888 - Tapioca de caroço	Quilogramas	400,00
60	8888 - Tapioca tipo goma	Quilogramas	400,00
61	8888 - Tempero completo, sem pimenta pote c/ 300 gr.	Unidades	400,00
62	8888 - Farinha Trigo com fermento. 1kg	Quilogramas	400,00
63	8888 - Farinha Trigo sem fermento. 1kg	Quilogramas	400,00
64	8888 - Ovo de galinha - branco - bandeja c/ 30 unid.	Cartelas	500,00
65	8888 - Vinagre 500 ml	Unidades	300,00



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 do processo de contratação de forma parcelada para o fornecimento de gêneros alimentícios diversos para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Saúde é justificada pelo objetivo de garantir a continuidade do abastecimento dos produtos.

Ao optar pelo parcelamento, é possível assegurar que os alimentos sejam entregues em diferentes momentos, evitando possíveis desabastecimentos e garantindo a disponibilidade dos itens necessários para atender a demanda da Secretaria Municipal de Saúde e seus setores.

Dessa forma, o parcelamento da contratação possibilita uma gestão mais eficiente e adequada dos recursos disponíveis, permitindo um controle melhor dos gastos públicos e um planejamento mais preciso para atender às necessidades da Secretaria Municipal de Saúde ao longo do tempo.



RESULTADOS PRETENDIDOS

A contratação da empresa para fornecimento de gêneros alimentícios diversos para a Secretaria Municipal de Saúde traz benefícios em termos de economicidade e melhor aproveitamento dos recursos disponíveis.

Em relação à economicidade, a contratação de uma empresa especializada nessa área permite que os recursos financeiros sejam utilizados de forma mais eficiente. Ao invés de investir na criação de

estrutura própria para o armazenamento e distribuição dos alimentos, a prefeitura poderá terceirizar essa atividade, reduzindo custos com infraestrutura, mão de obra e gerenciamento.

Além disso, ao realizar uma licitação para seleção da empresa fornecedora, a prefeitura poderá obter melhores condições comerciais, como preços mais competitivos e garantias de qualidade dos produtos. Isso contribui para uma maior economia de recursos financeiros, permitindo que sejam direcionados para outras áreas prioritárias dentro da Secretaria de Saúde.

No que diz respeito ao aproveitamento dos recursos humanos, a contratação da empresa para o fornecimento dos alimentos possibilita que os servidores da Secretaria Municipal de Saúde possam focar em suas atividades-fim, ou seja, nas demandas relacionadas à saúde da população. Dessa forma, evita-se o desvio de função e garante-se um melhor aproveitamento dos recursos humanos disponíveis.

Em termos de aproveitamento dos recursos materiais, a contratação da empresa responsável pelo fornecimento de gêneros alimentícios evita a necessidade de aquisição e manutenção de equipamentos específicos para a preparação e armazenamento dos alimentos. Isso resulta em uma otimização dos recursos materiais, que podem ser direcionados para outras necessidades da Secretaria Municipal de Saúde.

Portanto, a contratação da empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios diversificados traz benefícios em termos de economicidade, possibilitando a utilização eficiente dos recursos financeiros disponíveis, e melhor aproveitamento dos recursos humanos e materiais na Secretaria Municipal de Saúde.



PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

e objetiva. Algumas possíveis providências operacionais, estruturais ou outras contratações que precisam ser realizadas antes de se contratar a solução escolhida são:

1. Levantamento das necessidades de gêneros alimentícios diversos da Secretaria Municipal de Saúde, considerando a demanda atual e futura.
2. Definição dos critérios técnicos e qualidade dos produtos alimentícios a serem adquiridos, levando em conta as recomendações nutricionais necessárias para atender às demandas específicas da Secretaria.
3. Pesquisa de mercado para identificar potenciais fornecedores de gêneros alimentícios diversos que atendam aos requisitos estabelecidos.
4. Elaboração de um termo de referência detalhado, contendo todas as informações relevantes sobre a contratação, como quantidade e especificações dos produtos, prazo de entrega, forma de pagamento etc.
5. Análise jurídica para definição do tipo de licitação mais adequado ao caso, conforme a legislação vigente.

6. Divulgação do edital de licitação, por meio da publicação em Diário Oficial e em meios eletrônicos, para atrair os potenciais interessados na contratação.
7. Realização do processo licitatório propriamente dito, que inclui a abertura das propostas, análise de documentos de habilitação e julgamento das propostas de acordo com os critérios pré-estabelecidos.
8. Homologação e adjudicação do resultado da licitação pelo órgão competente.
9. Formalização do contrato com a empresa vencedora, contendo todas as cláusulas necessárias para garantir o cumprimento das condições estabelecidas no edital.
10. Capacitação dos servidores responsáveis pela fiscalização e gestão contratual, de forma a assegurar o bom andamento do contrato e o acompanhamento adequado da execução dos serviços.

Essas são apenas algumas providências que podem ser necessárias antes da celebração do contrato para garantir uma contratação eficiente e transparente. É importante ressaltar que cada caso é único e pode demandar outras ações específicas.



IMPACTOS AMBIENTAIS

Possíveis impactos ambientais relacionados à contratação de uma empresa para fornecimento de gêneros alimentícios diversos podem incluir:

1. **Desperdício de alimentos:** Os alimentos fornecidos podem acabar sendo desperdiçados, contribuindo para a carga de resíduos orgânicos e gases de efeito estufa. Para mitigar esse impacto, é necessário adotar medidas de controle de estoque, gestão adequada da quantidade a ser fornecida e treinamentos sobre o manuseio correto dos alimentos.
2. **Uso excessivo de embalagens:** O fornecimento de gêneros alimentícios pode gerar um grande volume de embalagens descartáveis, que podem levar anos para se decompor. É importante estabelecer requisitos de baixo consumo de embalagens ou optar por embalagens biodegradáveis e/ou recicláveis.
3. **Emissões de gases de efeito estufa:** A logística envolvida no transporte dos alimentos pode resultar na emissão de gases de efeito estufa. Uma medida mitigadora é definir critérios para a escolha de veículos de transporte com menor emissão de poluentes ou incentivar o uso de meios de transporte sustentáveis, como bicicletas ou veículos elétricos.
4. **Descarte inadequado de resíduos sólidos:** Caso haja sobras de alimentos não utilizadas, embalagens ou outros materiais descartáveis, é necessário estabelecer um sistema de logística reversa para o correto desfazimento e reciclagem desses resíduos. Isso poderá incluir o apoio de cooperativas de reciclagem.


É importante salientar que, caso a solução escolhida realmente não apresente impactos ambientais significativos, pode não haver a necessidade de providenciar outras contratações para mitigação. No



ESTADO DO MARANHÃO
PREFEITURA DE SÃO JOÃO DOS PATOS - MA
CNPJ Nº 06.089.668/0001-33

FOLHA Nº	19
Nº PROC.	290101/2024
unicef	

entanto, é imprescindível que as medidas sugeridas acima sejam implementadas para evitar ou minimizar qualquer possível impacto ambiental.

 **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**.

São João dos Patos - MA, 30 de janeiro de 2024

Kairo Coelho de Sousa Correa
Secretário Municipal de Saúde