



**DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA  
DFD AQUISIÇÃO DE BENS – COMPRA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

**1. OBJETO:**

Pelo presente instrumento, encaminha-se à consideração do Setor de Compras Documento de Formalização da Demanda – DFD para aquisição de bens. Para eventual e futura Aquisição de Gêneros Alimentícios, tendo em vista atender as necessidades das Secretarias Municipais do município de Mogeiro. Elencados diária e contínuo andamento das rotinas administrativas nos setores vinculados as secretarias do município, como também em relação aos atendimentos de usuários (crianças, adolescentes, idosos e famílias) e os demais visitantes (autoridades, visitantes, comunidades e etc), tais objetos comuns precisam estarem disponíveis, conforme o aumento da demanda nesses setores.

|  |                        |
|--|------------------------|
| <b>SETOR REQUISITANTE (UNIDADE ADMINISTRATIVA OU ACADÊMICA):</b>                     |                        |
| SECRETARIA DE COMPRAS E TRANSPORTES  |                        |
| <b>Responsável (is) pela formalização da demanda:</b>                                | <b>Matrícula:</b>      |
| ALISON BRUNO DA SILVA CAPELLA  | 60114                  |
| <b>E-mail:</b>   | <b>Telefone/Ramal:</b> |
| <a href="mailto:comprasmogeiropb@outlook.com.br">comprasmogeiropb@outlook.com.br</a> | (83) 98117-4881        |
| <b>SETOR REQUISITANTE (UNIDADE ADMINISTRATIVA OU ACADÊMICA):</b>                     |                        |
| SECRETARIA DE AGRICULTURA, MEIO AMBIENTE, PESCA E PECUÁRIA                           |                        |
| <b>Responsável (is) pela formalização da demanda:</b>                                | <b>Matrícula:</b>      |
| AIRTON JOSÉ AVELINO DA SILVA   | 2071                   |
| <b>E-mail:</b>   | <b>Telefone/Ramal:</b> |
| <a href="mailto:agriculturamogeiro@uol.com.br">agriculturamogeiro@uol.com.br</a>     | (83) 98207-5052        |
| <b>SETOR REQUISITANTE (UNIDADE ADMINISTRATIVA OU ACADÊMICA):</b>                     |                        |
| SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO   |                        |
| <b>Responsável (is) pela formalização da demanda:</b>                                | <b>Matrícula:</b>      |
| GILVAN FERREIRA DE LIMA  | 20230019               |
| <b>E-mail:</b>   | <b>Telefone/Ramal:</b> |
| <a href="mailto:administracaomogeiro@uol.com.br">administracaomogeiro@uol.com.br</a> | (83) 98107-5803        |
| <b>SETOR REQUISITANTE (UNIDADE ADMINISTRATIVA OU ACADÊMICA):</b>                     |                        |
| SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL   |                        |
| <b>Responsável (is) pela formalização da demanda:</b>                                | <b>Matrícula:</b>      |
| JULIANA MARIA DA SILVA   | 2070                   |
| <b>E-mail:</b>   | <b>Telefone/Ramal:</b> |
| <a href="mailto:julymary001@gmail.com">julymary001@gmail.com</a>                     | (83) 99938-8318        |
| <b>SETOR REQUISITANTE (UNIDADE ADMINISTRATIVA OU ACADÊMICA):</b>                     |                        |
| SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA, ESPORTE, LAZER E TURISMO                            |                        |



|  |                        |
|--|------------------------|
| <b>Responsável (is) pela formalização da demanda:</b>                            | <b>Matrícula:</b>      |
| MARIA DE FÁTIMA SILVEIRA   | 0559                   |
| <b>E-mail:</b>   | <b>Telefone/Ramal:</b> |
| <a href="mailto:administracaomogei@uol.com.br">administracaomogei@uol.com.br</a> | (83) 98112-6541        |
| <b>SETOR REQUISITANTE (UNIDADE ADMINISTRATIVA OU ACADÊMICA):</b>                 |                        |
| SECRETARIA DE SAÚDE  |                        |
| <b>Responsável (is) pela formalização da demanda:</b>                            | <b>Matrícula:</b>      |
| RENATA CRISTINA SILVEIRA NEVES VASCONCELOS                                       | 206023                 |
| <b>E-mail:</b>   | <b>Telefone/Ramal:</b> |
| <a href="mailto:saudemogei@gmail.com">saudemogei@gmail.com</a>                   | (83) 99831-3343        |
| <b>SETOR REQUISITANTE (UNIDADE ADMINISTRATIVA OU ACADÊMICA):</b>                 |                        |
| SECRETARIA DE INDÚSTRIA, COMÉRCIO E INFRAESTRUTURA                               |                        |
| <b>Responsável (is) pela formalização da demanda:</b>                            | <b>Matrícula:</b>      |
| BEVENUTA BARBOSA DE OLIVEIRA ALVES   | 202300108              |
| <b>E-mail:</b>   | <b>Telefone/Ramal:</b> |
| <a href="mailto:inframogei@uol.com.br">inframogei@uol.com.br</a>                 | (83) 98149-1988        |

## 2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O documento justifica a necessidade e viabilidade da compra de materiais alimentícios pela Prefeitura de Mogi do Meio-PB, no valor de R\$ 1.173.067,94. A aquisição é para atender demandas das secretarias de infraestrutura, administração, ação social, saúde e educação, conforme a Nova Lei 14.133/2021, garantindo transparência e eficiência.

Os alimentos serão usados em diversas secretarias e programas, incluindo a distribuição de 3.670 cestas básicas para famílias em vulnerabilidade. Em 2023, 3.247 cestas foram distribuídas, beneficiando diretamente essas famílias. Cardápios específicos foram elaborados para creches, pré-escolar, ensino fundamental e pessoas com necessidades alimentares especiais, além de cardápios semanais para unidades de saúde.

A compra é essencial para manter a qualidade da alimentação em instituições educacionais e de saúde, assegurando o bem-estar dos beneficiários. O processo segue normas de transparência e legalidade, garantindo o uso responsável dos recursos públicos.

## 3. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A aquisição de materiais alimentícios no valor de R\$ 1.173.067,94 está devidamente prevista no Plano de Contratações Anual da Prefeitura de Mogi do Meio-PB. Esta previsão é baseada na necessidade contínua de fornecer alimentos para atender às demandas das secretarias de infraestrutura, administração, ação social, saúde e educação, conforme as diretrizes da Nova Lei 14.133/2021.

O Plano de Contratações Anual contempla a compra de alimentos para garantir o abastecimento regular e a manutenção da qualidade dos serviços prestados nas diversas áreas da administração pública municipal. A inclusão desta aquisição no plano anual foi fundamentada em estudos detalhados sobre as necessidades nutricionais dos beneficiários e



na importância de assegurar a continuidade dos programas de assistência social e saúde, além do suporte alimentar nas instituições educacionais.

A previsão no plano anual também reflete a responsabilidade da gestão em planejar e executar as compras de forma transparente, eficiente e em conformidade com a legislação vigente. Desta forma, o investimento de R\$ 1.173.067,94 foi programado para garantir que os recursos públicos sejam utilizados de maneira responsável e que o fornecimento de alimentos de qualidade seja contínuo e ininterrupto, beneficiando toda a comunidade de Mogeiro-PB.

#### **4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES**

Para a aquisição de materiais alimentícios no valor de R\$ 1.173.067,94, conforme a previsão no Plano de Contratações Anual da Prefeitura de Mogeiro-PB, apresentamos a estimativa técnica das quantidades necessárias para atender às demandas das diversas secretarias municipais.

##### **4.1 SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

A estimativa para a Secretaria de Educação inclui alimentos suficientes para atender as necessidades nutricionais dos alunos de creches em período integral, pré-escolas, ensino fundamental e beneficiários com necessidades alimentares especiais, como diabetes. Os alimentos foram calculados para cobrir o consumo durante todas as semanas do ano letivo, considerando cardápios semanais elaborados para cada faixa etária e condição de saúde específica.

##### **4.2 SECRETARIA DE SAÚDE**

Para a Secretaria de Saúde, a estimativa cobre as necessidades alimentares de todas as unidades básicas de saúde, unidades mistas de saúde e a policlínica. A quantidade de alimentos é baseada nos cardápios semanais desenvolvidos para pacientes e funcionários, assegurando uma alimentação adequada e equilibrada para promover o bem-estar e a recuperação dos pacientes, além de manter a saúde dos profissionais.

##### **4.3 SECRETARIA DE AÇÃO SOCIAL**

A Secretaria de Ação Social requer uma quantidade significativa de alimentos para a montagem de 3.670 cestas básicas, destinadas a famílias em situação de vulnerabilidade temporária, calamidade pública e extrema pobreza. A estimativa baseia-se no registro do sistema da Ação Social, que distribuiu 3.247 cestas no ano anterior. Os alimentos são fundamentais para garantir a segurança alimentar dessas famílias.

##### **4.4 UNIDADES BÁSICAS DE SAÚDE E POLICLÍNICA**

Para as unidades de saúde, a estimativa inclui alimentos necessários para atender tanto pacientes quanto funcionários, garantindo uma alimentação balanceada que atenda às necessidades diárias. Os cardápios foram planejados para cobrir todas as refeições da semana, de domingo a domingo.

Enfim, a estimativa das quantidades foi realizada com base em uma análise técnica detalhada das necessidades específicas de cada setor. Essa análise garante que a licitação será clara e objetiva, permitindo a aquisição adequada dos materiais alimentícios necessários para o atendimento das demandas da Prefeitura de Mogeiro-PB. Assim, asseguramos que os recursos públicos serão utilizados de maneira eficiente e responsável, beneficiando a comunidade de forma abrangente e sustentável.



## 5. DESCRIÇÃO DO OBJETO

A presente licitação tem como objetivo a aquisição de materiais alimentícios no valor de R\$ 1.173.067,94 para a Prefeitura de Mogeiro-PB. Essa aquisição é necessária para suprir as demandas essenciais das secretarias de infraestrutura, administração, ação social, saúde e educação, conforme as diretrizes estabelecidas pela Nova Lei 14.133/2021.

Os materiais alimentícios serão destinados a diversos fins, incluindo a elaboração de cardápios específicos para creches em período integral, pré-escolar, ensino fundamental e beneficiários com necessidades alimentares especiais, como diabetes. Além disso, os alimentos serão utilizados para compor cestas básicas distribuídas a famílias em situação de vulnerabilidade temporária, calamidade pública e extrema pobreza, beneficiando diretamente os programas assistenciais geridos pela Secretaria de Ação Social.

Para a Secretaria de Saúde, os alimentos adquiridos atenderão às necessidades diárias de pacientes e funcionários nas unidades básicas de saúde, unidades mistas de saúde e na policlínica, garantindo uma alimentação balanceada e adequada para promover o bem-estar e a saúde de todos os envolvidos.

A aquisição segue as diretrizes estabelecidas pela Nova Lei 14.133/2021, garantindo transparência, competitividade e eficiência no processo de compra. A pesquisa de preços foi realizada no portal "Preço da Hora - PB", assegurando que a aquisição seja feita com base em valores competitivos e disponíveis no mercado local.

Os alimentos são fundamentais para garantir a continuidade e a qualidade dos serviços prestados pelas instituições educacionais, unidades de saúde e programas de assistência social no município de Mogeiro-PB. Esse investimento é essencial para atender ao bem-estar dos beneficiários, assegurando uma alimentação adequada e promovendo o desenvolvimento saudável dos alunos, além de apoiar a recuperação e manutenção da saúde dos pacientes e o bem-estar das famílias em situação de vulnerabilidade.

Em suma, a aquisição dos materiais alimentícios é um investimento estratégico e necessário, fundamentado na necessidade de suprir demandas essenciais das secretarias municipais e garantir a eficiência e a legalidade do uso dos recursos públicos, dos objetos a baixos:

| ITEM | DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO   | UNID. | QUANT. | VALOR | VALOR TOTAL |
|------|---|-------|--------|-------|-------------|
| 1.   | <b>ACHOCOLATADO EM PÓ</b> , instantâneo adoçado, vitaminado, cujos ingredientes básicos sejam: cacau em pó solúvel, malto dextrina, complexo vitamínico e sal. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem: pacote de polietileno atóxico ou lata, contendo 400g do produto, reembalado em caixas de papelão reforçado, contendo nome, endereço do fabricante número do lote e data de fabricação. | CX    | 200    | 3,99  | 798,00      |
| 2.   | <b>AÇUCAR</b> . Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar   | KG    | 8.000  | 3,79  | 30.320,00   |



|    |  |      |     |      |          |
|----|--|------|-----|------|----------|
|    | sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg., em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.             |      |     |      |          |
| 3. | <b>AÇUCAR MASCAVO</b> , Enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem com 1 KG. Deve conter data de fabricação, validade e lote.   | KG   | 275 | 4,89 | 1.344,75 |
| 4. | <b>ADOÇANTE</b> dietético: a base de steviosideo (100% stevia) puro, líquido, acondicionado em frasco plástico com bico dosador. Embalagem contendo no mínimo 80ml.  | UNID | 200 | 5,39 | 1.078,00 |
| 5. | <b>AMIDO DE MILHO COM FARINHA DE ARROZ</b> : mistura à base de amido de milho e farinha de arroz para o preparo de mingau tradicional. Composto por amido de milho, farinha de arroz, vitaminas (a, b1, b3, b6, b12, c e ácido fólico), minerais (ferro, zinco). Contendo peso mínimo de 180g. No rotulo deve conter informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses. Com registro no órgão responsável. | UNID | 550 | 4,99 | 2.744,50 |
| 6. | <b>AMIDO DE MILHO</b> : 100% amido de milho, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Contendo peso mínimo de 500g. No rotulo deve conter informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 6 meses. Com registro no órgão responsável.  | UNID | 300 | 7,50 | 2.250,00 |
| 7. | <b>ARROZ INTEGRAL</b> , de primeira, tipo 1, longo, constituídos de graus inteiros, com teor de unidade máxima 15%, embalagem 1 kg. Em sacos de embalagens plásticas atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantem a integridade do produto até  | KG   | 800 | 6,49 | 5.192,00 |



|     |  |      |       |       |           |
|-----|--|------|-------|-------|-----------|
|     | o momento do consumo, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses, a partir da data do recebimento, com registro do Ministério de Agricultura.  |      |       |       |           |
| 8.  | <b>ARROZ PARBOILIZADO</b> , tipo 1, subgrupo parboilizado polido, classe longo fino, primeira qualidade, embalagem 1 kg. Em sacos de embalagens plásticas atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantem a integridade do produto até o momento do consumo, com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses, a partir da data do recebimento, com registro do Ministério de Agricultura.   | KG   | 5.420 | 6,29  | 34.091,80 |
| 9.  | <b>ARROZ</b> , tipo 1, produto beneficiado de 1ª qualidade, longo, fino, polido, limpo, sem escolhas (sementes, pedras ou cascas de arroz), eletronicamente selecionado. Validade 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem: 05 Kg   | KG   | 5.500 | 6,99  | 38.445,00 |
| 10. | <b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b> , integral 100% natural, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% por peso. Embalagem contendo peso mínimo de 170g.   | UNID | 600   | 3,39  | 2.034,00  |
| 11. | <b>AZEITE DE OLIVA</b> Extra virgem, com acidez de 0,8%: o produto deverá estar de acordo com a NTA 50, Instrução Normativa MAPA 01/2012 e Resolução CD/FNDE nº 26 de 17/06/13. Produto extraído do fruto da oliveira ( <i>Olea europaea</i> L.) unicamente por processos mecânicos ou outros meios físicos, sob controle de temperatura adequada, mantendo-se a natureza original do produto, com acidez máxima de 0,8 %. Características: aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares, isento de ranço. Embalagem primária: frasco plástico ou lata de folha de flandres com bico dosador, resistente, atóxica, pesando 500 ml | UNID | 20    | 30,49 | 609,80    |
| 12. | <b>AZEITONA VERDE</b> , Conservadas em água e sal de coloração verde   | UNID | 300   | 9,29  | 2.787,00  |



|     |  |      |        |      |           |
|-----|--|------|--------|------|-----------|
|     | escuro, tamanhos médios, sem manchas. Embalagem 200 g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega  |      |        |      |           |
| 13. | <b>BATATA PALHA</b> , com cor amarela, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. EMBALAGEM: acondicionada em embalagem plástica de 450 gramas.  | UNID | 200    | 3,98 | 796,00    |
| 14. | <b>BICOITO CREAM CRACKER</b> , Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, xarope de maltose, sal refinado, fermento biológico, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (protease e metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito ? até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 400 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | UNID | 13.000 | 4,99 | 64.870,00 |
| 15. | <b>BISCOITO DOCE TIPO MARIA</b> ,  | UNID | 12.600 | 7,79 | 98.154,00 |



|     |  |      |       |      |           |
|-----|--|------|-------|------|-----------|
|     | <p>Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, xarope de maltose, sal refinado, fermento biológico, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (protease e metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito ? até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 400 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.</p> |      |       |      |           |
| 16. | <p><b>BISCOITO TIPO ROSQUINHA</b>, sem recheio à base de: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, leite integral, sal. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos ou queimados. SABOR: LEITE. UND c/ 400g</p>   | UNID | 1.500 | 6,99 | 10.485,00 |
| 17. | <p><b>BOLACHA SALGADA INTEGRAL</b>. Embalagem de 400g. Produto não quebradiço. Não deve conter leite e gordura trans em sua formulação. Validade mínima de 6 meses da entrega. unidades.</p>   | PCT  | 500   | 5,26 | 2.630,00  |



|     |   |      |        |       |           |
|-----|---|------|--------|-------|-----------|
| 18. | <b>CAFÉ SOLÚVEL</b> instantâneo granulado, acondicionado em frascos de vidro 200g, com aspecto, cor, aroma e sabor característicos, livre de sujidades, parasitas e larvas, embalagem original bem fechada com todas as informações necessárias e selo Abic.  | PCT  | 13.400 | 2,99  | 40.066,00 |
| 19. | <b>CAFÉ</b> , torrado e moído, sabor intenso, com característica adicional extraforte, pacote de 500g, embalado a vácuo, com o selo de pureza da ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DO CAFÉ (ABIC) ou na ausência deste Laudo de Análise do produto ofertado emitido por laboratório habilitado pela REBLAS/ANVISA comprovando a qualidade do produto. Embalado no prazo máximo de 90 dias na data da entrega. Pacote c/ 500g                  | UNID | 6.500  | 9,00  | 63.000,00 |
| 20. | <b>CANELA EM PÓ</b> , Produto alimentício em pó fino, puro. Deve apresentar coloração marrom claro, cheiro aromático e sabor característico de canela. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data de prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Livre de insetos e fungos. Registro no órgão competente                   | KG   | 50     | 3,29  | 164,50    |
| 21. | <b>CANJIQUINHA</b> de milho amarelo fina, fabricada a partir de matérias-primas limpas e isentas de matéria terrosa e parasitas. não devem estar úmidas, fermentadas ou rançosas..  | UNID | 3.000  | 3,49  | 10.470,00 |
| 22. | <b>CARNE BOVINA (CUBOS)</b> , carne bovina (tipo acém, patinho) cortada em cubos pequenos ou em iscas, livre de gordura aparente e substâncias estranhas que sejam impróprias para o consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Produto fresco, processar/cortar e entregar congelado em pacotes plásticos próprios para alimentos com 1 kg do produto por pacote. Rotulo/etiqueta | KG   | 3.000  | 24,99 | 74.970,00 |



|     |  |    |       |       |           |
|-----|--|----|-------|-------|-----------|
|     | especificando, nome do produto, peso, marca/procedência (Frigorífico) e data que foi processado/cortada. Obrigatório ser produto com registro de inspeção sanitária e ser transportada em veículo refrigerado ou caixas 24/60 térmicas higienizadas.   |    |       |       |           |
| 23. | <b>CARNE BOVINA ACÉM</b> , tipo acém/paleta, em peças, resfriada (temperatura entre + 1°C e + 5°C) deve conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e conter no máximo 3% de aponevroses, isenta de sujidades, parasitos e larvas, embalada em saco plástico transparente de 5 Kg.  | KG | 2.000 | 22,99 | 45.980,00 |
| 24. | <b>CARNE BOVINA MOÍDA</b> de 1ª, tipo patinho com baixo percentual de gordura, refrigerada, embalagem de 1 kg (saco plástico de polietileno, atóxico e resistente), contendo no rótulo dados do fabricante, registro no ministério da agricultura (serviço de inspeção municipal (sim), estadual (cispoa) e/ou federal (sif), peso, data de validade e de fabricação. Deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, sebo, vasos sanguíneos. Não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada. Manipulada em condições higiênicas adequadas, provenientes de animais da espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção sanitária e veterinária. Aparência e textura tenra, firme e fresca, cor vermelha intensa, uniforme e firme, odor e sabor característicos de carne saudável. não será aceita carne com odor, cor e sabor impróprios ao produto e/ou aspecto amolecido, pegajoso, esverdeado e pardacento. | KG | 3.500 | 27,90 | 97.650,00 |
| 25. | <b>CARNE COSTELA SUÍNA</b> tipo costelinha, limpa, embalada em saco plástico transparente e atóxico,   | KG | 200   | 34,64 | 6.928,00  |



|     |  |      |       |       |          |
|-----|--|------|-------|-------|----------|
|     | <p>aconicionados em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas, resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedências, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número do registro do ministério da agricultura sif/dipoa (departamento inspeção de produtos de origem animal) e carimbo de inspeção do sif.</p>   |      |       |       |          |
| 26. | <p><b>CARNE DE SOJA</b>, proteína texturizada soja escura (carne): acondicionada em embalagem de 400g, contendo informações nutricionais, descrição da marca do fabricante, data de fabricação e validade na embalagem primária. Validade mínima de 8 (oito) meses a contar da entrega, integro e isento de avarias e sinais da presença de insetos.</p>   | PCT  | 1.500 | 5,39  | 8.085,00 |
| 27. | <p><b>CARNE MOIDA</b>, carne bovina com pouca gordura (tipo patinho/acém), moída, fresca/nova e congelar para entregar. Isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias para consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Embalagem plástica transparente própria para alimentos, com peso de 500g. Etiqueta especificando o nome do produto, marca/procedência (Frigorífico inspecionado), peso, data que foi processado (moído), transportada em veículo refrigerado ou caixas térmicas higienizadas. Obrigatório que o produto contenha registro de inspeção sanitária.</p> | KG   | 1.500 | 22,90 | 7.935,00 |
| 28. | <p><b>CATCHUP</b> tradicional. Ingredientes: tomate, açúcar, vinagre, sal, espessantes carboximetilcelulose sódica e goma xantana, acidulante ácido cítrico, conservador ácido sórbico e aromatizante. Embalagem 830 g</p>   | UNID | 80    | 5,29  | 423,20   |
| 29. | <p><b>CEREAL INFANTI DE ARROZ</b>, Cereal para alimentação infantil -</p>  | UNID | 1.200 | 4,99  | 5.988,00 |



|     |   |      |       |       |           |
|-----|---|------|-------|-------|-----------|
|     | <p>Arroz. Rico em Vitamina A, C, D, E, B6, B9, ferro e zinco. Composto por farinha de arroz (80%), açúcar, cálcio (carbonato de cálcio), vitamina C (ácido L-ascórbico), ferro (fumarato ferroso), zinco (sulfato de zinco), vitamina E (acetato de DL-<math>\alpha</math>-tocoferila), niacina (nicotinamida), ácido pantotênico (D-pantotenato de cálcio), vitamina B1 (tiamina mononitrato), vitamina A (acetato de retinila), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina), ácido fólico (ácido N-pteróil-L-glutâmico), vitamina D (colecalfiferol), regulador de acidez fosfato de sódio dibásico e aromatizante vanilina. Embalagem plástica com 180g. No rotulo deve conter informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 4 meses. Com registro no órgão responsável.</p>  |      |       |       |           |
| 30. | <p><b>CEREAL INFANTIL MULTICEREAIS,</b> Cereal para alimentação infantil com probiótico - multicereais. Contém farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (60%), açúcar, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico (14%), farinha de arroz (5,3%), cálcio (carbonato de cálcio), vitamina C (ácido L-ascórbico), ferro (fumarato ferroso), zinco (sulfato de zinco), vitamina E (acetato de DL-<math>\alpha</math>-tocoferila), niacina (nicotinamida), ácido pantotênico (D-pantotenato de cálcio), vitamina B1 (tiamina mononitrato), vitamina A (acetato de retinila), vitamina B6 (cloridrato de piridoxina), ácido fólico (ácido N-pteróil-L-glutâmico), vitamina D (colecalfiferol), regulador de acidez fosfato de sódio dibásico e aromatizante vanilina. Embalagem plástica com 600g. No rotulo deve conter informações nutricionais, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 4 meses. Com registro no órgão responsável.</p> | UNID | 1.000 | 13,99 | 13.990,00 |



|     |   |      |       |       |           |
|-----|---|------|-------|-------|-----------|
| 31. | <b>CHÁ de SABORES VARIADOS</b> (boldo, camomila, cidreira, erva-doce), contendo 10 saquinhos com 10 g cada. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a CNNPA.  | UNID | 250   | 2,00  | 500,00    |
| 32. | <b>CHARQUE PONTA DE AGULHA</b> , pacote com 1 kg. Preparado com Carne bovina ponta de agulha de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados 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. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG   | 1.000 | 24,69 | 24.690,00 |
| 33. | <b>CHIMICHURRI</b> tempero chimichurri 20g, composto por salsinha, tomilho, alho, cebola e flocos de pimenta.   | PCT  | 100   | 3,55  | 355,00    |
| 34. | <b>COLORAU</b> em pó fino e homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, aplicação culinária em geral, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, e atóxico, hermeticamente vedado, embalagem com 100g. A embalagem deverá conter externamente a identificação do fabricante, prazo de validade, os ingredientes e peso líquido na embalagem, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na   | PCT  | 60    | 1,09  | 65,40     |



|     |   |      |     |      |          |
|-----|---|------|-----|------|----------|
|     | unidade requisitante. (Pacote com 100g.)  |      |     |      |          |
| 35. | <b>COMINHO</b> em pó fino e homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, aplicação culinária em geral, com aspecto de cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, e atóxico, hermeticamente vedado, embalagem com 100g. A embalagem deverá conter externamente a identificação do fabricante, prazo de validade, os ingredientes e peso líquido na embalagem, validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. (Pacote com 100g.). | UNID | 200 | 2,49 | 498,00   |
| 36. | <b>CREME DE LEITE, UHT</b> , homogeneizado, que seja produzido a partir de creme de leite, leite em pó, espessante, estabilizantes, sem glúten, com mínimo de 17% de gordura. Embalagem tetra brik de 200 gramas. Deve conter registro do Ministério da Agricultura na embalagem.   | UNID | 600 | 2,49 | 1.494,00 |
| 37. | <b>CREME NUCITA NAPOLITANO</b> , sabor chocolate e sabor artificial de leite, avelãs e morango, contendo aromatizante sintético idêntico ao natural e colorido artificialmente 48 unidades com 100gramas. Açúcar, gordura vegetal hidrogenada, soro de leite em pó, cacau em pó e pasta de avelã. Contém estabilizantes lecitina de soja e monoglicerídios, extrato natural de baunilha, aroma artificial de avelã e morango. Sem glúten.   | UNID | 200 | 6,99 | 1.398,00 |
| 38. | <b>DOCE DE GOIABADA</b> , embalagem de 600g, goiabada em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Prazo de validade de no mínimo 06 meses a partir da entrega  | UNID | 150 | 6,00 | 900,00   |



|     |   |      |       |      |           |
|-----|---|------|-------|------|-----------|
|     | do produto.   |      |       |      |           |
| 39. | <b>DUETO (MILHO E ERVILHA)</b> em conserva. Peso líquido 300g e peso drenado 200g, caixa com 24 latas. Ingredientes: milho verde, ervilha, água, e sal, sem conservantes. Embalagem: lata metálica selada, fabricadas com chapa de aço revestida com um a fina camada de estanho, metal brilhante e de difícil oxidação.  | UNID | 700   | 4,48 | 3.136,00  |
| 40. | <b>EMPANADO DE FRANGO</b> , produto obtido através da separação mecanicamente, do frango (peito e/ou coxa e/ou sobrecoxa) isento de ossos, aponeuroses e cartilagens 100g. O produto poderá conter na sua composição flocos de milho, água, gordura vegetal hidrogenada, farinha de arroz, farinha de trigo enriquecida com ferro, proteína texturizada de soja, sal, farinha de rosca, amido, leite em pó, proteína vegetal hidrolisada, vinagre, maltodextrina, condimento natural, ovo em pó, estabilizante polifosfato de sódio, antioxidante e realçador de sabor. Sua apresentação deve ser congelada, em temperatura de - 10º. C a - 25º. C, em embalagens de polietileno. | UNID | 9.500 | 1,45 | 13.775,00 |
| 41. | <b>ERVILHA</b> , produto nacional de primeira qualidade. Preparado com frutos selecionados, são, sem corantes artificiais, isento de sujeiras, fermentação e de indicadores de processamento defeituoso; acondicionado em lata íntegra e sem danificações, com envasamento a vácuo, 200 g.  | UNID | 400   | 3,89 | 1.556,00  |
| 42. | <b>EXTRATO DE TOMATE</b> , extrato de tomate concentrado, produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico preparado com frutos maduros selecionados sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação, acondicionada em embalagem de no mínimo 300g.  | UNID | 2.500 | 1,99 | 4.975,00  |
| 43. | <b>FARINHA DE AVEIA</b> sem glúten, farinha de aveia integral 100%  | UNID | 1.000 | 3,69 | 3.690,00  |



|     |   |    |     |      |          |
|-----|---|----|-----|------|----------|
|     | natural, isenta de sujidades. Embalagem contendo peso mínimo de 170g.   |    |     |      |          |
| 44. | <b>FARINHA DE MANDIOCA</b> , Tipo 1 e não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada, contendo 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  | KG | 200 | 5,89 | 1.178,00 |
| 45. | <b>FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO</b> . Características Técnicas: Tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada, contendo 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | KG | 400 | 6,98 | 4.886,00 |
| 46. | <b>FARINHA DE TRIGO INTEGRAL</b> . Hermeticamente vedada e com data de fabricação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada, contendo 1kg. Prazo de  | KG | 100 | 5,99 | 599,00   |



|     |  |      |       |      |           |
|-----|--|------|-------|------|-----------|
|     | Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.   |      |       |      |           |
| 47. | <b>FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO.</b> Características Técnicas: Tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, atóxica, bem vedada, contendo 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | KG   | 100   | 6,09 | 609,00    |
| 48. | <b>FAROFA PRONTA</b> de mandioca sem pimenta. Embalagemaluminizada de 500 gramas com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.   | UNID | 45    | 7,99 | 359,55    |
| 49. | <b>FEIJÃO CARIOQUINHA,</b> Tipo 1, classe carioquinha, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do   | KG   | 1.575 | 6,99 | 11.009,25 |



|     |  |      |     |       |          |
|-----|--|------|-----|-------|----------|
|     | produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.   |      |     |       |          |
| 50. | <b>FEIJÃO PRETO</b> , Tipo 1, novo, constituído de grãos inteiros e sadios com teor de umidade máxima de 15%, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies, embalagem de 1 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | KG   | 90  | 9,89  | 890,10   |
| 51. | <b>FEIJÃO VERDE</b> de tipo 1, qualidade, debulhado, íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizante ou outras substâncias químicas. Embalados em sacos plásticos transparentes com peso líquido de 01 Kg. Transportados de forma adequada.   | KG   | 100 | 10,99 | 1.099,00 |
| 52. | <b>FERMENTO EM PÓ</b> químico e pó: O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 80 (Decreto 12.486 de 20/10/78) e resolução n.38 FNDE. Formado de substâncias químicas, que pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Não deverá apresentar sujidades, materiais terrosos, parasitos, larvas e matérias estranhas.   | UNID | 35  | 3,40  | 119,00   |



|     |  |      |        |       |           |
|-----|--|------|--------|-------|-----------|
|     | <p>Composição: conforme recomendações contidas na NTA 80. Aspecto, cor, odor e sabor próprios. Embalagem primária: lata / pote PEAD / fibralata (embalagem multiflohada) com lacre de proteção intacto, pesando 100g. Embalagem secundária: caixas de papelão tipo duplex, reforçadas e resistentes com abas superiores e inferiores lacradas, contendo informações sobre o produto como data de fabricação, número do lote e condições de armazenamento, pesando até 12kg. Validade mínima de 12 meses após a data de fabricação.</p>   |      |        |       |           |
| 53. | <p><b>FLOCOS DE MILHO</b> pré-cozido, tipo flocão, amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p> | UNID | 15.500 | 1,59  | 24.645,00 |
| 54. | <p><b>FRANGO CAIPIRA (GALINHA)</b>, abatido e tratado, natural ou congelado, de boa qualidade, apresentando boa coloração, macia, acondicionado em embalagens adequadas, contendo informações do produto. Pacote com 1Kg</p>   | PCT  | 1.000  | 18,26 | 18.260,00 |
| 55. | <p><b>GALINHA FRANGO INTEIRO MATRIZ</b>, DESCRIÇÃO: Carne de frango tipo frango matriz inteiro congelada sem miúdos, peso médio 2kg, manipulada em condições higiênico-sanitárias, provenientes de animais saudáveis, abatidos sob inspeção</p>  | KG   | 2.000  | 10,99 | 21.980,00 |



|     |  |      |       |      |           |
|-----|--|------|-------|------|-----------|
|     | <p>veterinária. <b>CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO:</b> a) deve ser congelada e transportada à temperatura de -18°C ou inferior; b) a percentagem de água ou gelo não deve ultrapassar 10% do peso; c) deverá ter aspecto, cheiro e sabor próprios; d) estar com ausência de sujidades, parasitas, larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração; e) deverá ser identificado com rótulo contendo registro do produto de acordo com a legislação vigente (SIF). Deve constar na embalagem quando entregue na quantidade solicitada: a data de fabricação e validade, procedência, informação nutricional.</p> <p><b>AVALIAÇÃO TÉCNICA COMPLEMENTAR:</b> Quando solicitado pelos responsáveis técnicos deverá o fornecedor durante a vigência do contrato: a) informar a procedência; b) realizar análise físico-química, microbiológica e microscópica.</p> |      |       |      |           |
| 56. | <p><b>GOMA TAPIOCA</b> pronta para tapioca, 1kg 100% natural, sem adição de conservantes, sem adição de sal, sem glúten. Não precisa peneirar, solta, macia, embalagem plástica e resistente, com identificação, rótulo, data de fabricação e de validade de no mínimo 4 meses. Com informação nutricional. ingredientes: Fécula de mandioca e água.</p>   | UNID | 1.500 | 4,19 | 6.285,00  |
| 57. | <p><b>IOGURTE NATURAL INTEGRAL</b>, sem sabor, sem corante, contendo apenas leite pasteurizado integral e ou leite reconstruído integral e fermento lácteo. Embalagem de 170g.</p>   | UNID | 3.000 | 4,20 | 12.600,00 |
| 58. | <p><b>LEITE CONDENSADO UHT</b> acondicionado em caixas limpas, não amassadas, não estufadas, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo ou em embalagem, pesando 395 gramas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações</p>  | UNID | 400   | 4,49 | 1.796,00  |



|     |  |      |        |       |           |
|-----|--|------|--------|-------|-----------|
|     | nutricionais, número de lote, data de validade.  |      |        |       |           |
| 59. | <b>LEITE DE COCO</b> tradicional, com 500 ml. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.  | UNID | 300    | 7,30  | 4.380,00  |
| 60. | <b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> , Características Técnicas: Leite em Pó Integral Instantâneo. O produto deve conter no mínimo 10% de gordura total e 8% de proteína, enriquecido com vitamina A, C, D e Ferro cor branca interior e sabor característico. Embalagem: Acondicionada em embalagem resistente contendo até 200 g. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras, instantâneo As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas (sem orifícios ou defeitos) que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Parâmetro de qualidade: ITAMBÉ, PIRACANJUBA ou equivalente ou de melhor qualidade, (Conforme acórdão 1416/2010 2º Câmara – TCU) | PCT  | 10.500 | 6,89  | 72.345,00 |
| 61. | <b>LEITE INTEGRAL</b> (Lata com 380g) ou mais -, maltodextrina, soro de leite, enzima lactase, vitaminas (A, D e C), minerais (ferro e zinco) e emulsificante lecitina de soja. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.   | UNID | 250    | 25,90 | 6.475,00  |



|     |  |      |       |       |           |
|-----|--|------|-------|-------|-----------|
| 62. | <b>LEITE PASTEURIZADO</b> , branco leitoso, com 1 litro. Acondicionado em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura.   | PCT  | 300   | 5,19  | 1.557,00  |
| 63. | <b>LINGUIÇA CALABRESA</b> cozida, tipo calabresa, preparada com carne suína, carnes mecanicamente separadas de: aves, carne bovina e carne suína, condimentos, com aspecto normal, firme e intacta, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal, isenta de fertilizantes sujidades, sem parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, acondicionada de forma adequada para o seu manuseio. 1kg | KG   | 45    | 31,50 | 1.417,50  |
| 64. | <b>MACARRÃO INTEGRAL</b> , tipo espaguete contem sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo e fibra de trigo. Pacote com 500 gramas, embalagem plástica transparente, resistente e termossoldado, isento de qualquer substância estranha ou nociva, prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data de entrega. No rotulo deve conter informações nutricionais, ingredientes, prazo de validade e lote.   | UNID | 75    | 4,76  | 357,00    |
| 65. | <b>MACARRÃO</b> tipo espaguete, sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais: urucum e cúrcuma. Pacote com 500 gramas, embalagem plástica transparente, resistente e termossoldado, isento de qualquer substância estranha ou nociva, prazo mínimo de validade de 06 meses a partir da data de entrega. No rotulo deve conter informações nutricionais, ingredientes, prazo de validade e lote.   | UNID | 100   | 3,99  | 399,00    |
| 66. | <b>MACARRÃO</b> , vitaminado tipo  | PCT  | 5.500 | 3,65  | 20.075,00 |



|     |   |      |       |      |           |
|-----|---|------|-------|------|-----------|
|     | espaguete, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13%, Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionado em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. |      |       |      |           |
| 67. | <b>MAIONESE</b> tradicional, com aproximadamente 250 g. Acondicionada em plástico resistente, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.   | UNID | 300   | 2,50 | 750,00    |
| 68. | <b>MANTEIGA</b> pura com sal. Embalagem com, no mínimo, 500g, contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas.  | UNID | 2.000 | 9,99 | 19.980,00 |
| 69. | <b>MARGARINA VEGETAL</b> , com sal, composto de 80% de gordura e leite (lipídeos), podendo conter vitamina. . Embalagem plástica de 500 gramas e rotulagem contendo informação nutricional. Validade  | UNID | 800   | 7,89 | 6.312,00  |



|     |   |      |     |      |          |
|-----|---|------|-----|------|----------|
|     | mínima de 6 meses.  |      |     |      |          |
| 70. | <b>MASSA MANDIOCA</b> , apresentação crua, tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe b.  | UNID | 100 | 5,59 | 559,00   |
| 71. | <b>MILHO BRANCO</b> , para mungunzá, tipo 1 cor branca e despeliculado, embalagem de 500g.  | PCT  | 800 | 2,99 | 2.392,00 |
| 72. | <b>MILHO MUNGUZÁ</b> Tipo 1, grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes sacos plásticos transparentes sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 ( cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | UNID | 300 | 1,79 | 537,00   |
| 73. | <b>MILHO VERDE</b> em conserva, reidratada, com aproximadamente 200 g. Acondicionada em embalagem original do fabricante, com dados de identificação do produto, data de fabricação e prazo de validade. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.   | UNID | 300 | 2,99 | 897,00   |
| 74. | <b>MORTADELA</b> , embalagem de 2,5kg com dados de identificação do produto, marca do fabricante, lote, validade, peso líquido, e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente   | KG   | 200 | 8,99 | 1.798,00 |



|     |   |      |       |       |           |
|-----|---|------|-------|-------|-----------|
|     | alteradas.  |      |       |       |           |
| 75. | <b>ÓLEO VEGETAL.</b> Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em recipientes (de latas, ou recipiente de plástico), de 900 ml, não apresentado ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.   | UNID | 1.600 | 6,99  | 11.184,00 |
| 76. | <b>OREGANO,</b> Tempero seco. Ingredientes: folhas de orégano picadas e desidratadas. Não contém glúten. EMBALAGEM: plástica atóxica de 100grs (quinhentos gramas). VALIDADE: prazo mínimo de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto.  | UNID | 20    | 1,69  | 33,80     |
| 77. | <b>BANDEJA COM 30 UNIDADES.</b> Ovos de Galinhas, vermelhos, tipo grande, frescos, selecionados com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. Embalagem deverá ser tipo pet, estar devidamente rotulada contendo os dizeres tipo colonial, com registro nos órgãos de inspeção sanitária. Transporte fechado conforme legislação vigente. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega (Apresentar amostra, ficha técnica, laudo e certificado de inspeção). | UNID | 3.000 | 18,99 | 56.970,00 |
| 78. | <b>PÁPRICA DEFUMADA,</b> 30grs, pura, isenta de sujidades, parasitas ou materiais estranhos. na embalagem   | PCT  | 50    | 6,29  | 314,50    |



|     |   |     |       |        |           |
|-----|---|-----|-------|--------|-----------|
|     | deverá constar nome e endereço do fabricante, data de fabricação e validade.  |     |       |        |           |
| 79. | <b>PEITO DE FRANGO CONGELADO</b> , em peça única, com odor, sabor e cor característico, sem gorduras ou partes duras, resfriada, embalada, com data de validade estampada no pacote, 10 dias a partir da data de entrega e com % de água estipulada por lei, de Excelente Qualidade.  | KG  | 4.000 | 15,90  | 63,600    |
| 80. | <b>FILE DE PEIXE</b> , sem espinho, congelados, Aspecto próprio, não pegajoso, sem cheiro e sabor próprio. Embalagem primária, individual de KG, constituída de plástico atóxico transparente, livre de insetos, microrganismos de outra impureza que venha acometer o armazenamento e a saúde humana. Com registro de órgão competente, (SIF). Com etiqueta de pesagem e prazo de validade. Apto para o consumo.   | KG  | 1.000 | 20,64  | 20.640,00 |
| 81. | <b>PIPOCA</b> – Milho de pipoca tipo 1. Grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | PCT | 600   | 1,99   | 1.194,00  |
| 82. | <b>SUCO EM PÓ COM AÇÚCAR</b> , diversos sabores. Contendo 15 und de 25gr. Ingredientes: Açúcar, acidulante ácido cítrico, antiemectante fosfato tricálcico, corante inorgânico dióxido de titânio, antioxidante ácido ascórbico, corantes artificiais, aroma idêntico ao  | PCT | 20    | 199,00 | 2.380,00  |



|     |   |      |       |       |           |
|-----|---|------|-------|-------|-----------|
|     | natural da fruta. Não contém GLÚTEN. Não fermentado. Não alcoólico. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso e validade estampada no rótulo da embalagem.  |      |       |       |           |
| 83. | <b>POLPA DE FRUTA</b> , polpa de fruta, natural, sabor abacaxi, acerola, cajá, caju, maracuja, manga, goiaba, em embalagem de 1kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deve ser observado o transporte de todos os itens em veículos higienizados, isentos de qualquer resíduo que exponha os produtos à contaminação física, química ou biológica e que garantam a sua temperatura. Os produtos ofertados deverão possuir prazo de validade não inferior à 12 (doze) meses, sendo que, no ato da entrega do produto, poderão ter transcorrido, no máximo, 60 (sessenta) dias da data de sua fabricação. No ato da entrega a polpa de fruta deverá estar congelada com temperatura de - 18°C com tolerância até -15°C. | UNID | 1.600 | 3,90  | 6.240,00  |
| 84. | <b>PRESUNTO</b> de 1ª qualidade - kg presunto fatiado de 1ª qualidade – kg - 1ª qualidade, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante e também   | KG   | 800   | 23,99 | 19.192,00 |



|     |   |      |     |      |          |
|-----|---|------|-----|------|----------|
|     | estar reservado em temperatura de refrigeração, a 4°C   |      |     |      |          |
| 85. | <b>QUEIJO MUSSARELA.</b><br>Embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, peso líquido e registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente alteradas.   | KG   | 600 | 6,49 | 3.894,00 |
| 86. | <b>QUEIJO PARMESÃO RALADO,</b><br>Embalagem de 100g) Queijo parmesão, maturado, obtido de leite pasteurizado, massa dura, ralado fino, sem aditivos, embalado em filme plástico que não permita passagem da luz, atóxico, limpo, não violado, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. | UNID | 400 | 2,79 | 1.116,00 |
| 87. | <b>REFRIGERANTE (COCA COLA)</b><br>1L, água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural. Água gaseificada, semente de guaraná, aroma sintético artificial idêntico ao natural. corante caramelo IV. Acidulante INS 330, conservador INS 211. Água gaseificada, suco de laranja 10% de açúcar, aroma sintético artificial. Acidulante INS 330, conservador INS 211, estabilizantes INS 444 e INS 480, corante artificial INS 110. Água gaseificada, suco de limão 2,5 %  | UNID | 180 | 5,15 | 927,00   |



|     |   |      |     |      |          |
|-----|---|------|-----|------|----------|
|     | aroma sintético artificial. Acidulante INS 330, conservador INS 211   |      |     |      |          |
| 88. | <b>REFRIGERANTE (COCA COLA)</b> , água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural. Água gaseificada, semente de guaraná, aroma sintético artificial idêntico ao natural. corante caramelo IV. Acidulante INS 330, conservador INS 211. Água gaseificada, suco de laranja 10% de açúcar, aroma sintético artificial. Acidulante INS 330, conservador INS 211, estabilizantes INS 444 e INS 480, corante artificial INS 110. Água gaseificada, suco de limão 2,5 % aroma sintético artificial. Acidulante INS 330, conservador INS 211   | UNID | 180 | 8,95 | 1.611,00 |
| 89. | <b>REFRIGERANTE (FANTA) 1,5L</b> , água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural. Água gaseificada, semente de guaraná, aroma sintético artificial idêntico ao natural. corante caramelo IV. Acidulante INS 330, conservador INS 211. Água gaseificada, suco de laranja 10% de açúcar, aroma sintético artificial. Acidulante INS 330, conservador INS 211, estabilizantes INS 444 e INS 480, corante artificial INS 110. Água gaseificada, suco de limão 2,5 % aroma sintético artificial. Acidulante INS 330, conservador INS 211. | UNID | 180 | 4,69 | 844,20   |
| 90. | <b>REFRIGERANTE (FANTA)</b> , água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural. Água gaseificada, semente de guaraná, aroma sintético artificial idêntico ao natural. corante caramelo IV. Acidulante INS 330, conservador INS 211. Água gaseificada, suco de laranja 10% de açúcar, aroma sintético artificial. Acidulante INS 330, conservador INS 211, estabilizantes INS 444 e INS 480,   | UNID | 180 | 6,29 | 1.132,20 |



|     |   |      |     |      |          |
|-----|---|------|-----|------|----------|
|     | corante artificial INS 110. Água gaseificada, suco de limão 2,5 % aroma sintético artificial. Acidulante INS 330, conservador INS 211.  |      |     |      |          |
| 91. | <b>REFRIGERANTE (GUARANÁ)</b><br>1L, água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural. Água gaseificada, semente de guaraná, aroma sintético artificial idêntico ao natural. Corante caramelo IV. Acidulante INS 330, conservador INS 211. Água gaseificada, suco de laranja 10% de açúcar, aroma sintético artificial. Acidulante INS 330, conservador INS 211, estabilizantes INS 444 e INS 480, corante artificial INS 110. Água gaseificada, suco de limão 2,5 % aroma sintético artificial. Acidulante INS 330, conservador INS 211. | UNID | 180 | 3,67 | 660,60   |
| 92. | <b>REFRIGERANTE (GUARANÁ)</b> , água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural. Água gaseificada, semente de guaraná, aroma sintético artificial idêntico ao natural. Corante caramelo IV. Acidulante INS 330, conservador INS 211. Água gaseificada, suco de laranja 10% de açúcar, aroma sintético artificial. Acidulante INS 330, conservador INS 211, estabilizantes INS 444 e INS 480, corante artificial INS 110. Água gaseificada, suco de limão 2,5 % aroma sintético artificial. Acidulante INS 330, conservador INS 211.      | UNID | 180 | 6,49 | 1.168,20 |
| 93. | <b>REFRIGERANTE (SODA)</b> , água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante INS 338 e aroma natural. Água gaseificada, semente de guaraná, aroma sintético artificial idêntico ao natural. corante caramelo IV. Acidulante INS 330, conservador INS 211. Água gaseificada, suco de laranja 10% de açúcar, aroma sintético artificial. Acidulante INS 330, conservador INS 211,  | UNID | 180 | 4,20 | 756,00   |



|     |   |      |       |       |           |
|-----|---|------|-------|-------|-----------|
|     | estabilizantes INS 444 e INS 480, corante artificial INS 110. Água gaseificada, suco de limão 2,5 % aroma sintético artificial. Acidulante INS 330, conservador INS 211   |      |       |       |           |
| 94. | <b>REQUEIJÃO</b> Cremoso, tradicional, com 250g, constando identificação do produto, inclusive classificação e a marca, nome e endereço do fabricante e a data de fabricação, Vasilha plástica com tampa plástica, selo de alumínio e rótulo contendo valor nutricional, fabricante, validade e lote.   | UNID | 200   | 6,00  | 1.200,00  |
| 95. | <b>SAL IODADO</b> , Especificações: Sal iodado em embalagens de 1kg, livre de impurezas. Embalagens em perfeito estado de conservação, apresentação, integridade e consumo, com registro no Ministério da Agricultura e validade mínima de 180 dias a partir da entrega do produto.   | KG   | 100   | 1,38  | 138,00    |
| 96. | <b>SAL</b> , características Técnicas: Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de rafia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | KG   | 500   | 1,45  | 725,00    |
| 97. | <b>SALSICHA MISTA</b> , padronizado em 50g cada, fresca refrigerada, embalados em sacos de polietileno, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação sanitária vigente.  | KG   | 550   | 14,94 | 8.217,00  |
| 98. | <b>SARDINHA EM LATA</b> em conserva, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido. Imersa em óleo comestível. Acondicionado em recipiente de folha de flandres íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 130g de peso líquido drenado. A embalagem deverá   | UNID | 8.000 | 5,69  | 45.520,00 |



|                    |  |      |       |        |                     |
|--------------------|--|------|-------|--------|---------------------|
|                    | conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.  |      |       |        |                     |
| 99.                | <b>SAZON</b> tempero em pó tipo "Sazon" ou similar sabores variados (feijão, salada, legumes, arroz, massas, peixes, carne e frango)   | PCT  | 1.000 | 3,79   | 3.790,00            |
| 100.               | <b>SORVETE 1,5L</b> diversos sabores. Água, açúcar, gordura vegetal, açúcar líquido invertido, soro de leite, xarope de glicose, leite em pó desnatado, maltodextrina, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estabilizantes goma guar, goma jataí e carragena, aromatizantes e corantes naturais urucum e cúrcuma.                                    | LT   | 10    | 23,95  | 239,50              |
| 101.               | <b>SORVETE 20L</b> diversos sabores. Água, açúcar, gordura vegetal, açúcar líquido invertido, soro de leite, xarope de glicose, leite em pó desnatado, maltodextrina, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, estabilizantes goma guar, goma jataí e carragena, aromatizantes e corantes naturais urucum e cúrcuma.                                     | LT   | 03    | 128,13 | 384,39              |
| 102.               | <b>VINAGRE DE ÁLCOOL</b> ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Frasco com 750 ml. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. | UNID | 600   | 2,65   | 1.590,00            |
| <b>VALOR TOTAL</b> |  |      |       |        | <b>1.173.067,94</b> |

#### 6. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE:

A aquisição de materiais alimentícios no valor de R\$ 1.173.067,94 para a Prefeitura de Mogeiro-PB é essencial para suprir demandas fundamentais das secretarias de infraestrutura, administração, ação social, saúde e educação, conforme diretrizes da Nova Lei 14.133/2021.



Esta medida é necessária para garantir o adequado funcionamento dos serviços municipais e atender às necessidades da população.

Os materiais alimentícios são indispensáveis para diversas finalidades:

1. **Educação:** Os alimentos serão utilizados para elaborar cardápios específicos para creches em período integral, pré-escolar e ensino fundamental, atendendo às necessidades nutricionais de crianças em diferentes faixas etárias e condições de saúde. A alimentação balanceada é crucial para o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos, promovendo seu bem-estar e rendimento escolar.
2. **Saúde:** A aquisição atende às necessidades alimentares de pacientes e funcionários das unidades básicas de saúde, unidades mistas de saúde e policlínica. A alimentação adequada é fundamental para a recuperação dos pacientes e para manter a saúde e a produtividade dos profissionais da saúde.
3. **Ação Social:** Os alimentos serão utilizados para compor 3.670 cestas básicas destinadas a famílias em situação de vulnerabilidade temporária, calamidade pública e extrema pobreza. Em 2023, foram distribuídas 3.247 cestas básicas, beneficiando diretamente 3.247 pessoas cadastradas nos programas assistenciais da Secretaria de Ação Social. A continuidade desse apoio é vital para garantir a segurança alimentar dessas famílias.

A decisão de adquirir esses materiais alimentícios é baseada em uma pesquisa de preços realizada no portal "Preço da Hora - PB", garantindo que a aquisição seja transparente e com base em valores competitivos disponíveis no mercado local. Essa medida assegura a eficiência do processo de compra e o uso responsável dos recursos públicos.

Além disso, a transparência no processo de aquisição e a conformidade com a legislação vigente são pilares fundamentais desta medida. O cumprimento das normas estabelecidas garante a legalidade da compra, assegurando que os recursos públicos sejam utilizados de forma responsável e eficiente.

A aquisição dos materiais alimentícios é uma necessidade imperativa para garantir o bom funcionamento dos serviços prestados pelas secretarias municipais, promover o bem-estar e o desenvolvimento saudável dos beneficiários, e assegurar a continuidade dos programas de assistência social e saúde no Município de Mogeiro-PB.

## 7. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A necessidade de aquisição de materiais alimentícios no valor de R\$ 1.173.067,94 para a Prefeitura de Mogeiro-PB se justifica pela demanda contínua e essencial das secretarias de infraestrutura, administração, ação social, saúde e educação. Esta aquisição é vital para garantir a continuidade e a qualidade dos serviços prestados à população, atendendo às diretrizes da Nova Lei 14.133/2021.

### Educação

Os alimentos são necessários para fornecer refeições nutritivas aos alunos das creches em período integral, pré-escolas e ensino fundamental. Cardápios específicos foram elaborados para atender às necessidades nutricionais das crianças em diferentes faixas etárias e condições de saúde, incluindo aquelas com necessidades alimentares especiais como diabetes. A oferta de uma alimentação balanceada é crucial para o desenvolvimento físico e cognitivo dos alunos, contribuindo para seu bem-estar e desempenho escolar.



### Saúde

A aquisição é essencial para suprir as necessidades alimentares de pacientes e funcionários nas unidades básicas de saúde, unidades mistas de saúde e policlínica. Uma alimentação adequada é fundamental para a recuperação dos pacientes e para manter a saúde e a eficiência dos profissionais da saúde, assegurando a qualidade dos serviços prestados.

### Ação Social

Os alimentos serão utilizados para compor 3.670 cestas básicas destinadas a famílias em situação de vulnerabilidade temporária, calamidade pública e extrema pobreza. Em 2023, foram distribuídas 3.247 cestas básicas, beneficiando diretamente essas famílias. A continuidade desse apoio é crucial para garantir a segurança alimentar e o bem-estar das pessoas em condições de vulnerabilidade no município.

### Justificativa Econômica

A pesquisa de preços realizada no portal "Preço da Hora - PB" garante que a aquisição será feita de forma transparente e com base em valores competitivos do mercado local. Isso assegura que os recursos públicos serão utilizados de maneira eficiente e responsável, proporcionando o melhor custo-benefício para o município.

### Conformidade Legal

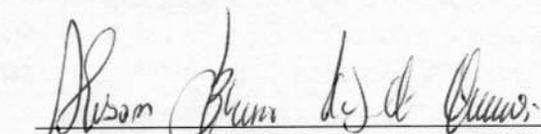
A aquisição segue as diretrizes estabelecidas pela Nova Lei 14.133/2021, assegurando a transparência, competitividade e eficiência no processo de compra. A conformidade com a legislação vigente é fundamental para garantir a legalidade e a responsabilidade no uso dos recursos públicos.

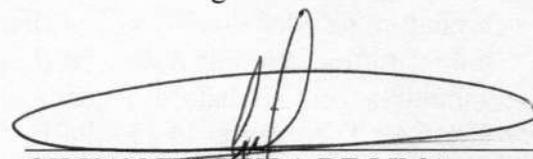
### Impacto Social

A necessidade de aquisição de materiais alimentícios se fundamenta na missão de promover o bem-estar, a saúde e o desenvolvimento da população de Mogeiro-PB. A disponibilidade de alimentos de qualidade nas instituições educacionais, unidades de saúde e programas de assistência social é um investimento essencial para o bem-estar dos beneficiários, contribuindo para uma comunidade mais saudável e resiliente.

Em resumo, a aquisição dos materiais alimentícios é uma necessidade crítica para assegurar o adequado funcionamento dos serviços municipais, promover a saúde e a educação, e apoiar as famílias em situação de vulnerabilidade, garantindo que os recursos públicos sejam utilizados de forma eficiente e transparente.

Mogeiro-PB – 09 de abril de 2024

  
ALISON BRUNO DA SILVA CAPELLA  
Secretário de Compras e Transportes  
Matrícula: 60114

  
GILVAN FERREIRA DE LIMA  
Secretário Municipal de Administração  
e Planejamento – Matrícula: 20230019



Airton José Avelino da Silva  
 AIRTON JOSÉ AVELINO DA SILVA  
 Secretário de Agricultura, Meio Ambiente,  
 Pesca e Pecuária – Matrícula: 2071

Juliana Maria da Silva  
 JULIANA MARIA DA SILVA  
 Secretária Municipal de Assistência Social  
 Matrícula: 2070

Bevenuta Barbosa de Oliveira Alves  
 BEVENUTA BARBOSA DE OLIVEIRA  
 ALVES  
 Secretária de Indústria, Comércio e  
 Infraestrutura – Matrícula: 202300108

Maria de Fátima Silveira  
 MARIA DE FÁTIMA SILVEIRA  
 Secretaria Municipal de Educação, Cultura,  
 Esporte, Lazer e Turismo – Matrícula: 0559

Renata Cristina Silveira Neves Vasconcelos  
 RENATA CRISTINA SILVEIRA NEVES  
 VASCONCELOS  
 Secretária Municipal de Saúde  
 Matrícula/Siape: 206023