

Estudo Técnico Preliminar 19/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 25036.000049/2024-61

2. Descrição da necessidade

A União, através da Secretaria Especial de Saúde Indígena – SESAI, pelos Distritos Sanitários Especiais Indígenas, tem por função fundamental promover Assistência à saúde dos povos Indígenas, de acordo com as diretrizes do Sistema Único de Saúde (SUS). Considerando a diversidade social, cultural, geográfica, histórica e política, e favorecendo a superação de fatores que tornam essa população mais vulnerável aos agravos à saúde de maior magnitude e transcendência entre os brasileiros. O Distrito Sanitário Especial Indígena do Alto Rio Solimões (DSEI-ARS), atende uma população 73.386 (setenta e três mil, trezentos e oitenta e seis) indígenas distribuídos em 241 aldeias, assistidas por 13 Polos Base, localizados nos municípios de Tabatinga, Benjamin Constant, São Paulo de Olivença, Amaturá, Santo Antônio do Içá, Tonantins e Vila Bittencort em Japurá. As etnias são divididas em 07 (sete) sendo elas: Ticuna, Kokama, Kaixana, Kambeba, Witoto, Canamari, Maku-yuhup, cada uma com seus hábitos, crenças, costumes, cultura e idiomas. Compete ao Distrito Sanitário Especial Indígena Alto Rio Solimões a função principal de proteção, promoção e recuperação da saúde das populações indígenas, no nível de atenção básica, a garantia do acesso aos serviços de saúde da rede secundária e terciária do SUS, cujos serviços estão disponíveis em todo o território distrital, desde a aldeia até as cidades-sedes.

A CASAI é uma unidade mediadora e funciona como ponto de apoio aos usuários indígena que é encaminhado para atendimento de média e alta complexidade no SUS, sendo que o primeiro atendimento do índio é feito na aldeia, pela equipe multidisciplinar de saúde indígena. Durante esse período que o indígena aguarda atendimento, que inclui consultas, exames e o acompanhamento pós-atendimento até o restabelecimento da saúde, e estando o mesmo fora do seu habitat e sob a responsabilidade da EMSI-Equipe Multidisciplinar da CASAI, esta deve garantir condições de alimentação para o indígena em tratamento e seus acompanhantes, no qual é ofertado 6 refeições diárias (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) sempre respeitando as especificidades culturais dessa população. No âmbito nutricional urge a necessidade da oferta de gêneros alimentícios que sejam compatíveis com as necessidades individuais e coletivas de cada grupo étnico que possam assegurar uma alimentação saudável, capaz de suprir as carências nutricionais mediante as situações de risco, patologias de base e suas associações, considerando que a alimentação adequada e saudável é um direito de todo ser humano, do ponto de vista da saúde, do respeito à cultura alimentar, da sustentabilidade econômica, social, ambiental, da disponibilidade e do acesso permanente aos alimentos de qualidade, sem comprometer outras necessidades inerentes a uma vida digna.

Lembrando, que em 2023 a Casai instruiu Processo Administrativo para Aquisição de Gêneros Alimentícios, no entanto, não foi possível realizar o certame, visto que não ocorreu a publicação do pregão eletrônico. Porque conforme previsto na medida provisória 1.167/2023, "que prorrogava até 30 de dezembro a validade de três leis sobre compras públicas: a antiga Lei de Licitações (Lei 8.666, de 1993), o Regime Diferenciado de Compras – RDC (Lei 12.462, de 2011) e a Lei do Pregão (Lei 10.520, de 2002)", o nível central não conseguiu finalizar a análise e a autorização de governança em tempo hábil para realizar o certame.

A finalidade da presente aquisição, visa garantir os alimentos perecíveis e não perecíveis necessários para produção das refeições que são oferecidas aos pacientes e acompanhantes indígenas hospedados e/ou em trânsito para tratamento de saúde na Casai Tabatinga e Casas de Apoio à Saúde do Índio, proporcionando alimentação adequada e saudável para reabilitação e recuperação dos pacientes auxiliando na recuperação da saúde da população indígena.

JUSTIFICATIVA DO SISTEMA DO REGISTRO DE PREÇO:

A presente aquisição está legalmente amparada pelo Decreto nº 11.462, de 31 DE março de 2023. Tendo em vista que a Casai Tabatinga não tem um almoxarifado/estoque seco, grande e também não tem frigorífico para armazenar o recebimento total dos gêneros alimentícios em grande quantidade. Por esse motivo, a aquisição embasa-se no inciso II.

Art. 3º O SRP poderá ser adotado quando a Administração julgar pertinente, em especial:

I - quando, pelas características do objeto, houver necessidade de contratações permanentes ou frequentes;

II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida, como quantidade de horas de serviço, postos de trabalho ou em regime de tarefa; (grifo nosso)

III - quando for conveniente para atendimento a mais de um órgão ou a mais de uma entidade, inclusive nas compras centralizadas;

IV - quando for atender a execução descentralizada de programa ou projeto federal, por meio de compra nacional ou da adesão de que trata o § 2º do art. 32; ou

V - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

Parágrafo único. O SRP poderá ser utilizado para a contratação de execução de obras e serviços de engenharia, desde que atendidos os seguintes requisitos:

I - existência de termo de referência, anteprojeto, projeto básico ou projeto executivo padronizados, sem complexidade técnica e operacional; e

II - necessidade permanente ou frequente de obra ou serviço a ser contratado.

CLASSIFICAÇÃO DOS BENS

Os bens a serem adquiridos na presente aquisição está amparada pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, Art. 6º Para os fins desta Lei, considera-se:

XIII - bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

E em conformidade com a Portaria ME nº 7.828, de 30 de Agosto de 2022, o presente processo será encaminhado para a Secretária Executiva da SESAI para autorização de governança, conforme § 2º do Decreto 10.193/2019 art. 3º, § 1º.

Art. 3º A celebração de novos contratos administrativos e a prorrogação dos contratos administrativos em vigor relativos a atividades de custeio serão autorizadas em ato do Ministro de Estado ou do titular de órgão diretamente subordinado ao Presidente da República.

§ 2º Para os contratos com valor inferior a R\$ 10.000.000,00 (dez milhões de reais), a competência de que trata o caput poderá ser delegada ou subdelegada aos subsecretários de planejamento, orçamento e administração ou à autoridade equivalente, permitida a subdelegação nos termos do disposto no § 3º. (grifo nosso)

§ 3º Para os contratos com valor igual ou inferior a R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais), a competência de que trata o **caput** poderá ser delegada ou subdelegada aos coordenadores ou aos chefes das unidades administrativas dos órgãos ou das entidades, vedada a subdelegação.

Informo também que será observado as vedações contidas no art. 5º do decreto 9507/2018 por este órgão, como segue:

Art. 5º É vedada a contratação, por órgão ou entidade de que trata o art. 1º, de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção que tenham relação de parentesco com:

I - detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou pela contratação; ou

II - autoridade hierarquicamente superior no âmbito de cada órgão ou entidade

CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e /ou no edital como requisito previsto em lei especial:

Consoante art. 5º da IN SLTI/MPOG Nº 01/2010

Os bens ofertados deverão ser constituídos, no todo ou em parte, por material reciclável, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR-15448-1 e 15448-2.

Poderão ser certificados pelo Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

Os bens deverão ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

Os bens deverão ser livres de substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs);

A comprovação do disposto nos itens acima poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências do edital.

Em caso de inexistência de certificação que ateste a adequação, o DSEI Alto Rio Solimões poderá realizar diligências para verificar a adequação do produto às exigências do ato convocatório, correndo as despesas por conta da licitante selecionada. Caso não se confirme a adequação do produto, a proposta selecionada será desclassificada.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
CASAI -TABATINGA	LEONARDO GOMES MANDUCA FILHO

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O fornecedor deverá estar devidamente habilitado quanto à regularidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômica financeira e qualificação técnica;

Para os itens é obrigatório constar a marca, lote, validade e tipo do produto na nota fiscal;

Para o item industrializado, é obrigatório constar a marca e o tipo do produto na nota fiscal e que serão entregues uma vez no mês;

No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior ao prazo total recomendado pelo fabricante. Serão rejeitados aqueles alimentos que apresentarem prazo de validade vencido ou fora das especificações, amassados, rasgados, inservíveis, violados ou velhos, ficando a firma fornecedora obrigada a proceder à troca imediata, sob pena de multa.

Os hortifrutigranjeiros deverão ser entregues, frescos e de primeira qualidade, previamente selecionados devendo apresentar padrão uniforme e acondicionados em vasilhames de polipropileno ou similar, não sendo tolerados, em hipótese alguma, produtos em caixa de madeira, papelão ou ainda que se apresentem danificados ou não padronizados em relação à qualidade, tamanho ou amadurecimento.

Ressalta-se que por motivo de sazonalidade de hortifrute e pescados, as substituições: abacaxi, melancia e pupunha, macaxeira, maxixe, o tambaqui e a Pescada, da época, só serão permitidas mediante avaliação do técnico responsável pela compra, desde que sejam respeitados o valor da compra, peso e propriedades nutricionais.

Os produtos de origem animal deverão ser fornecidos em embalagens adequadas, devendo ser transportados obrigatoriamente em viaturas tipo furgão refrigerado ou isotérmicos, totalmente fechados.

A quantidade de gordura na carne sem osso não poderá ultrapassar 10% sobre a quantidade requisitada.

Serão consideradas impróprias para consumo e, conseqüentemente, não aceitas as carnes que apresentarem qualquer alteração que leve a suspeitar de processo de putrefação, em más condições de higiene, infestadas de parasitas ou contaminadas por germes patogênicos ou, ainda, que contenham substâncias que possam alterá-las ou encobrir qualquer alteração.

Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar;

- a) limpeza
- b) resistência
- c) bom estado de conservação e higiene;
- d) características que garantam as qualidades comerciais do produto;
- e) características que atendam as especificações especiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento;
- f) as embalagens deverão ser de 5k, 10k e 20k

Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis, em lugar de destaque e de fácil visualização.

A marcação da embalagem deverá trazer, nas duas menores faces laterais opostas, as seguintes informações:

- a) nº. do lote
- b) data de embalagem e prazo ou data de validade;
- c) identificação do responsável pelo produto;
- d) nº. de registro nos órgãos competentes;
- e) peso bruto e líquido do produto;
- f) conteúdo – especificando o tipo da carne: se do quarto dianteiro, traseiro, bife, ou assar, etc.

Condições Específicas:

Os produtos que não satisfizerem as características abaixo serão rejeitados.

- a) aspecto não deve ser amolecida, nem pegajosa.
- b) cor não deve ser rosa muito pálida, nem vermelho muito escuro e, também, não deve conter manchas esverdeadas.
- c) cheiro deve ter característico de carne fresca e não desagradável
- d) sabor próprio

e) Consistência firme e elástica.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na Casa de Saúde do Índio CASAI, no endereço Rua: Sargento Oscar, S/Nº – Bairro: Ibirapuera, Tabatinga-AM, no horário das 08:h00min às 12h00min e 14h00min às 18h00min de segunda à sexta-feira. Com relação ao item 70 (pão tipo francês) e 88 (pão de forma) o horário de entrega será a partir das 06h00min de segunda a domingo e feriados.

Alguns itens poderão ser solicitados com maior frequência e outros com menor frequência, em maiores ou menores quantidades, dependendo da necessidade de aquisição, sendo o CONTRATADO informado pela CONTRATANTE, desses períodos em que houver esta necessidade.

5. Levantamento de Mercado

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades da Administração Pública, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações existentes no mercado que melhor atendessem às necessidades da Administração, visto que seu teor é de extrema necessidade, pois, possibilitará o transporte da população indígena (pacientes e seus acompanhantes), deslocamento de servidores, equipes multidisciplinares de saúde, conselheiros indígenas e demais funcionários e colaboradores, transportar insumos e medicamentos, tais como:

*Contratação de empresa especializada com dedicação exclusiva de mão de obra para o fornecimento no preparo de alimentos;

*Contratação de empresa especializada sem dedicação exclusiva de mão de obra para o fornecimento no preparo de alimentos (entrega de marmita);

*Aquisição de Gêneros Alimentícios.

Conforme descrito acima, verificou-se que existem 3 (três) possíveis soluções no mercado regional praticado por outros entes públicos, porém, a mais viável para suprir as necessidades do DSEI/ARS, é a aquisição de gêneros alimentícios pelos seguintes motivos:

I - A contratação de empresa especializada para o fornecimento no preparo de alimentos, não se aplica a este órgão, uma vez que, a empresa teria que atender varias unidades do DSEI, visto que as mesmas se localizam em municípios muito distantes do município de Tabatinga onde se localiza a Casai Regional do DSEI/ARS. Visto que a empresa teria que fornecer alimentos prontos para o consumo e entregar nas Casais locais, o qual não se daria em tempo hábil, tendo em vista que logísticas onde ficam as Casais locais é muito complexa, só se dá por meio fluvial, essas soluções não é viável para prover as necessidades das Casais.

II - Além do mais, o Distrito já tem contrato de cozinheira.

Portanto, a solução que suprirá as necessidades das Casais no preparo de alimentos da oferta de gêneros alimentícios que sejam compatíveis com as necessidades individuais e coletivas de cada grupo étnico que possam assegurar uma alimentação saudável, capaz de suprir as carências nutricionais mediante as situações de risco, patologias de base e suas associações, considerando que a alimentação adequada e saudável é um direito de todo ser humano, do ponto de vista da saúde, do respeito à cultura alimentar, da sustentabilidade econômica, social, ambiental, da disponibilidade e do acesso permanente aos alimentos de qualidade, sem comprometer outras necessidades inerentes a uma vida digna é a aquisição de gêneros alimentícios.

6. Descrição da solução como um todo

A solução mais adequada que atende as necessidades do Distrito é a aquisição de gêneros alimentícios, conforme descrito no item 5 do presente documento, conforme descrito abaixo:

Os insumos deverão ter garantia de no mínimo 01 (um) ano quanto à data de fabricação e o seu prazo de validade.

Serão devolvidos os gêneros alimentícios que estiverem abaixo do padrão estabelecido na proposta ou que apresentarem qualquer deterioração na qualidade, em razão de quaisquer fatores ou que apresentem prazo de validade inferior a 80% (oitenta por cento) da vida útil do produto, devendo os mesmos apresentar data de fabricação e data de validade, colocadas pelo fabricante, não sendo admitidas quaisquer rasuras ou emendas;

No caso de apresentarem defeitos e, conseqüentemente serem substituídos, a garantia será contada a partir da nova data de entrega;

Os produtos deverão ser entregues acondicionados em invólucros adequados e higiênicos, sendo obrigatória à utilização de embalagem original do fabricante, com a indicação da sua marca e procedência;

O fornecedor deverá estar devidamente habilitado quanto à regularidade jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômica financeira e qualificação técnica;

Os itens é obrigatório constar à marca, lote, validade e tipo do produto na nota fiscal;

Para o item industrializado, é obrigatório constar marca e o tipo do produto na nota fiscal que serão entregues uma vez no mês;

No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior ao prazo total recomendado pelo fabricante.

Serão rejeitados aqueles alimentos que apresentarem prazo de validade vencido ou fora das especificações, amassados, rasgados, inservíveis, violados ou velhos, ficando a firma fornecedora obrigada a proceder à troca imediata, sob pena de multa.

Os hortifrutigranjeiros, deverão ser entregues, frescos e de primeira qualidade, previamente selecionados devendo apresentar padrão uniforme e acondicionados em vasilhames de polipropileno ou similar, não sendo tolerados, em hipótese alguma, produtos em caixa de madeira, papelão ou ainda que se apresentem danificados ou não padronizados em relação à qualidade, tamanho ou amadurecimento.

Os produtos de origem animal, deverão ser fornecidos em embalagens adequadas, devendo ser transportados obrigatoriamente em viaturas tipo furgão frigorificados ou isotérmicos, totalmente fechados.

A quantidade de gordura na carne sem osso não poderá ultrapassar 10% sobre a quantidade requisitada.

Serão consideradas impróprias para consumo e, conseqüentemente, não aceitas as carnes que apresentarem qualquer alteração que leve a suspeitar de processo de putrefação, em más condições de higiene, infestadas de parasitas ou contaminadas por germes patogênicos ou, ainda, que contenham substâncias que possam alterá-las ou encobrir qualquer alteração.

Obrigatoriamente, as embalagens deverão apresentar;

- a) limpeza
- b) resistência
- c) bom estado de conservação e higiene;
- d) características que garantam as qualidades comerciais do produto;
- e) características que atendam as especificações especiais de confecção, dimensões e capacidade de acondicionamento;
- f) as embalagens deverão ser de 5k, 10k e 20k

Toda embalagem deverá, necessariamente, ser marcada, rotulada ou etiquetada com caracteres legíveis, em lugar de destaque e de fácil visualização.

A marcação da embalagem deverá trazer, nas duas menores faces laterais opostas, as seguintes informações:

- a) nº. do lote
- b) data de embalagem e prazo ou data de validade;
- c) identificação do responsável pelo produto;
- d) nº. de registro nos órgãos competentes;
- e) peso bruto e líquido do produto;
- f) conteúdo – especificando o tipo da carne: se do quarto dianteiro, traseiro, bife, ou assar, etc

Condições Específicas:

Os produtos que não satisfizerem as características abaixo serão rejeitados.

- a) aspecto não deve ser amolecida, nem pegajosa.
- b) cor não deve ser rosa muito pálida, nem vermelho muito escuro e, também, não deve conter manchas esverdeadas.
- c) cheiro deve ter característico de carne fresca e não desagradável
- d) sabor próprio
- e) Consistência firme e elástica.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na Casa de Saúde do Índio CASAI, no endereço Rua: Sargento Oscar, S/Nº – Bairro: Ibirapuera, Tabatinga-AM, no horário das 08:h00min às 12h00min e 14h00min às 18h00min de segunda à sexta-feira.

Com relação ao item 70 (pão tipo francês) e 88 (pão de forma) o horário de entrega será a partir das 06h00min de segunda a domingo e feriados.

Alguns itens poderão ser solicitados com maior frequência e outros com menor frequência, em maiores ou menores quantidades, dependendo da necessidade de aquisição, sendo o CONTRATADO informado pela CONTRATANTE, desses períodos em que houver esta necessidade.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

O quadro abaixo, refere-se as quantidades das demandas mensais das CASAIS/Regional e Local que dependem desses insumos para dar continuidade no atendimento básico de saúde para 12 (doze) meses:

ITEM	DESCRIÇÃO	Und. de Medida	QTD
	Abacaxi "in natura", fruta tipo abacaxi, aplicação alimentar, características adicionais maduro, livre de pontos estragados e amassados, livres de		

1	parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, aplicação alimentar, pronto para consumo	Quilograma	2.122
2	Abóbora (jerimum) "in natura", de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades material terroso, pontos estragados, amassados, livres de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, aplicação alimentar, pronto para consumo	Quilograma	922
3	Açúcar, branco, refinado, composição origem vegetal, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente original do fabricante com 1 Kg, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre da umidade e fragmentos estranhos, empacotamento automático sem contato manual, embalagem reciclável, Ingredientes, sacarose de cana de açúcar	Quilograma	3.395
4	Alface Verdura in natura, tipo alface, espécie americana/crespa/romana/lisa de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades material terroso, pontos estragados, amassados, livres de parasitas e fungos/bolores, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, aplicação alimentar, pronto para consumo	Quilograma	859
5	Alho " in natura" Condimento, apresentação natural, bulbo inteiro, nacional, ótima qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas, fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade, larvas, umidade ou fragmentos estranhos, aplicação culinária em geral	Quilograma	358
6	Amido de milho, aplicação mingau, tipo tradicional, produto não deve conter quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibra alimentar e sódio. Embalagem reciclável, característica adicionais embalagem caixa com 200g	Embalagem de 200 g	3742
	Arroz: Agulha, tipo 1, longo e fino, sub-grupo polido, acondicionados em embalagem de polietileno transparente, original de fábrica com 1		

7	Kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos, ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos, com grãos inteiros, registro no Ministério da Agricultura. Prazo de validade mínima de 01 ano	Quilograma	5988
8	Aveia em flocos grosso, rica em fibras, 100% natural de 450gr, data de fabricação e vencimento estampada na embalagem, com registro no Ministério da Saúde. Produto em lata, não devendo apresentar vestígios de ferrugem, amassadura, ruptura e/ou abaulamento	Embalagem de 450 g	1.544
9	Azeite de oliva extra virgem com acidez máxima de 0,8% (em ácido oléico) – para temperar alimentos; embalagem com 500 ML. Prazo de validade mínimo de 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto	Embalagem de 500 ml	535
10	Banana maçã, “in natura”, fruta regional, espécie maçã, aplicação alimentar madura, pronto para consumo, de boa qualidade. Sem pontos estragados e amassados, livres de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade	Quilograma	900
11	Banana Pacovan, “in natura” madura e verde, de primeira qualidade, sabor doce, aspecto e cheiros próprios, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transportes, ausência de sujidades, parasitos, fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade, amasses e sinais de apodrecimento	Quilograma	3.016
12	Banana Prata, “in natura” fruta regional, espécie prata, aplicação alimentar madura, pronto para consumo, de boa qualidade. Sem pontos estragados e amassados, livres de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade	Quilograma	760
13	Batata doce, “in natura” lavada lisa de primeira qualidade, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda. Embalada em sacos de rafia, pronta para consumo, sem pontos estragados, livres de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade	Quilograma	453
14	Batata inglesa, “in natura” lavada lisa de primeira qualidade, compacta e firme sem lesões de origem de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, isenta de enfermidades material terroso, pontos estragados, amassados,	Quilograma	4.193

	livres de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, aplicação alimentar, pronto para consumo		
15	Beterraba, "in natura" com casca, lavada lisa de primeira qualidade, compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica, com tamanho uniforme devendo ser graúda. Embalada em sacos de ráfia, pronta para consumo, sem pontos estragados, livres de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade	Quilograma	954
16	Café torrado e moído produto de 1º qualidade; não contém glúten; produto não deve conter fragmentos estranhos, material terroso; embalagem aluminizada, selo de pureza emitido pela Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC; validade 90 dias após o empacotamento; rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS. (Embalagem de 01 Kg)	Quilograma	939
17	Canela em lascas. Condimento, apresentação natural, matéria-prima canela, aspecto físico em rama, aplicação culinária. Isento de material terroso, livre fungos/bolores, umidade e qualquer sinal indicativo de má qualidade	Quilograma	89
18	Carne bovina, "in natura", tipo paleta, apresentação desossada e embalada, de primeira qualidade, apresentando bom estado de conservação. Proveniente de animais saudáveis, abatidos e processados higienicamente, sendo rica em nutrientes necessários a alimentação, possuindo uma aparência típica da espécie a que pertence e ainda bem palatável	Quilograma	2.605
19	Carne bovina bovina, tipo acém, apresentação desossada, cortada e embalada, limpa e de primeira qualidade, apresentando bom estado de conservação Congelada. Proveniente de animais saudáveis, abatidos e processados higienicamente, sendo rica em nutrientes necessários a alimentação, possuindo uma aparência típica da espécie a que pertence e ainda bem palatável	Quilograma	1.126
20	Carne bovina bovina, "in natura", tipo coxão mole, apresentação peça inteira, sem osso, apresentando bom estado de conservação congelada. Proveniente de animais saudáveis, abatidos e processados higienicamente, sendo rica em nutrientes necessários a alimentação, possuindo uma aparência típica da espécie a que pertence e ainda bem palatável	Quilograma	674

21	Carne bovina lagarto bovina, "in natura", tipo lagarto, apresentação peça inteira sem osso características adicionais aparadas, cortadas e embaladas, de primeira qualidade, apresentando bom estado de conservação. Proveniente de animais saudáveis, abatidos e processados higienicamente, sendo rica em nutrientes necessários a alimentação, possuindo uma aparência típica da espécie a que pertence e ainda bem palatável	Quilograma	738
22	Carne Bovina, tipo corte Músculo Traseiro, apresentação: moída, estado de conservação: congelado com data de vencimento estampado na embalagem, de no mínimo 1 ano de vencimento da data entrega. Proveniente de animais saudáveis, abatidos e processados higienicamente, sendo rica em nutrientes necessários a alimentação, possuindo uma aparência típica da espécie a que pertence e ainda bem palatável	Quilograma	1.117
23	Carne bovina sem osso, "in natura", tipo patinho, apresentação cortada e embalada, limpa de primeira qualidade, apresentando bom estado de conservação congelada. Proveniente de animais saudáveis, abatidos e processados higienicamente, sendo rica em nutrientes necessários a alimentação, possuindo uma aparência típica da espécie a que pertence e ainda bem palatável	Quilograma	1.097
24	Carne de ave in natura, tipo animal:frango, tipo corte:coxa, apresentação:inteiro, estado de conservação:congelado(a), processamento:com pele, com osso	Quilograma	3.208
25	Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: filé de peito, apresentação: fatiado, estado de conservação: congelado(a), processamento: sem pele, sem osso	Quilograma	2.900
26	Carne de ave in natura, tipo animal: frango, tipo corte: sobrecoxa, apresentação: inteiro, estado de conservação: congelado(a), processamento: sem pele, sem osso	Quilograma	3151
27	Castanha do Pará - Castanha do Pará castanha para alimentação. Semente inteira desidratada e sem casca. Firme sem lesões de origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes sem manchas com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades parasitas, ovos de insetos, larvas, fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade. Embaladas a vácuo. Armazenada no escuro em caixas fechadas sob ambiente climatizado	Quilograma	2.406
	Cebola, "in natura" de primeira qualidade, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de		

28	origem física ou mecânica, sem perfurações e cortes sem manchas com tamanho e coloração uniformes, isenta de sujidades parasitas, larvas, fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade. Embalada em sacos de rafia	Quilograma	2.808
29	Cebolinha "in natura" completo, fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidade material, apodrecimento, terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagem adequada. Condimento, in natura, amarrado em forma de maço, não estragados, isenta de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade	Quilograma	391
30	Cenoura, "in natura" especial de primeira qualidade, sem rama, fresca compacta e firme sem lesões de origem física ou mecânica sem rachaduras e cortes com tamanho e coloração uniforme, devendo ser graúdos, pronta para consumo, sem pontos estragados, livres de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade. Embalada em sacos de rafia	Quilograma	1.758
31	Coentro "in natura" completo, fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidade material, apodrecimento, terroso e umidade externa anormal, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionados em embalagem adequada. Condimento, in natura, amarrado em forma de maço, não estragados, isenta de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade	Quilograma	139
32	Colorau, condimento, apresentação industrial, matéria-prima colorau, aspecto físico pó, aplicação culinária, de primeira qualidade, acondicionado em embalagem de polipropileno, isento de fungos, parasitas, umidade ou fragmentos estranhos, com data de vencimento estampada na embalagem, de no mínimo 1 ano de vencimento da data da entrega. Ingredientes: Fubá de milho, sal, urucum e óleo vegetal	Quilograma	331
33	Couve, "in natura", tipo couve, espécie comum /manteiga. Aplicação alimentação humana. Isento de fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade	Quilograma	1484

	umidade e fragmentos estranhos. Com prazo de validade no mínimo 180 dias, constando lote, empacotamento e validade. Embalagem não deve apresentar sinais de ruptura e envelhecimento		
41	Farinha de mandioca branca, regional tipo-1. Farinha mandioca, apresentação torrada grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Com prazo de validade no mínimo 180 dias, constando lote, empacotamento e validade. Embalagem não deve apresentar sinais de ruptura e envelhecimento	Quilograma	2762
42	Farinha de mandioca branca, regional tipo-1. tapioca, apresentação torrada grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe branca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Com prazo de validade no mínimo 180 dias, constando lote, empacotamento e validade. Embalagem não deve apresentar sinais de ruptura e envelhecimento	Quilograma	1.069
43	Farinha de trigo enriquecida com ácido fólico, sem Fermento - farinha trigo, material trigo, apresentação pó, características adicionais sem fermento	Quilograma	356
44	Fermento em Pó Químico ideal para a fabricação de bolos e pães	Quilograma	27
45	Feijão fradinho, tipo 1, classe cores, grupo 1, feijão comum, acondicionado em embalagem de polipropileno, grãos inteiros, aspecto brilhosos, livres de pedras, fungos, parasitas e umidade, com especificação da composição e data de vencimento de no mínimo 1 ano, estampadas na embalagem	Quilograma	1.337
46	Feijão carioca 1, classe cores, grupo 1, feijão comum, acondicionado em embalagem de polipropileno, grãos inteiros, aspecto brilhosos, livres de pedras, fungos, parasitas e umidade, com especificação da composição e data de vencimento de no mínimo 1 ano, estampadas na embalagem	Quilograma	1.426
47	Farinha de milho, grão: amarelo, tipo: flocada, apresentação: pré-cozida, características adicional: transgênico, ingredientes adicional: fortificada com ferro e ácido fólico	Quilograma	1.158
48	Goma tipo Fécula, material Mandioca aplicação alimentação, apresentação tapioca, tipo subgrupo bijusada, tipo classe branca, extraída da fécula da mandioca, sendo ralada, lavada e prensada. Goma fresca, a qual, pode ser peneirada para	Quilograma	446

	fazer beijus crocantes, tapiocas, panquequinhas brancas e úmidas, produto livre de sujidades e qualquer material estranho ou incorporado		
49	Laranja regional, in natura, espécie da região, aplicação alimentar maduro, pronto para consumo, sem pontos estragados e amassados, livres de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade	Quilograma	1.255
50	Leite em pó em pó, tipo desnatado, com prazo de validade mínimo 12 meses estampada na embalagem, aplicação alimentação humana, características adicionais, granulado e instantâneo. Com vitaminas A e D. Apresentação em lata com 400 g. A embalagem não deve apresentar ferrugem, amassadura ou abaulamento, deve estar registrada no Ministério da Agricultura	Embalagem 400g	713
51	Leite em pó, em pó, tipo integral, prazo validade mínimo 12, aplicação alimentação humana características adicionais com ferro, zinco e vitaminas A e D e emulsificante lecitina de soja. Apresentação em lata com 400g. A embalagem não deve apresentar ferrugem, amassadura ou abaulamento. Embalagem deve conter registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA	Embalagem 400g	4.990
52	Limão fruta in natura, tipo limão, espécie galego. Pronto para consumo, sem pontos estragados e amassados, livres de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade	Quilograma	2.497
53	Folha louro, condimento, apresentação natural matéria-prima louro, aspecto físico folha seca, aplicação culinária em geral. Produto deve apresentar bom estado, isento de material terroso, livre fungos/bolores	Quilograma	110
54	Macarrão com ovos tipo espaguete. Massa, apresentação macarronada, tipo espaguete, características adicionais sêmola com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico e corantes naturais de urucum e cúrcuma, com indicação para tempo máximo de cozimento em 10 minutos, pacote com 500g	Embalagem de 500g	3.047
55	Macarrão com ovos tipo conchinha/caramujo. Massa, apresentação macarronada, tipo espaguete, características adicionais sêmola com ovos, enriquecido com ferro e ácido fólico e	Embalagem de 500g	2.245

	corantes naturais de urucum e cúrcuma, com indicação para tempo máximo de cozimento em 10 minutos, pacote com 500g		
56	Macaxeira, "in natura", aipim apresentação 1ª qualidade, tipo casca lisa, tamanho médio a grande, aplicação culinária em geral, pronto para o consumo, sem pontos estragados e amassados, livres de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade	Quilograma	2.661
57	Mamão, "in natura" fruta regional, tipo mamão, espécie amazonas (papaia), de primeira, livre de sujidades, parasitas, fungos e larvas, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em caixa, maduro pronto para consumo	Quilograma	962
58	Manga fruta in natura, tipo manga, espécie rosa. De primeira, livre de sujidades, parasitas, fungos e larvas, tamanho e coloração uniforme, bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionado em caixa, maduro pronto para consumo	Quilograma	962
59	Manteiga, tipo: primeira qualidade, composição: com sal manteiga; com sal; de primeira qualidade, embalagem primaria hermeticamente fechada, acondicionada em caixa de papelão reforçado, transportada e conservada em temperatura não superior a 10°C, e suas condições deverão estar de acordo com a portaria ma-146, de 07/03/96, e suas alterações posteriores, produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pelo mapa.	Quilograma	356
60	Maxixe, "in natura" legume, tipo maxixe, espécie comum, aplicação culinária em geral, pronto para o consumo, sem pontos estragados e amassados, livres de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade	Quilograma	962
61	Melancia, "in natura" fruta madura, tipo melancia, espécie redonda, aplicação alimentar, pronto para consumo, sem pontos estragados e amassados livres de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade	Quilograma	1.557
	Milho Branco para mungunzá, tipo grão, aplicação		

62	mungunzá (canjica), grupo canjica misturada, subgrupo despelculada, classe branca, tipo 1. Embalagem deve estar em bom estado, livre de qualquer alteração indicativa de má qualidade e fechada, com prazo de validade mínima de 01 ano	Quilograma	446
63	Milho Verde "in natura", tipo espiga, aplicação alimentar, características adicionais maduro, livre de pontos estragados e amassados, livres de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, aplicação alimentar, pronto para consumo	Quilograma	2.728
64	Óleo Vegetal, vegetal comestível, nome óleo vegetal comestível, com gramatura de 900 ml com prazo de validade visível. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e outras características indesejáveis. Na rotulagem deverá conter as indicações correspondentes à classificação e designação do produto. Ingredientes: Óleo de soja refinado (Geneticamente modificado a partir de Agrobacterium sp), Antioxidante Ácido Cítrico (INS 330). Embalagem deve estar em bom estado, livre de qualquer alteração indicativa de má qualidade e fechada, com prazo de validade mínima de 01 ano	Frasco 900ml	614
65	Óregano, condimento, apresentação natural, matéria prima orégano, aspecto físico granulado, com boa aparência, sem a presença de ervas infestante, isento de fungos, parasitas, insetos e fragmentos estranhos	Quilograma	53
66	Ovos de galinha, tipo 1, tamanho grande, origem galinha, em bom estado, frescos, não deve apresentar sinais de traumas indicativos de má qualidade e má conservação	cartela com 30und	832
67	Pão tipo francês, ingredientes farinha trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água, peso 50 g máximo prazo de validade. Apresentação, livres de fungos, sem pontos queimados	Quilograma	802
68	Peixe "in natura" (FRESCO), com escama, espécie Tambaqui, de primeira qualidade, apresentação inteiro. Fornecer somente peixe tratado (sem vísceras) e em bom estado de conservação	Quilograma	1.654
69	Peixe "in natura" (FRESCO), com escama, espécie Pacu, de primeira qualidade, apresentação inteiro. Fornecer somente peixe tratado (sem vísceras) e em bom estado de conservação	Quilograma	2.067

70	Peixe matrinhã "in natura" (FRESCO), com escama, espécie Matrinhã, de primeira qualidade, apresentação inteiro. Fornecer somente peixe tratado (sem vísceras) e em bom estado de conservação	Quilograma	2.481
71	Peixe "in natura" (FRESCO), com escama, espécie Sardinha, de primeira qualidade, apresentação inteiro. Fornecer somente peixe tratado (sem vísceras) e em bom estado de conservação.	Quilograma	1.240
72	Pepino legume in natura, tipo pepino, espécie caipira/comum/japonês. Aplicação culinária em geral, pronto para o consumo, sem pontos estragados e amassados, livres de parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade	Quilograma	1.176
73	Pimenta de cheiro "in natura". Verdura, tipo pimenta, espécie de cheiro, aplicação culinária em geral, apresentação livre de fungos, parasitas, pragas, devendo estar em bom estado	Quilograma	520
74	Pimenta do reino, condimento apresentação: grão especificação: identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade	Quilograma	331
75	Pimentão "in natura", legume tipo pimentão, espécie verde/vermelho/amarelo/roxo. Características adicionais 1ª qualidade/sem fungos, parasitas, de consistência firme, tamanho médio a grande, livre de pragas, parasitas, fungos /bolores, sinais de traumas que caracterizem má qualidade do produto	Quilograma	434
76	Polpa acerola congelada, tipo natural, apresentando bom sabor e cheiro natural. Prazo de validade na embalagem, e deve conter registro no Ministério da Agricultura	Quilograma	424
77	Polpa de cupuaçu congelada, tipo natural, apresentando bom sabor e cheiro natural. Prazo de validade na embalagem, e deve conter registro no Ministério da Agricultura	Quilograma	424
78	Polpa goiaba congelada, tipo natural, apresentando bom sabor e cheiro natural. Prazo de validade na embalagem, e deve conter registro no Ministério da Agricultura	Quilograma	424
79	Polpa graviola congelada, tipo natural, apresentando bom sabor e cheiro natural. Prazo de validade na embalagem, e deve conter registro no Ministério da Agricultura	Quilograma	424
80	Polpa maracujá congelada, tipo natural, apresentando bom sabor e cheiro natural. Prazo de validade na embalagem, e deve conter registro no Ministério da Agricultura	Quilograma	424
	Pupunha "in natura", tipo pupunha, aplicação alimentar, características adicionais maduro, livre de pontos estragados e amassados, livres de		

81	parasitas e fungos/bolores, traumas, sinais de envelhecimento e características indicativas de má qualidade, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte, aplicação alimentar, pronto para consumo	Quilograma	439
82	Repolho, verdura in natura, tipo repolho verde, espécie comum, aplicação culinária em geral, pronto para consumo, sem pontos estragados e amassados, livres de parasitas e fungos, traumas e sinais indicativos de má qualidade	Quilograma	241
83	Sal, tipo refinado, iodado, culinária em geral, pacote de 1 Kg, embalagem plástica transparente, original de fábrica. Isento de fungos, parasitas, umidade ou fragmentos estranhos, vencimento estampada na embalagem de 1 ano. Ingredientes: Cloreto de Sódio, Iodato de Potássio e Antiemulctante (Ferrocianeto de Sódio). Distribuição: A cada grama em 16% de sódio e 19% de iodo	Quilograma	551
84	Tomate aspecto globoso, cor vermelha, classificada como legume, graúda, de polpa firme e intacta, isento de enfermidades boa qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, sujidade, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte, acondicionado em sacos plásticos	Quilograma	3.558
85	Pão de Forma Tradicional, farinha de trigo refinado, tipo forma, fatiado com baixa caloria, tipo embalagem individual; ingredientes farinha trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água, prazo de validade. Apresentação, livres de fungos, sem pontos queimados	Embalagem 500g	2352
86	Vinagre, matéria-prima vinho tinto Composição: Especificação: ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado	Frasco 750 ml	737

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 2.163.403,87

A estimativa quanto ao valor da contratação foi baseada no calculado a partir do número de comensais, valor per capita (quantidade de alimento a ser consumido por pessoa), peso líquido (efetivamente ingerido para ser utilizado pelo organismo), fator de correção (fator que prevê as perdas inevitáveis ocorridas durante a etapa de pré- preparo, relação entre peso bruto e peso líquido, por fim o peso bruto (peso do alimento tal como se compra, antes deste ser submetidos às operações preliminares para sua preparação). Após determinação do peso bruto, foi realizado o cálculo de utilização dos alimentos por mês, acrescentado 10% como margem de segurança e por fim multiplicado por 12 meses. O valor estimado para a aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis destinados

aos pacientes e acompanhantes alojados na Casai Regional de Tabatinga e Casais locais pertencentes ao DSEI Alto Rio Solimões é de aproximadamente R\$ 2.163.403,87 (dois milhões, cento e sessenta e três mil, quatrocentos e três reais e oitenta e sete centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Considerando o preconizado na lei 14.133, art. 40. "O planejamento de compras deverá considerar a expectativa de consumo anual e observar o seguinte":

- I - condições de aquisição e pagamento semelhantes às do setor privado;
- II - processamento por meio de sistema de registro de preços, quando pertinente;
- III - determinação de unidades e quantidades a serem adquiridas em função de consumo e utilização prováveis, cuja estimativa será obtida, sempre que possível, mediante adequadas técnicas quantitativas, admitido o fornecimento contínuo;
- IV - condições de guarda e armazenamento que não permitam a deterioração do material;
- V - atendimento aos princípios:
 - a) da padronização, considerada a compatibilidade de especificações estéticas, técnicas ou de desempenho;
 - b) do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso;
 - c) da responsabilidade fiscal, mediante a comparação da despesa estimada com a prevista no orçamento.

§ 2º Na aplicação do princípio do parcelamento, referente às compras, deverão ser considerados:

- I - a viabilidade da divisão do objeto em lotes;
- II - o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade; e
- III - o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.

Conforme exposto, os itens serão subdivididos, afim de possibilitar maior competitividade e melhor aproveitamento das oportunidades do mercado, decorrendo daí, ao menos presumivelmente, maior vantagem para a Administração, ou seja, a empresa poderá dá lances em quantos itens desejarem.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Para que a futura aquisição seja realizada com destreza, ela dependerá dos seguinte contratos:

- cozinheira e auxiliares de cozinha para a preparação das refeições diárias para pacientes e acompanhantes,
- frete fluvial para transportar alimentos mensalmente para as 5 casais que estão sobre a administração da sede;
- aquisição de material de limpeza.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Ao analisar o Sistema PGC, verificou-se que os itens da presente aquisição constam no Programa Anual de Contratação (PAC) de 2023.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A CASAI Tabatinga bem como as 5 CASAI's Locais, recebem diariamente a clientela étnica e seus acompanhantes para a realização de consultas, tratamento/recuperação em hospital de referência, como também consultas em clínica municipal e traslado dos mesmos para hospital de maior complexidade, ou retorno a sua comunidade de origem. Ao decorrer destes trâmites, estes ao serem alojados necessitam de acompanhamento integral, que recebem tanto no âmbito social, nutricional, cuidados médicos e de enfermagem. No âmbito da Nutrição o resultado pretendido com a aquisição dos gêneros alimentícios é ofertar diariamente aos comensais uma alimentação saudável, em quantidade, qualidade, harmonia e adequação.

13. Providências a serem Adotadas

Para otimizar a oferta de alimentos para CASAI Regional e nas 5 CASAI's Locais, recomenda-se aos responsáveis:

Controle higiênico sanitário dos alimentos;

Recebimento dos gêneros alimentícios,

Controle de estoques;

Controle das refeições servidas diariamente;

Com objetivo de servir alimentos saudáveis e em quantidade adequada evitando assim o desperdício de alimentos e melhor atendimento aos comensais.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Consoante art. 5º da IN SLTI/MPOG Nº 01/2010. Os bens ofertados deverão ser constituídos, no todo ou em parte, por material reciclável, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR-15448-1 e 15448-2. Poderão ser certificados pelo Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares; Os bens deverão ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

Os bens deverão ser livres de substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr (VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenilpolibromados (PBDEs).

A comprovação do disposto nos itens acima poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências do edital. Em caso de inexistência de certificação que ateste a adequação, o DSEI Alto Rio Solimões poderá realizar diligências para verificar a adequação do produto às exigências do ato convocatório, correndo as despesas por conta da licitante selecionada. Caso não se confirme a adequação do produto, a proposta selecionada será desclassificada.

O aumento de bens de consumo observa-se também o aumento de serviços, como a oferta dos serviços de alimentação e nutrição que, para alcançarem seus objetivos, geram resíduos sólidos com variável composição física, contribuindo com o problema. Neste contexto, os serviços de alimentação e nutrição merecem destaque, uma vez que o uso inconsciente de recursos e o aumento da geração de resíduos, aliados ao desperdício, são alguns dos principais fatores que agravam os impactos ambientais.

A produção de resíduos sólidos provenientes de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) constitui-se evidência em toda a cadeia de produção da refeição até sua distribuição. Para controlar a demanda destes resíduos com objetivo de preservar o meio ambiente; é essencial que haja uma interação das ferramentas de Gestão Ambiental com as rotinas operacionais da Unidade de Alimentação e Nutrição. Dentro da UAN a redução do desperdício pode ser resolvida com medidas simples, já que a maior parte desse problema decorre de erros no planejamento com excesso de produção, compras realizadas sem critérios, desrespeito à sazonalidade ao se adquirir gêneros alimentícios, falta de qualificação dos funcionários responsáveis pela manipulação e seleção de matérias primas e

também despreparo para elaboração de cardápios. Na concepção técnica o lixo orgânico é todo lixo que tem origem animal ou vegetal, ou seja, que recentemente fez parte de um ser vivo (animais e vegetais). Os resíduos sólidos orgânicos, de origem animal e vegetal constituem-se em fonte geradora de impactos ambientais consideráveis, tais como a geração de gases e de maus odores, a geração de líquidos percolados (Chorume), atração de animais vetores e corrosão de equipamentos e componentes da infraestrutura.

RESÍDUOS ORGÂNICOS: APLICAÇÃO PRÁTICA Todo o material reciclável deverá separado do orgânico. A separação deverá feita através de lixeiras identificadas para lixo orgânico ou reciclável. Promovendo o consumo integral dos alimentos, partes menos convencionais dos alimentos, como cascas, folhas e talos de vegetais deverão eventualmente serem utilizadas no preparo de caldos e consumo nas refeições. As partes estragadas ou inadequadas para o uso são separadas pelos funcionários no momento do preparo e, juntamente com os resíduos, são descartadas no lixo orgânico, para serem recolhidas pela empresa prestadora de serviços nos Municípios de abrangência de cada CASAI Local e CASAI Regional.

RESÍDUOS SÓLIDOS INORGÂNICOS Os resíduos sólidos inorgânicos incluem todo material que não possui origem biológica, ou que foi produzida por meios não naturais, como plásticos, produtos de metal, vidro, detergentes, etc. A maioria do lixo inorgânico possui um grande problema: demoram muito tempo para serem decompostas, quando simplesmente jogadas ao meio ambiente. **EMBALAGENS, PAPEL E PLÁSTICO** No Brasil, somente 30% do papel produzido é reciclado. Do total reciclado, cerca de 90% são gerados por atividades comerciais e industriais, e destes, 49,5% são oriundos de papel de escritório. Os plásticos constituem um dos principais problemas, entre todas as classes de materiais que constituem o RSU (Resíduo Sólido Urbano), pois são os que apresentam menores índices de reciclagem em todo o mundo. As embalagens têm funções importantes como: proteção, transporte, acondicionamento, venda, informação e serviço. Seu uso disponibiliza produtos em boas condições de consumo, evitando o desperdício, por outro lado, torna-se um problema pós-consumo, principalmente quando não são recicladas. As embalagens portadoras de matéria-prima são, basicamente, caixas de papelão, isopor e embalagens plásticas. Que são separados para seguirem para descartes, através da coleta de resíduos do Município. Sabendo que este óleo não deve ser descartado na rede de esgoto, por ser fonte de poluição ambiental, na região do Alto Rio Solimões não há empresa que trabalhe com reciclagem de embalagens.

RESÍDUOS LÍQUIDOS – ÓLEO Sabe-se que um litro de óleo pode contaminar 1 milhão de litros de água, quantidade suficiente para o consumo de uma pessoa durante 14 anos. Dessa forma, torna-se cada vez mais crescente a necessidade em adotar medidas para reduzir, reutilizar e reciclar os resíduos gerados pelo óleo resultante de processo de cocção. Sabendo que este óleo não deve ser descartado na rede de esgoto, por ser fonte de poluição ambiental, na região do Alto Rio Solimões não há empresa que trabalhe com a reutilização do óleo.

GRAU DE CONSCIENTIZAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS Os funcionários das UAN da CASAI Regional e CASAI Locais estão esclarecidos e são orientados a participarem da separação dos resíduos sendo importante a execução periódica de treinados para execução desta tarefa. Além disso, a capacitação de funcionários torna-se um instrumento para redução do volume de resíduos sólidos gerados pelos fatores de correção e sobras das matérias primas, pois o conhecimento de técnicas corretas de manipulação de hortaliças, porcionamento e o cálculo de per capita podem promover a redução do volume do resíduo produzido. Os resíduos orgânicos, que são os restos de alimentos e outros materiais, tais como cascas de alimentos, folhas, restos de frutos e vegetais, pó de café e outros, poderiam ser cedidos à empresas ou instituições que trabalham com o método de compostagem que mostrou-se interessante no ponto de vista ecológico. Este processo envolve a decomposição biológica, promovida por microorganismos do solo, obtendo como produto final um material rico em nutrientes, o qual é empregado no cultivo de frutas e hortaliças, sendo uma ótima opção de adubo natural para o cultivo de alimentos orgânicos, por exemplo. Esta ação possibilita a redução dos gastos da unidade de alimentação e nutrição com destinação terceirizada dos resíduos orgânicos gerados e promove benefícios ambientais. Vale ressaltar a CASAI Tabatinga possui um projeto já em execução de hortaterapia, sendo utilizado uma parte dos resíduos orgânicos. A implementação de alternativas para o aproveitamento, redução ou destinação dos resíduos produzidos pelas Unidades de Alimentação e Nutrição é possível através da criação de políticas e na inserção do tema na gestão; além disso, a conscientização dos envolvidos nos processos é fundamental para que as ações sejam efetivas.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Aquisição de gêneros alimentícios, visa evitar a descontinuidade dos serviços de oferta de gêneros alimentícios aos usuários, visto que a falta do mesmo causaria enorme prejuízo ao DSEI ARS.

O presente processo objetiva atender ao prazo de 12 meses as necessidades da CASAI Regional e também as 5 CASAI's Locais estes, que atendem a clientela étnica e seus acompanhantes que advêm dos Polos Base para o município de referência e que precisam realizar refeições diariamente.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

Despacho: Portaria nº 310, de 1 março de 2013

LEONARDO GOMES MANDUCA FILHO

Membro da Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 11/07/2024 às 19:11:54.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - 1. Planilha.pdf (459.16 KB)
- Anexo II - 2. Planilha.pdf (502.48 KB)

Anexo I - 1. Planilha.pdf

AMAT						
1º SEMESTRE						
Jan	Feb	Mar	Abr	Mai	Jun	TOTAL
43	65	79	102	71	117	577
0	4	47	17	13	110	291
54	87	97	90	90	68	456
0	0	0	0	0	0	0
0	22	35	11	19	0	117
0	27	28	24	26	0	125
0	179	323	342	298	394	1276

SAI						
1º SEMESTRE						
Jan	Feb	Mar	Abr	Mai	Jun	TOTAL
25	46	25	42	36	41	215
2	17	0	0	28	43	100
18	25	38	60	24	28	163
7	12	11	11	25	26	84
6	11	11	11	25	26	90
0	0	0	0	0	0	0
112	81	88	145	206	136	678

TNT						
1º SEMESTRE						
Jan	Feb	Mar	Abr	Mai	Jun	TOTAL
113	101	83	50	124	142	613
139	118	82	51	116	147	653
129	156	29	83	98	128	623
127	68	40	31	67	98	431
175	84	43	50	101	80	421
723	485	331	295	422	715	3166

BC						
1º SEMESTRE						
Jan	Feb	Mar	Abr	Mai	Jun	TOTAL
18	77	78	48	68	76	465
0	0	0	0	0	0	0
193	389	250	280	427	321	1860
193	389	250	280	427	321	1860
186	286	257	278	403	286	1816
184	271	233	271	362	262	1713
184	271	233	271	362	262	1713
186	286	257	278	403	286	1816
184	271	233	271	362	262	1713
186	286	257	278	403	286	1816

TBT						
1º SEMESTRE						
Jan	Feb	Mar	Abr	Mai	Jun	TOTAL
178	388	286	377	410	347	1916
193	389	250	280	427	321	1860
186	286	257	278	403	286	1816
184	271	233	271	362	262	1713
184	271	233	271	362	262	1713
186	286	257	278	403	286	1816
184	271	233	271	362	262	1713
186	286	257	278	403	286	1816
184	271	233	271	362	262	1713
186	286	257	278	403	286	1816

SPO						
1º SEMESTRE						
Jan	Feb	Mar	Abr	Mai	Jun	TOTAL
128	100	107	200	187	180	802
175	100	104	150	185	170	784
130	144	241	307	231	235	1088
145	83	294	288	158	180	1048
145	88	263	363	265	185	1229
0	0	0	0	0	0	0
786	477	862	1793	1054	100	4444

AMT						
1º SEMESTRE						
Jan	Feb	Mar	Abr	Mai	Jun	TOTAL
16	41	30	60	41	67	255
16	22	62	132	40	48	341
18	60	110	144	71	72	535
0	23	42	103	46	66	278
0	6	47	82	27	40	222
0	1	0	0	0	0	0
98	189	361	486	386	288	1788

SAI						
1º SEMESTRE						
Jan	Feb	Mar	Abr	Mai	Jun	TOTAL
16	41	30	60	41	67	255
16	22	62	132	40	48	341
18	60	110	144	71	72	535
0	23	42	103	46	66	278
0	6	47	82	27	40	222
0	1	0	0	0	0	0
200	138	244	291	223	165	1075

TNT						
1º SEMESTRE						
Jan	Feb	Mar	Abr	Mai	Jun	TOTAL
70	41	31	60	16	28	246
107	89	55	98	39	24	463
120	81	60	50	48	26	485
120	49	37	100	38	38	382
70	38	21	83	16	27	261
70	38	21	83	16	27	261
580	388	283	539	489	286	2107

BC						
1º SEMESTRE						
Jan	Feb	Mar	Abr	Mai	Jun	TOTAL
16	47	16	80	61	86	406
0	0	0	0	0	0	0
188	351	277	320	320	320	1906
188	351	277	320	320	320	1906
177	40	16	16	13	43	269
177	40	16	16	13	43	269
299	294	293	367	300	300	1719

TBT						
1º SEMESTRE						
Jan	Feb	Mar	Abr	Mai	Jun	TOTAL
162	427	262	228	280	466	1915
182	476	402	282	226	241	2069
182	400	400	286	226	228	1712
186	286	257	288	376	288	1764
184	271	233	271	362	262	1713
186	286	257	278	403	286	1816
184	271	233	271	362	262	1713
186	286	257	278	403	286	1816
184	271	233	271	362	262	1713
186	286	257	278	403	286	1816

SPO						
1º SEMESTRE						
Jan	Feb	Mar	Abr	Mai	Jun	TOTAL
128	100	107	200	187	180	802
175	100	104	150	185	170	784
130	144	241	307	231	235	1088
145	83	294	288	158	180	1048
145	88	263	363	265	185	1229
0	0	0	0	0	0	0
786	477	862	1793	1054	100	4444

O número de pacientes e acompanhantes está condicionado de acordo com a estrutura de Cálculo, sempre, uma cama em função de um médico, porém a contabilidade de infrações é realizada de acordo com a quantidade de que não foram 2 (dois) 80 minutos, o que justifica a quantidade de infrações variadas ao mês.

AMAZONAS													
1º SEMESTRE							2º SEMESTRE						
RESERVAÇÃO	Jan	Feb	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Sep	Out	Nov	Dez	TOTAL
RESERVAÇÃO	25	43	59	67	102	72	56	27	40	46	51	67	645
LANÇAMENTO	0	4	47	49	37	13	16	22	40	132	49	49	481
ALICADO	26	87	60	61	60	59	59	103	144	51	31	43	664
ANULADO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CELA	0	22	25	31	29	0	0	0	0	0	0	0	107
TOTAL	48	172	152	167	268	168	99	159	184	481	286	208	2001

Unid. F3 215,312133 8,11111111 0

B. CONSTANT													
1º SEMESTRE							2º SEMESTRE						
RESERVAÇÃO	Jan	Feb	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Sep	Out	Nov	Dez	TOTAL
RESERVAÇÃO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
LANÇAMENTO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ALICADO	26	87	60	61	60	59	59	103	144	51	31	43	664
ANULADO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CELA	0	22	25	31	29	0	0	0	0	0	0	0	107
TOTAL	26	87	60	61	60	59	59	103	144	51	31	43	664

Unid. F3 100,000000 0,00000000 0

SPO													
1º SEMESTRE							2º SEMESTRE						
RESERVAÇÃO	Jan	Feb	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Sep	Out	Nov	Dez	TOTAL
RESERVAÇÃO	128	100	107	200	187	180	128	100	107	200	187	180	802
LANÇAMENTO	175	100	104	150	185	170	144	150	185	170	144	170	1088
ALICADO	145	83	294	288	158	180	180	222	272	180	200	200	1048
ANULADO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CELA	0	22	25	31	29	0	0	0	0	0	0	0	107
TOTAL	308	302	484	608	484	360	424	380	456	456	484	484	1816

Unid. F3 100,000000 0,00000000 0

TNT													
1º SEMESTRE							2º SEMESTRE						
RESERVAÇÃO	Jan	Feb	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Sep	Out	Nov	Dez	TOTAL
RESERVAÇÃO	70	41	31	60	16	28	70	41	31	60	16	28	446
LANÇAMENTO	107	89	55	98	39	24	107	89	55	98	39	24	663
ALICADO	120	81	60	50	48	26	120	81	60	50	48	26	663
ANULADO	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CELA	0	22	25	31	29	0	0	0	0	0	0	0	107
TOTAL	197	151	117	239	109	84	197	151	117	239	109	84	1326

Unid. F3 162,000000 5,00000000 0

TBT													
1º SEMESTRE							2º SEMESTRE						
RESERVAÇÃO	Jan	Feb	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Sep	Out	Nov	Dez	TOTAL
RESERVAÇÃO	178	388	286	377	410	347	178	388	286	377	410		

Anexo II - 2. Planilha.pdf

CONSOLIDADO GERAL - CASAI'S/2023

DESCRIÇÃO/MÊS	C.L. Amaturá	C.L. Benj. Constant	C.L. SPO	C.L.SAI	C.L. Tonantins	C.R. Tabatinga	TOTAL
Pediatria (0 - 9 anos)	48	88	106	65	67	259	633
Adolescente (10 - 19 anos)	86	74	118	119	95	123	615
Adulto (20 - 59 anos)	417	347	462	605	302	459	2592
Idosos (acima de 60 anos)	49	30	68	55	24	56	282
TOTAL	600	539	754	844	488	897	4122
Acompanhantes	281	355	386	284	279	568	2153

0

DESCRIÇÃO/MÊS	C.L. Amaturá	C.L. Benj. Constant	C.L. SPO	C.L.SAI	C.L. Tonantins	C.R. Tabatinga	TOTAL
Masculino	154	219	244	234	129	353	1333
Feminino	446	320	510	610	359	544	2789
TOTAL	600	539	754	844	488	897	4122

DESCRIÇÃO/MÊS	C.L. Amaturá	C.L. Benj. Constant	C.L. SPO	C.L.SAI	C.L. Tonantins	C.R. Tabatinga	TOTAL
PACIENTE	600	539	754	844	488	897	4122
ACOMPANHANTE	281	355	386	284	279	568	2153
TOTAL	881	894	1140	1128	767	1465	6275
Total Geral =							

1° SEMESTRE

DESCRIÇÃO/MÊS	C.L. Amaturá	C.L. Benj. Constant	C.L. SPO	C.L.SAI	C.L. Tonantins	C.R. Tabatinga	TOTAL
DESJEJUM	337	401	1213	223	507	1812	4493
LANCHE DA MANHÃ	150	0	1267	102	638	1869	4026
ALMOÇO	456	517	1507	348	632	1869	5329
LANCHE DA TARDE	131	341	1247	94	477	1816	4106
JANTAR	127	258	1223	92	431	1713	3844
CEIA	75	0	4	17	421	1710	2227
TOTAL	1276	1517	6461	876	3106	10789	24025

2° SEMESTRE

DESCRIÇÃO/MÊS	C.L. Amaturá	C.L. Benj. Constant	C.L. SPO	C.L.SAI	C.L. Tonantins	C.R. Tabatinga	TOTAL
DESJEJUM	308	453	1490	209	276	1811	4547
LANCHE DA MANHÃ	341	9	1533	228	483	2082	4676
ALMOÇO	516	599	1836	295	486	2110	5842
LANCHE DA TARDE	278	389	1446	174	358	1744	4389
JANTAR	222	269	1411	169	261	1490	3822
CEIA	123	0	0	0	243	1474	1840
TOTAL	1788	1719	7716	1075	2107	10711	25116

GERAL

DESCRIÇÃO/MÊS	C.L. Amaturá	C.L. Benj. Constant	C.L. SPO	C.L.SAI	C.L. Tonantins	C.R. Tabatinga	TOTAL
DESJEJUM	645	854	2703	432	783	3623	9040
LANCHE DA MANHÃ	491	9	2800	330	1121	3951	8702
ALMOÇO	972	1116	3343	643	1118	3979	11171
LANCHE DA TARDE	409	730	2693	268	835	3560	8495
JANTAR	349	527	2634	261	692	3203	7666
CEIA	198	0	4	17	664	3184	4067
TOTAL	3064	3236	14177	1951	5213	21500	49141