

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA (DFD)

Órgão : SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL
Responsável pela Demanda : MARIA ELIETE FERNANDES OLIVEIRA
E-mail : socialqxe@gmail.com

1. OBJETO: AQUISIÇÃO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA A MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ

1.1 OBJETIVO: GARANTIR O SUPRIMENTO CONTÍNUO E ADEQUADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER ÀS DEMANDAS NA EXECUÇÃO DOS PROGRAMAS SOCIAIS E ASSISTENCIAIS, BEM COMO O FUNCIONAMENTO DA SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL, CONSIDERANDO A QUALIDADE DOS PRODUTOS, A EFICIÊNCIA NA DISTRIBUIÇÃO E O CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS LEGAIS E SANITÁRIOS

2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

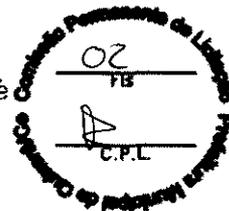
2.1 A Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social do município de Quixeré visa garantir o suprimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios para atender às demandas na execução dos programas sociais e assistenciais, bem como o funcionamento da própria secretaria, considerando a qualidade dos produtos, a eficiência na distribuição e o cumprimento dos requisitos legais e sanitários. Abaixo estão algumas dessas razões que justificam a necessidade da contratação:

- 1) Alimentação para Beneficiários de Programas Sociais: A Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social frequentemente administra programas sociais que atendem indivíduos e famílias em situação de vulnerabilidade social. Esses programas muitas vezes incluem a distribuição de alimentos essenciais para garantir a nutrição básica dessas pessoas.
- 2) Manutenção de Equipamentos Públicos: Muitas vezes, a Secretaria é responsável pela gestão de equipamentos públicos como abrigos e centros de assistência social. Nestes locais, é essencial fornecer alimentação adequada para os frequentadores, que podem incluir crianças, idosos e pessoas em situação de rua.
- 3) Promoção de Segurança Alimentar: A aquisição de gêneros alimentícios contribui para a promoção da segurança alimentar, garantindo que as pessoas atendidas tenham acesso regular a uma alimentação saudável e balanceada.
- 4) Execução de Programas e Projetos: Muitos programas e projetos da Secretaria requerem a distribuição de alimentos como parte de suas atividades. Isso pode incluir desde campanhas de combate à fome até a promoção de hábitos alimentares saudáveis entre os beneficiários.
- 5) Atendimento a Demandas Emergenciais: Em situações de emergência, como desastres naturais ou crises econômicas locais, a Secretaria pode ser chamada a fornecer apoio alimentar imediato à população afetada.
- 6) Cumprimento de Normativas Legais: A legislação muitas vezes exige que órgãos governamentais, como a Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social, assegurem a provisão de alimentação adequada para grupos específicos, como pessoas em vulnerabilidade social e alimentar, por exemplo.



GOVERNO MUNICIPAL
SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL
QUIXERÉ – ADM "Somos Todos Quixeré"

Somos todos Quixeré



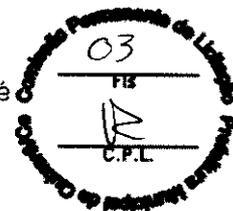
3. DESCRIÇÕES E QUANTIDADES:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	STDS	1ª	B.	CRAS	CRAS	BENEF.	FMDCA
				QUANT.	INFANCIA	FAMÍLIA	(FNAS)	(FEAS)	EVENTUAIS	QUANT.
1	AÇUCAR COMUM (EMB. 01KG): Especificação : não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. Embalagem: deve esta intacta, acondicionada em pacotes de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de validade: mínimo 10 meses	570	QUILO	80	60	80	150	200	0	0
2	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO (EMB. MÍNIMA 100 ML)	36	UNIDADE	3			15	18		
3	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO (EMB. MÍNIMA 100 ML) - 100% SUCRALOSE	5	UNIDADE					5		
4	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA (EMB. MÍNIMA. 350 GR): Especificação : Pacote de no mínimo 350 g, com dupla embalagem, rico em ferro e vitaminas, apresentando bom estado físico e propriedades organolépticas adequadas.	550	PACOTE	70	60	80	180	100		60
5	BISCOITO DOCE TIPO MARIA (EMB. MÍNIMA. 350GR): Especificação : Pacote de no mínimo 350 g, com dupla embalagem, rico em ferro e vitaminas, apresentando bom estado físico e propriedades organolépticas adequadas.	540	PACOTE	80	60	80	160	100		60
6	BISCOITO RECHEADO TIPO CHOCOLATE (EMB. MÍNIMA 80 GR)	840	PACOTE		120		600			120
7	BISCOITO DOCE RECHEADO TIPO CHOCOLATE (EMB. MÍNIMA 25GR)	1.040	PACOTE		120		800			120
8	BISCOITO DOCE RECHEADO TIPO GOIABINHA (EMB. MÍNIMA 30 GR)	740	PACOTE		120		500			120
9	BISCOITO COMUM SALGADO EMB. MÍNIMA 350GR : Especificação : Tipo "cream craker". O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação, sem apresentar excesso de dureza e nem quebradiço. Embalado em saco plástico, pacotes de no mínimo 350g (3x1) acondicionados em caixas de papelão. Prazo de validade de no mínimo 8 meses a partir da data do recebimento.	470	PACOTE	70	60		180	100		60
10	BISCOITO SALGADO TIPO CLUB SOCIAL (PAC. C/06 UND)	2.150	PACOTE		50		2000			100
11	BISCOITO DOCE FRESCO EMB.20 UNIDADES	90	PACOTE				60	30		
12	BISCOITO TIPO CREAM CRAKER EMB. MÍNIMA 350 GR	740	PACOTE	80	80	80	200	300		
13	BOLACHA ACEBOLADA EMB. MÍNIMA 280GR	42	PACOTE	5	5		12	20		
14	BOLACHA TIPO FOLHEADA EMB. MÍNIMA 250GR	51	PACOTE	6			20	25		
15	BISCOITO TIPO WAFER CHOCOLATE (EMB. MÍNIMA 30GR)	280	PACOTE				200			80
16	BOMBONS DE CHOCOLATE SORTIDO EMB. MÍNIMA 250GR	298	CAIXA	8	10		100	80		100
17	CALDO DE GALINHA EMB. MÍNIMA 19 GR (CAIXINHA COM 02 TABLETES)	85	EMBALAGEM				40	45		
18	CALDO DE CARNE EMB. MÍNIMA 19 GR (CAIXINHA COM 02 TABLETES)	78	EMBALAGEM	8			35	35		
19	CALDO DE FRANGO TABLETE EMB. MÍNIMA 152G (CAIXA COM 16 TABLETES)	85	CAIXA				40	45		
20	CALDO DE CARNE TABLETE EMB. MÍNIMA 152G (CAIXA COM 16 TABLETES)	45	CAIXA				25	20		



GOVERNO MUNICIPAL
SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”

Somos todos Quixeré

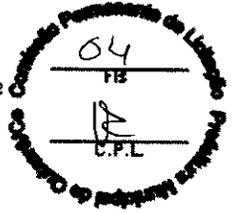


21	COLORÍFICO SEM SAL (EMB. MÍNIMA 100 GR); Especificação : Produto a partir de urucum, sem adição de sal, pacote com no mínimo 100g, validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto	96	PACOTE	6			50	40		
22	TEMPERO COMPLETO (EMB. 500ML); Especificação : Produto de boa qualidade, completo, apresentando em sua composição alho e condimentos próprios.	83	EMBALAGEM		6	5		60	12	
23	TEMPERO CONDIMENTADO EMB.500ML	70	EMBALAGEM				50	20		
24	TEMPERO DE ALHO E SAL EMB. 300ML	89	EMBALAGEM	6	3		60	20		
25	TEMPERO PRONTO PARA CARNES EMB. 60G COM 12 SACHÊS)	86	EMBALAGEM	6			60	20		
26	TEMPERO PRONTO PARA ARROZ EMB. 60G COM 12 SACHÊS)	60	EMBALAGEM				20	40		
27	TEMPERO PRONTO PARA FEIJÃO EMB. 60G COM 12 SACHÊS)	68	EMBALAGEM	6			12	50		
28	TEMPERO PRONTO PARA SALADA (EMB. 60G) - EMBALAGEM COM 12 SACHÊS)	23	EMBALAGEM	3				20		
29	SAL REFINADO IODADO (EMB. 01 KG); Especificação : Embalagem primária em pacotes de 01 kg, sem impurezas, registro no Ministério da Saúde e constituído da acordo com o decreto 75.697/75-MS	48	QUILO	8			30	10		
30	COLORÍFICO SEM SAL (EMB. MÍNIMA 500 GR)	24	PACOTE				12	12		
31	LEITE DE COCO (EMB. MÍNIMA 500ML)	13	GARRAFA	2			5	6		
32	LEITE DE COCO EMB. MÍNIMA 200ML: Especificação : Ingredientes: leite de côco padronizado para 9% a 11% de gorduras. Conservador INS 202, INS 211 e INS 223, espessante INSS 466 e INS 407, estabilizante INS 412. Alimento modificado na sua composição calórica	32	GARRAFA				20	12		
33	CREME DE CEBOLA EMB. MÍNIMA 65G	9	PACOTE	2			3	4		
34	CREME DE CEBOLA (EMB. MÍNIMA 500 GR)	11	PACOTE	2			4	5		
35	CANELA EM PÓ (EMB. MÍNIMA 40 GR)	17	PACOTE	3			6	8		
36	CHÁ DE CAMOMILA (EMB. 10 UND)	220	CAIXA	30	10	40	60	80		
37	CHA DE CIDREIRA (EMB. 10UND)	92	CAIXA	12	10	10	20	40		
38	CHÁ DE ERVA-DOCE (EMB. 10 UND)	220	CAIXA	40	15	25	60	80		
39	CAMOMILA EM GRÃOS (SACO COM EMB. MÍNIMA 500 G)	27	PACOTE	3	3	5	6	10		
40	ERVA-DOCE EM GRÃOS (SACO COM EMB. MÍNIMA 500 G)	14	PACOTE	3	3	2		6		
41	ERVA-DOCE (FRASCO DE NO MÍNIMO 40G)	12	PACOTE	3	3			6		
42	CHA DE HORTELÃ (EMB. 10 UND)	44	CAIXA		12		12	20		
43	LEITE EM PÓ INTEGRAL EMB. MÍNIMA 200GR	318	SACHÊ	6	12		200	100		
44	LEITE EM PÓ INTEGRAL EMB. MÍNIMA 400GR	152	SACHÊ		12		80	60		
45	LEITE EM PÓ DESNATADO EMB. MÍNIMA 200G	180	PACOTE				100	80		
46	LEITE EM PÓ DESNATADO (EMB. MÍNIMA 300 GR); Especificação : Características técnicas: leite em pó integral. Embalagem intacta, bem vedada, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade 12 meses a contar a partir da data de entrega.	192	LATA		12		100	80		
47	LEITE EM PÓ INTEGRAL (EMB. MÍNIMA 800GR); Especificação : Características técnicas: leite em pó integral. Embalagem intacta, bem vedada, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade 12 meses a contar a partir da data de entrega.	127	PACOTE		12		60	55		



GOVERNO MUNICIPAL
SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”

Somos todos Quixeré

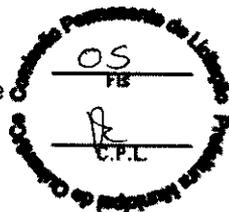


48	LEITE INTEGRAL UHT EMB. TETRAPAK: Especificação : Suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 370 de 04/09/97, livre de parasitas e de qualquer substância nociva. Embalagem tetrapak esterilizada e hermeticamente fechada, contendo 1 ltr. Prazo de validade: 4 meses a contar a partir da data de entrega.	40	LITRO				40			
49	LEITE UHT DESNATADO TETRA PAK 1000ML	22	LITRO				12	10		
50	LEITE UHT PASTEURIZADO 1 LIT	140	LITRO				80	60		
51	LEITE DE VACA IN NATURA	172	LITRO	12			100	60		
52	ERVILHA EM CONSERVA EMB. MÍNIMA 300 GR: Especificação : Em conserva, em atas de 200 a 300g Na embalagem deve constar data de fabricação com no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade, informação nutricional e ingredientes.	90	EMBALAGEM	5			60	25		
53	CREME DE LEITE CAIXINHA EMB. MÍNIMA 200 GR: Especificação : Caixa de creme de leite elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, fabricado a partir de matéria-prima selecionada, validade mínima de 3 meses e embalagem tetra Pack (caixinha) com peso líquido de no mínimo 200g	178	CAIXA	8			70	90		10
54	EXTRATO DE TOMATE (EMB. MÍNIMA 140GR)	124	EMBALAGEM	12			60	40		12
55	EXTRATO DE TOMATE EMB. MÍNIMA DE 340 GR: Especificação : Simples concentrado. Produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico. Preparado com frutos sadios, maduros, selecionados, sem pele, sem sementes, sem corantes artificiais. Isento de sujidade e fermentação. Apresentar cor, sabor e odor característicos e agradáveis. Validade mínima de 14 meses a contar da entrega. Embalagem bag (plástica, flexível, atóxica e resistente)	69	EMBALAGEM	8	8		20	25		8
56	MILHO VERDE EM CONSERVA (EMB. MÍNIMA 200GR): Especificação : Em conserva, em latas de 200 a 300g. Na embalagem deve constar data de fabricação com, no máximo, 30 dias da data da entrega do produto, data de validade, informação nutricional e ingredientes.	110	LATA	10			40	60		
57	MOLHO DE SOJA TRADICIONAL EMB. MÍNIMA 150 ML	57	EMBALAGEM	2			25	30		
58	MOLHO DE SOJA TRADICIONAL EMB. MÍNIMA 500 ML: Especificação : Ingredientes: água, sal refinado, soja, milho, açúcar, corante caramelo e conservador sorbato de potássio	55	EMBALAGEM				30	25		
59	MOLHO DE TOMATE (EMB. MÍNIMA 340GR)	154	EMBALAGEM	10	20	12	60	40		12
60	MOLHO DE TOMATE (EMB. MÍNIMA 520GR)	146	EMBALAGEM	10	12	12	60	40		12
61	GELÉIA DE MOCOTÓ (EMB. MÍNIMA 180 GR)	140	COPO				60	80		
62	LEITE CONDENSADO (EMB. MÍNIMA 395 GR): Especificação : Ingredientes: leite cru refrigerado, açúcar e lactose.	125	EMBALAGEM	5	10		80	20		10
63	ÓLEO DE SOJA PET (EMB. MÍNIMA 900ML)	132	EMBALAGEM	6	6		80	40		
64	VINAGRE DE ÁLCOOL EMB. MÍNIMA 500ML	26	EMBALAGEM	2			12	12		
65	AZEITE DE OLIVA EMB. MÍNIMA 500ML	13	UNIDADE	2	2		4	5		
66	VINAGRE DE VINHO TINTO EMB. MÍNIMA 500ML	34	EMBALAGEM	2			20	12		
67	BALAS MASTIGÁVEIS EMB. MÍNIMA 600G	103	PACOTE	3	8		60	12		20
68	DOCE DE LEITE - EMB COM 50 UNIDADES	20	PACOTE				8	12		



GOVERNO MUNICIPAL
SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”

Somos todos Quixeré

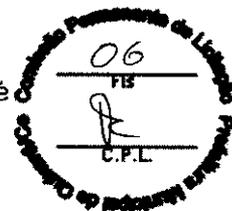


69	PIRULITO SABOR SORTIDO - EMBALAGEM COM 50 UNIDADES	70	PACOTE		20		30		20
70	PACOTE DE SERENATA DE AMOR EMB. MÍNIMA DE 825GR	103	PACOTE		5		30	8	60
71	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES A PARTIR DE 6 MESES EMB. MÍNIMA 400G	72	LATA		12		60		
72	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES 0 A 6 MESES EMB. MÍNIMA 400G	50	LATA				50		
73	MAIONESE (EMB. MÍNIMA 500G)	65	POTE	3	3	2	30	25	2
74	MAIONESE VIDRO EMB. MÍNIMA 250 GR	57	VIDRO	2			30	25	
75	CATCHUP EMB. MÍNIMA 400 GR	16	EMBALAGEM	2			6	8	
76	MARGARINA (EMB. 1KG)	9	UNIDADE	1			8		
77	MARGARINA (EMB. MÍNIMA 250G)	82	POTE	3	3	3	40	30	3
78	MARGARINA (EMB. MÍNIMA 500 GR): Especificação : Cremosa, com sal, no mínimo 65% de lipídeos. Embalagem em potes de plástico de 500g.	48	UNIDADE	3	3	3	12	25	2
79	MASSA PARA MINGAU DE MULTICEREAIS TIPO MUCILON (EMB. MÍNIMA 600GR)	220	PACOTE				100	120	
80	MASSA PARA MINGAU A BASE DE MULTICEREAIS (EMB. MÍNIMA 230GR)	200	PACOTE		20		80	100	
81	MASSA DE MILHO FARINHA (EMB. MÍNIMA 500 GR)	210	PACOTE	20			150	40	
82	MASSA PARA MINGAU A BASE DE MILHO TIPO MUCILON (EMB. MÍNIMA 600 GR)	360	PACOTE	30	30		180	80	40
83	MASSA PARA MINGAU A BASE DE MILHO TIPO MUCILON (EMB. MÍNIMA 400GR)	242	PACOTE	12	30		100	80	20
84	MASSA PARA MINGAU A BASE DE ARROZ TIPO MUCILON (EMB. MÍNIMA 230GR)	172	PACOTE	12			100	60	
85	MASSA PARA MINGAU A BASE DE ARROZ TIPO MUCILON (EMB. MÍNIMA 400GR)	180	PACOTE				80	100	
86	MASSA PARA MINGAU A BASE DE MILHO TIPO MUCILON (EMB. MÍNIMA 230GR)	204	PACOTE		12		100	80	12
87	MASSA PRONTA PARA TAPIOCA EMB. MÍNIMA 500GR	62	PACOTE	8	8	6	12	20	8
88	FARINHA LÁCTEA (EMB. MÍNIMA 600GR)	50	PACOTE				30	20	
89	FARINHA LÁCTEA (EMB. MÍNIMA 400GR)	45	PACOTE				25	20	
90	ACHOCOLATADO EM PÓ (EMB. MÍNIMA 400 G): Especificação : Em pó instantâneo, enriquecido com vitaminas. Aparência: pó homogêneo, sabor e cheiro próprios. Embalagem: em sacos de polietileno atóxico. Validade: mínima de 10 meses a contar a partir da data de entrega.	135	PACOTE	0	20	5	50	60	0
91	AVEIA EM FLOCOS FINOS (EMB. MÍNIMA 450 GR)	155	CAIXA		30		60	65	
92	FLOCOS DE CEREAIS TIPO NESTON (EMB. MÍNIMA 400GR)	24	LATA		6		8	10	
93	FLOCOS DE CEREAIS TIPO NESTON (EMB. MÍNIMA 600GR)	131	PACOTE		6		70	55	
94	CESTA BÁSICA EMBALADA EM SACO TRANSPARENTES: Especificação : (04 KG)-AÇUCAR COMUM // (04 KG)-ARROZ TIPO 1 BRANCO // (01 PCT)-BISCOITO COMUM DOCE 400GR // (01 PCT)-BISCOITO COMUM SALGADO 400GR // (02 PCT)-CAFÉ EM PÓ A VÁCUO 250GR COM SELO // (04 KG)-FARINHA DE MANDIOCA BRANCA // (04 KG)-FEIJÃO DE CORDA // (02 PCT)-LEITE EM PÓ INTEGRAL 200GR // (02 PCT)-MACARRÃO TIPO ESPAGUETTI 500GR // (04 PCT)-MASSA DE MILHO 500GR // (01 UND)-OLEO DE SOJA 900	1.500	UNIDADE	1200					300



GOVERNO MUNICIPAL
SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”

Somos Todos Quixeré

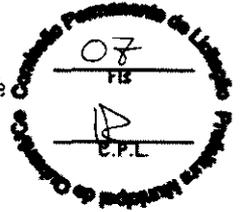


	ML // (01 KG)-SAL REFINADO // (02 LATAS) SARDINHA EM CONSERVA 130 G									
95	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA (EMB.01 KG): Especificação : Embalagem primária em pacote de 01 kg, livre de impurezas, microorganismos ou outras impurezas que possam comprometer o armazenamento ou consumo humano, validade na data de recebimento, não inferior a 90 dias	28	QUILO	6			10	12		
96	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA EMB.01KG	106	QUILO	6			40	60		
97	FARINHA DE TRIGO COMUM COM FERMENTO (EMB. 01 KG)	50	QUILO				20	30		
98	FARINHA DE TRIGO COMUM SEM FERMENTO (EMB. 01KG)	50	QUILO				20	30		
99	FARINHA DE MILHO (EMB. MÍNIMA 500G): Especificação : Flocos de milho 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 mínima de 500g, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter, externamente, os dados de identificação e procedência, informação nutricional, nº do lote, data e validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	288	PACOTE	20	10	8	150	100		
100	FÉCULA DE MANDIOCA (EMB. 01KG)	34	QUILO	6	6		10	12		
101	ÁMIDO DE MILHO EMB. MÍNIMA 500 GR: Especificação : Características sensoriais: aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. Deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. Embalagem deve estar intacta. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	52	CAIXA	3	5	5	15	20		4
102	MACARRÃO TIPO ESPAGUETTI (EMB. MÍNIMA 400 GR) Especificação : Longo fino, embalagem primária em pacotes de no mínimo 400g, inviolados, sem presença de insetos ou impurezas, registro no Ministério da Saúde, validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto	262	PACOTE	20	10		100	120		12
103	MACARRÃO TIPO NINHO (EMB. MÍNIMA 500 GR)	110	PACOTE				60	40		10
104	MACARRÃO TIPO PARAFUSO (EMB. MÍNIMA 500 GR): Especificação : A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e deve conter informação nutricional e ingredientes. Embalagem padronizada contendo no mínimo 500g do produto. Prazo de validade: 12 meses. Data de fabricação: máxima de 30 dias.	143	PACOTE	10	8		70	55		
105	MACARRÃO PARA LASANHA EMB. MÍNIMA 500GR	33	PACOTE	3			20	10		
106	REFRIGERANTE DE 02 LITROS SABOR COLA: Especificação : Acondicionado em embalagem descartável de 2 litros. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade	262	UNIDADE	50	12	20	80	80		20



GOVERNO MUNICIPAL
SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”

Somos todos Quixeré

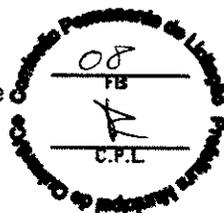


107	REFRIGERANTE DE 02 LITROS SABOR GUARANÁ: Especificação : Acondicionado em embalagem descartável de 2 litros. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade	290	UNIDADE	50	30	30	80	80	20
108	REFRIGERANTE DE 02 LITROS SABOR LARANJA: Especificação : Acondicionado em embalagem descartável de 2 litros. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade	237	UNIDADE	30	20	12	75	80	20
109	REFRIGERANTE DE 02 LITROS SABOR LIMÃO: Especificação : Acondicionado em embalagem descartável de 2 litros. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade	178	UNIDADE	12	12	12	70	60	12
110	REFRIGERANTE DE 02 LITROS SABOR UVA: Especificação : Acondicionado em embalagem descartável de 2 litros. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade	197	UNIDADE	10	10	10	80	75	12
111	REFRIGERANTE EMB. MÍNIMA 237 ML SABOR COLA: Especificação : Acondicionado em embalagem descartável. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade	80	UNIDADE				80		
112	REFRIGERANTE EMB. MÍNIMA 237 ML SABOR GUARANÁ: Especificação : Acondicionado em embalagem descartável. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade	300	UNIDADE			100	200		
113	REFRIGERANTE EMB. MÍNIMA 237 ML SABOR LARANJA: Especificação : Acondicionado em embalagem descartável. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade	300	UNIDADE			100	200		
114	SUCO CONCENTRADO DE CAJU (EMB. MÍNIMA 500ML)	32	GARRAFA			12		20	
115	SUCO PRONTO DE SABORES VARIADOS EMB. MÍNIMA 200ML UHT	2.320	UNIDADE		200		2000		120
116	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 (EMB. 01KG): Especificação : Pacotes transparentes com identificação do produto e peso líquido de 1kg, acondicionados em fardos de plástico resistente, de 15kg a 30kg, com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 6 meses, a partir da data do recebimento, com registro do Ministério de Agricultura. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. O produto não deve apresentar grãos disformes (queimados, com pedras, cascas ou carunchos)	335	QUILO	20	15		140	160	
117	ARROZ TIPO 1 BRANCO (EMB. 1KG).	270	QUILO	10	10		120	130	
119	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (EMB. MÍNIMA 400GR).	34	PACOTE		6		18	10	
120	CAFÉ EM PÓ A VACUO EMB MÍNIMA 250 GR COM SELO ABIC	318	PACOTE	40	18	40	100	120	
121	CARNE BOVINA DE 1ª IN NATURA; Especificação : A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa; cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Com rotulagem	355	QUILO	25			180	150	



GOVERNO MUNICIPAL
SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL
QUIXERÉ – ADM "Somos Todos Quixeré"

Somos todos Quixeré

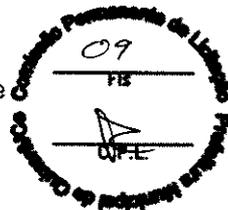


	especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente (inspecionado SIF-DIPOA). A entrega deverá ser feita em caminhão refrigerado.								
122	CARNE BOVINA MOIDA IN NATURA; Especificação : A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa; cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente (inspecionado SIF-DIPOA). A entrega deverá ser feita em caminhão refrigerado.	475	QUILO	25		250	200		
123	CARNE BOVINA COM OSSO IN NATURA; Especificação : A CARNE DEVE SER DE BOA QUALIDADE, APRESENTAR-SE COM ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDA E NEM PEGAJOSA, COR, CHEIRO E SABOR PRÓPRIO SEM MANCHAS ESVERDEADAS, LIVRES DE PARASITAS, SUJIDADES E QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSA ALTERÁ-LA OU ENCOBRIR QUALQUER ALTERAÇÃO. COM ROTULAGEM, ESPECIFICANDO O PESO, TIPO DE CARNE, DATA DE FABRICAÇÃO, DATA DE VALIDADE E REGISTRO DO ÓRGÃO COMPETENTE(INSPECIONADO SIF-DIPOA). A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA EM CAMINHÃO REFRIGERADO.	100	QUILO			40	60		
124	COSTELA DE BOI	165	QUILO			80	85		
125	CARNE DE CHARQUE (EMB. MÍNIMA 500 GR); Especificação : Curada e seca, ponta de agulha, de 1ª qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação. Acondicionado em caixa de papelão lacrada.	177	PACOTE	12		85	80		
126	FÍGADO DE BOI DE 1º INTEIRO IN NATURA	120	QUILO			40	80		
127	FRANGO IN NATURA ABATIDO (KG); Especificação : Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	160	QUILO	20		40	100		
128	FRANGO INTEIRO CONGELADO; Especificação : ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES	125	QUILO	25		60	40		



GOVERNO MUNICIPAL
SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL
QUIXERÉ – ADM "Somos Todos Quixeré"

Somos todos Quixeré

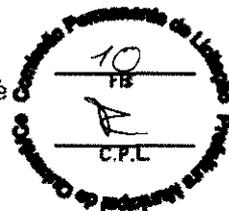


	NUTRICINAIS, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, N DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, COM PRAZO DE VALIDADE MINIMO DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.								
129	PEITO DE FRANGO CONGELADO(KG); Especificação : ASPECTO PRÓPRIO, NÃO AMOLECIDO, NEM PEGAJOSO, COR PRÓPRIA SEM MANCHAS ESVERDEADAS, CHEIRO E SABOR PRÓPRIOS, COM AUSÊNCIA DE SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS. DEVERÁ CONSTAR NA EMBALAGEM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICINAIS, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO, N DO REGISTRO NO SIF, SIE OU SIM, COM PRAZO DE VALIDADE MINIMO DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DA ENTREGA.	140	QUILO				80	60	
130	PEITO DE FRANGO IN NATURA	380	QUILO	50			100	200	30
131	PEIXE TIPO TILÁPIA	100	QUILO				50	50	
132	FILÉ DE PEIXE DE CARÁ TILÁPIA	22	QUILO				10	12	
133	LINGUIÇA CALABRESA; Especificação : Defumada, embalagem plástica a vácuo padronizada de até 5kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	108	QUILO	8			20	80	
134	SALSICHA (QUILO)	117	QUILO	6	3		80	20	8
135	OVO DE GALINHA (BANDEJA COM 30 UND); Especificação : Características técnicas: ovos de galinha "tipo grande", casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não deverão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão, com registro nos órgão competentes. Prazo de validade mínimo de 15 dias a contar a partir da data de entrega.	202	BANDEJA	10	12	10	90	80	
136	ABACAXI IN NATURA; Especificação : In natura, variedade Pérola. Com grau de maturação tal que lhes permita transporte, não apresentando manchas, machucaduras, boiores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Tamanho médio, peso 1 a 1,5 kg.	130	QUILO	5			60	65	
137	ABACATE IN NATURA	65	QUILO				30	35	
138	BANANA IN NATURA (KG)	110	QUILO				50	60	
139	LARANJA IN NATURA (QUILO)	188	QUILO	8			80	100	
140	MAÇÃ IN NATURA (KG); Especificação : Maçã in natura. Média, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresca, limpa, coloração uniforme, espécie, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	140	QUILO				60	80	
141	MAMÃO IN NATURA (QUILO)	176	QUILO	6			80	90	
142	MANGA IN NATURA (KG); Especificação : In natura, de primeira qualidade, casca lisa, livre de fungos, grau de maturação adequada a manipulação, transporte e consumo. Acondicionada de forma a não causar danos ao fruto.	156	QUILO	6			60	90	
143	MELANCIA IN NATURA; Especificação : Fruto com características íntegras (cor, textura, aroma), isento de sujidades, lesões. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto.	160	QUILO				60	100	



GOVERNO MUNICIPAL
SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”

Somos Todos Quixeré

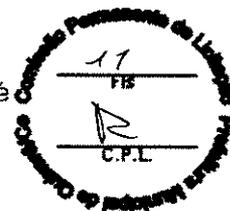


144	MELÃO IN NATURA; Especificação : Deve estar com a casca íntegra, sem manchas e amassados. Boa qualidade	140	QUILO			60	80		
145	UVA IN NATURA	73	QUILO	3		40	30		
146	UVA PASSA	37	QUILO	2		20	15		
147	ABOBORA IN NATURA; Especificação : Tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas. Acondicionadas em embalagem de 5 a 10kg, em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem.	113	QUILO	3		50	60		
148	ALFACE CRESPA; Especificação : de primeira qualidade, folhas íntegras de coloração verde, fresca, tenra e limpa isenta de parasitas, acondicionadas em sacos de polietileno transparente, atóxico, com etiqueta de pesagem.	110	QUILO			50	60		
149	ACELGA; Especificação : DE 1ª QUALIDADE, FOLHAS ÍNTEGRAS DE COLORAÇÃO VERDE, FRESCA, TENRA E LIMPA. ISENTA DE PARASITAS, ACONDICIONADAS EM SACOS DE POLIETILENO TRANSPARENTE, ATÓXICO, COM ETIQUETA DE PESAGEM.	55	QUILO			25	30		
150	ALHO EM CABEÇA IN NATURA (KG); Especificação : Bulbo inteiro, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou ânica, devendo estar bem desenvolvido, sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujeira ou corpos estranhos aderentes à superfície. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	113	QUILO	3		50	60		
151	BATATA DOCE IN NATURA; Especificação : Extra, in natura, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, sem manchas, machucaduras, bolores ou defeitos possam alterar sua aparência e qualidade, livre de terra aderente e casca.	116	QUILO	6		50	60		
152	BATATA INGLESA IN NATURA; Especificação : Tamanho médio com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	111	QUILO	6		50	55		
153	BETERRABA IN NATURA; Especificação : Uniforme, de casca lisa, fresca, compacta e firme, sem rachaduras ou manchas, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa normal.	163	QUILO	8		70	85		
154	CEBOLA DE CABEÇA IN NATURA; Especificação : Cebola in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, sabor e cor típicos da espécie, isento de sujidades, isento de parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Uniforme e acondicionada de forma a evitar danos, isento de sujidades.	138	QUILO	8		50	80		
155	CENOURA IN NATURA; Especificação : Cenoura in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, espécie, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	148	QUILO	8		60	80		



GOVERNO MUNICIPAL
SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL
 QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”

Somos todos Quixeré



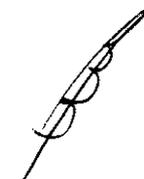
156	CHEIRO VERDE IN NATURA; Especificação : 1ª qualidade, contendo proporções iguais de coentro e cebolinha maço cor verde escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionado em saco plástico, com etiqueta de pesagem.	140	QUILO	10		60	70		
157	COUVE-FLOR.	61	QUILO	6		30	25		
158	CHUCHU IN NATURA	93	QUILO	8		40	45		
159	GENGIBRE	22	QUILO			10	12		
160	HORTELÃ	27	MOLHOS			12	15		
161	PIMENTÃO IN NATURA; Especificação : Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	130	QUILO			50	80		
162	PEPINO IN NATURA	90	QUILO			40	50		
163	REPOLHO BRANCO IN NATURA; Especificação : Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	116	QUILO	6		50	60		
164	TOMATE IN NATURA; Especificação : Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	126	QUILO	6		50	70		
165	FEIJÃO DE CORDA (EMB. 01 KG); Especificação : embalagem primária em pacote de 01 quilo, livre de impurezas, microorganismos, ou outras impurezas de que possa comprometer o armazenamento ou o consumo humano, validade na data de recebimento, não inferior a 90 (noventa) dias.	128	QUILO	8		70	50		
166	FEIJÃO TIPO PRETO (EMB. 01 KG)	60	QUILO				60		
167	FEIJÃO TIPO MULATINHO (EMB. 01KG); Especificação : Feijão tipo 1, de 1ª qualidade constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos, apresentar na embalagem datas de fabricação e validade de no mínimo 12 meses com registro no Ministério da Agricultura.	46	QUILO	6			40		

4. DOS RECURSOS E DA PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA.

4.1. As despesas em questão serão custeadas pela DOTAÇÃO(S) ORÇAMENTÁRIA(S) Nº:

UNIDADES ADMINISTRATIVAS	DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS	FONTE
Gerenciamento da Secretaria do Trabalho E Desenvolvimento Social	0701.08.122.0801.2.058	1500000000
Gerenciamento do Programa Criança Feliz / Primeira Infância no SUAS	1201.08.243.0803.2.085	1660000000
Gestão do Programa Bolsa Família	1201.08.244.0802.2.087	1660000000
Concessão de Benefícios Eventuais Assistência Social	1201.08.244.0803.2.088	1610000000
Bloco de Financiamento da Proteção Social Básica – FNAS /FEAS	1201.08.244.0803.2.089	1661000000/ 1660000000
Gerenciamento e Fortalecimento da Política de Criança e Adolescente - FMDCA	1301.08.243.0807.2.095	1500000000

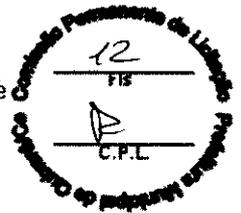
; Elementos de Despesas 3.3.90.30.07 – GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO ; 3.3.90.32.15 – MATERIAIS E BENS PARA ASSISTENCIA SOCIAL





GOVERNO MUNICIPAL
SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL
Quixeré – ADM “Somos Todos Quixeré”

Somos todos Quixeré



5. OBSERVAÇÕES GERAIS

5.1. Unidade e servidor responsável para esclarecimentos: SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL, através da Ordenadora de Despesas, **MARIA ELIETE FERNANDES OLIVEIRA** mediante os meios de comunicação constantes no preâmbulo do presente documento.

Quixeré-CE, 07 de junho de 2024.



MARIA ELIETE FERNANDES OLIVEIRA
SECRETÁRIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL



GOVERNO MUNICIPAL
GABINETE DO PREFEITO
QUIXERÉ - ADM "SOMOS TODOS QUIXERÉ"

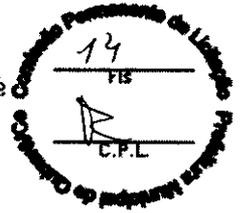


PORTARIA Nº 009.03.01.2022.

O PREFEITO MUNICIPAL DE QUIXERÉ, Estado do Ceará, no uso de suas atribuições legais, e tendo em vista o que dispõe a Lei Complementar de N.º 001/1997, de 28 de novembro de 1997, Capítulo III, artigo 12, Inciso II, **RESOLVE** Nomear a Sra. MARIA ELIETE FERNANDES OLIVEIRA, para o cargo de SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL cargo criado pela Lei Complementar N.º 026/2017, de 29 de setembro de 2017, publicada em 02 de outubro de 2017. Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, com seus efeitos financeiros retroativos ao 01.01.2022.

CENTRO ADMINISTRATIVO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ, Estado do Ceará, aos 03 dias do mês de janeiro de 2022.


ANTONIO JOAQUIM GONÇALVES DE OLIVEIRA
Prefeito Municipal



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INTRODUÇÃO

1.1 O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

1.2 O objetivo principal é estudar detalhadamente como garantir o suprimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios para atender às demandas na execução dos programas Sociais e Assistenciais, bem como o funcionamento da Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social, considerando a qualidade dos produtos, a eficiência na distribuição e o cumprimento dos requisitos legais e sanitários.

1.3 Entre as soluções possíveis para o problema de gêneros de alimentação da Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social, temos:

SOLUÇÃO 01: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS FEITA PELA PRÓPRIA UNIDADE REQUISITANTE

A aquisição de gêneros alimentícios feita pela própria unidade requisitante (no caso, a Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social da Prefeitura Municipal de Quixeré) apresenta pontos positivos e negativos que devem ser considerados antes de tomar uma decisão. Abaixo estão alguns desses pontos:

PONTOS POSITIVOS:

Controle Direto sobre a Qualidade: Ao realizar a aquisição internamente, a unidade requisitante pode ter um controle mais direto sobre a qualidade dos alimentos adquiridos, garantindo que atendam aos padrões desejados e necessários para os programas sociais.

Flexibilidade na Escolha dos Fornecedores: A unidade requisitante pode escolher diretamente os fornecedores que considera mais confiáveis e que oferecem melhores condições de preço e qualidade dos produtos.

Redução de Burocracia: Evita-se parte da burocracia e dos prazos associados a processos licitatórios, o que pode agilizar a obtenção dos alimentos necessários para os programas sociais.

Adaptação às Necessidades Locais: Melhor adaptação às necessidades específicas da comunidade atendida pelos programas sociais, levando em consideração preferências alimentares regionais e características específicas dos beneficiários.

Possibilidade de Negociação Direta: Pode-se negociar diretamente com os fornecedores para obter condições de pagamento mais favoráveis e descontos por volume de compra.

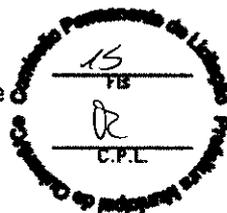
PONTOS NEGATIVOS:

Possível Falta de Competitividade: A ausência de um processo licitatório competitivo pode resultar em preços mais altos e menos vantajosos para a Prefeitura, em comparação com a obtenção de preços de mercado através de licitações.

Risco de Favoritismo ou Nepotismo: Existe o risco de favorecimento indevido a determinados fornecedores, especialmente se não houver transparência e controle adequados no processo de escolha dos fornecedores.

Menor Diversidade de Produtos: A escolha limitada de fornecedores pode resultar em uma oferta limitada de produtos, o que pode não atender completamente às necessidades nutricionais dos beneficiários.

Menor Transparência: A falta de um processo licitatório formal pode diminuir a transparência do processo de aquisição, levando a uma percepção de falta de equidade e possíveis questionamentos por parte da sociedade civil e órgãos de controle.



Desafios Logísticos e Operacionais: A gestão interna da logística de aquisição, armazenamento e distribuição dos alimentos pode ser complexa e exigir recursos adicionais de pessoal e infraestrutura.

Considerações Finais:

A decisão de realizar a aquisição de gêneros alimentícios pela própria unidade requisitante deve considerar cuidadosamente os benefícios e desafios mencionados. É fundamental avaliar a capacidade da equipe técnica para gerenciar eficazmente o processo de aquisição e garantir que os princípios de economicidade, eficiência e transparência sejam mantidos. Em muitos casos, é recomendável buscar um equilíbrio entre a autonomia na gestão dos recursos e a utilização de processos competitivos para maximizar os benefícios para a comunidade atendida pelos programas sociais.

SOLUÇÃO 02: ADESÃO A UMA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A adesão a uma Ata de Registro de Preços (ARP) para aquisição de gêneros alimentícios feita pela própria unidade requisitante pode apresentar diversos pontos positivos e negativos, que devem ser considerados antes de tomar essa decisão. Abaixo estão alguns pontos relevantes:

PONTOS POSITIVOS:

Economia de Tempo e Recursos:

A adesão a uma ARP já existente pode economizar tempo na realização de novos processos licitatórios, pois a etapa de seleção de fornecedores já foi concluída.

Redução de custos administrativos relacionados à elaboração de editais, análise de propostas e realização de certames.

Agilidade na Contratação:

Processo simplificado e mais rápido para aquisição dos produtos, uma vez que os fornecedores e preços já estão pré-determinados na ARP.

Previsibilidade de Custos:

A ARP estabelece preços máximos que os fornecedores podem praticar durante a vigência do registro, oferecendo previsibilidade e controle de gastos para a unidade requisitante.

Flexibilidade de Quantidades:

Possibilidade de solicitar quantidades variáveis de produtos conforme a necessidade da unidade requisitante, dentro dos limites estabelecidos na ARP.

Conformidade com a Lei de Licitações:

A adesão à ARP é uma modalidade prevista na Lei de Licitações (Lei nº 8.666/93), garantindo a legalidade e segurança jurídica do processo.

PONTOS NEGATIVOS:

Restrição de Escolha de Fornecedores:

A unidade requisitante fica limitada aos fornecedores e preços listados na ARP vigente, podendo não ter flexibilidade para escolher outros fornecedores com condições mais vantajosas.

Possíveis Restrições Geográficas:

Dependendo da ARP, os fornecedores listados podem estar concentrados em determinadas regiões geográficas, o que pode limitar a competição e impactar nos custos de transporte e logística.

Adesão sem Necessidade Completa:

Pode ocorrer a adesão a uma ARP sem que todos os itens nela listados sejam necessários imediatamente pela unidade requisitante, o que poderia resultar em desperdício de recursos.

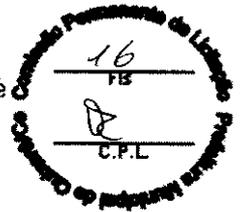
Rigidez nos Termos Contratuais:

Os termos e condições estabelecidos na ARP podem não ser completamente alinhados com as necessidades específicas da unidade requisitante, gerando inflexibilidade na gestão do contrato.



GOVERNO MUNICIPAL
SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”

Somos todos Quixeré



Possibilidade de Reajuste de Preços:

Caso a ARP permita reajustes de preços ao longo da vigência, isso pode impactar o planejamento financeiro da unidade requisitante, especialmente se houver variações significativas nos custos dos alimentos.

Considerações Finais:

A decisão de aderir a uma ARP para aquisição de gêneros alimentícios feita pela própria unidade requisitante deve ser cuidadosamente avaliada, considerando os pontos positivos de economia e agilidade versus os potenciais desafios de restrição de escolha e adequação às necessidades específicas. É essencial que a análise leve em conta tanto os aspectos operacionais quanto os financeiros, buscando sempre o melhor custo-benefício para a administração pública e garantindo a eficiência na prestação dos serviços sociais.

1.4 A SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL do município de Quixeré garantir o suprimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios para atender às demandas na execução dos programas Sociais e Assistenciais, bem como o funcionamento da Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social, considerando a qualidade dos produtos, a eficiência na distribuição e o cumprimento dos requisitos legais e sanitários. Diante da necessidade de selecionar o método mais eficaz para a aquisição de gêneros alimentícios, optou-se pela aquisição pelo próprio ente, em detrimento dos processos de Adesão em Ata de Registro de Preços pelas seguintes justificativas:

Flexibilidade de Escolha de Fornecedores:

A aquisição direta permite à unidade requisitante escolher fornecedores específicos com base em critérios como qualidade dos produtos, histórico de atendimento, capacidade logística, entre outros, que podem não estar contemplados na ARP existente.

Negociação de Condições Mais Vantajosas:

A unidade requisitante pode negociar diretamente com os fornecedores para obter condições comerciais mais favoráveis, como preços mais competitivos, prazos de entrega adequados e condições de pagamento flexíveis.

Atendimento a Demandas Específicas e Urgentes:

Caso haja necessidade de atender a demandas específicas ou urgentes que não foram previstas na ARP existente, a aquisição direta permite uma resposta rápida e eficaz às necessidades emergenciais da comunidade.

Adaptação às Mudanças de Contexto Local:

O contexto local pode mudar ao longo do tempo, influenciando as necessidades de alimentos e as condições de mercado. A aquisição direta permite à unidade requisitante adaptar-se mais facilmente a essas mudanças sem ficar restrita aos fornecedores e preços da ARP.

Controle Direto sobre a Qualidade e Quantidade:

Ao realizar a aquisição diretamente, a unidade requisitante tem maior controle sobre a qualidade dos produtos recebidos e pode ajustar as quantidades conforme necessário, sem depender das quantidades fixadas na ARP.

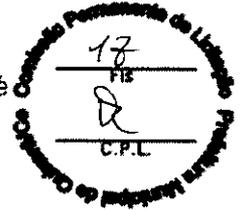
Considerações Finais:

A decisão entre aderir a uma ARP ou realizar a aquisição diretamente pela unidade requisitante deve considerar uma análise detalhada dos benefícios e desafios de cada opção, levando em conta as características específicas do contexto municipal, as necessidades dos programas sociais atendidos e as políticas de eficiência administrativa e financeira. Em alguns casos, a flexibilidade e a capacidade de negociação oferecidas pela aquisição direta podem ser mais vantajosas, especialmente para atender demandas específicas e garantir o melhor uso dos recursos públicos disponíveis.



GOVERNO MUNICIPAL
SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”

Somos Todos Quixeré



2. OBJETO

2.1 AQUISIÇÃO GENÉROS ALIMENTÍCIOS PARA A MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

3.1 A Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social do município de Quixeré visa garantir o suprimento contínuo e adequado de gêneros alimentícios para atender às demandas na execução dos programas sociais e assistenciais, bem como o funcionamento da própria secretaria, considerando a qualidade dos produtos, a eficiência na distribuição e o cumprimento dos requisitos legais e sanitários. Abaixo estão algumas dessas razões que justificam a necessidade da contratação:

- 1) Alimentação para Beneficiários de Programas Sociais: A Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social frequentemente administra programas sociais que atendem indivíduos e famílias em situação de vulnerabilidade social. Esses programas muitas vezes incluem a distribuição de alimentos essenciais para garantir a nutrição básica dessas pessoas.
- 2) Manutenção de Equipamentos Públicos: Muitas vezes, a Secretaria é responsável pela gestão de equipamentos públicos como abrigos e centros de assistência social. Nestes locais, é essencial fornecer alimentação adequada para os frequentadores, que podem incluir crianças, idosos e pessoas em situação de rua.
- 3) Promoção de Segurança Alimentar: A aquisição de gêneros alimentícios contribui para a promoção da segurança alimentar, garantindo que as pessoas atendidas tenham acesso regular a uma alimentação saudável e balanceada.
- 4) Execução de Programas e Projetos: Muitos programas e projetos da Secretaria requerem a distribuição de alimentos como parte de suas atividades. Isso pode incluir desde campanhas de combate à fome até a promoção de hábitos alimentares saudáveis entre os beneficiários.
- 5) Atendimento a Demandas Emergenciais: Em situações de emergência, como desastres naturais ou crises econômicas locais, a Secretaria pode ser chamada a fornecer apoio alimentar imediato à população afetada.
- 6) Cumprimento de Normativas Legais: A legislação muitas vezes exige que órgãos governamentais, como a Secretaria do Trabalho E Desenvolvimento Social, assegurem a provisão de alimentação adequada para grupos específicos, como pessoas em vulnerabilidade social e alimentar, por exemplo.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E VALORES:

4.1 A solicitação foi elaborada a partir das necessidades da SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL, com o objetivo de manter o pleno funcionamento das atividades durante o ano de 2024. As quantidades relacionadas visam a manutenção dos itens respectivos, evitando a manutenção de estoques elevados ou o não atendimento de requisições por falta de material de informática.

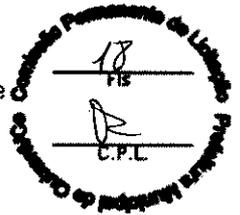
4.2. Os preços usados como referência para embasar a estimativa de preço dos itens foram obtidas através da Licitação **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0039/2023** (cotações eletrônicas elaboradas para sua referência de preços) realizado pela Prefeitura Municipal de Quixeré.

ITEM	PRODUTO	TOTAL	UNIDADE	VR UNIT.	VR GLOBAL
1	ACHOCOLATADO EM PÓ (EMB. MINIMA 400 G) - Especificação: Em pó instantâneo, enriquecido com vitaminas. Aparência: pó homogêneo, sabor e cheiro próprios. Embalagem: em sacos de polietileno atóxico. Validade: minima de 10 meses a contar a partir da data de entrega.	135	PACOTE	10,98	1.482,30
2	AÇUCAR COMUM (EMB. 01 KG) - Especificação: Características: não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. Embalagem: deve esta intacta, acondicionada em	650	QUILO	4,57	2.970,50



GOVERNO MUNICIPAL
SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”

Somos todos Quixeré



	pacotes em polietileno leitoso ou transparente. Prazo de validade: mínimo 10 meses.				
3	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO (EMB. MINIMA 100 ML)	39	UNIDADE	8,97	349,83
4	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO (EMB. MINIMA 100 ML) - 100% SUCRALOSE	5	UNIDADE	13,91	69,55
5	AMIDO DE MILHO EMB. MINIMA 500 GR - Especificação: Características sensoriais: aspecto de pó fino, cor branca, odor e sabor próprios. Deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. Embalagem deve estar intacta. Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.	55	CAIXA	11,20	616,00
6	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 (EMB. 01 KG) - Especificação: Pacotes transparentes com identificação do produto e peso líquido de 1kg, acondicionados em fardos de plástico resistente, com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 6 meses, a partir da data do recebimento, com registro do Ministério de Agricultura. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. O produto não deve apresentar grãos disformes (queimados, com pedras, cascas ou carunchos).	335	QUILO	5,68	1.902,80
7	ARROZ TIPO 1 BRANCO (EMB. 01 KG)	270	QUILO	5,87	1.584,90
8	AVEIA EM FLOCOS FINOS (EMB. MINIMA 450 GR)	155	CAIXA	13,59	2.106,45
9	AZEITE DE OLÍVA EMB. MINIMA 500 ML	13	UNIDADE	43,79	569,27
10	BISCOITO COMUM DOCE (EMB. MINIMA 400 GR)	620	PACOTE	5,73	3.552,60
11	BISCOITO COMUM SALGADO EMB. MINIMA 350GR - Especificação: Tipo "cream craker". O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação, sem apresentar excesso de dureza e nem quebradiço. Embalado em saco plástico, pacotes de no mínimo 350g (3x1) acondicionados em caixas de papelão. Prazo de validade de no mínimo 8 meses a partir da data do recebimento.	540	PACOTE	6,12	3.304,80
12	BISCOITO DOCE FRESCO EMB. 20 UNIDADES	90	PACOTE	8,93	803,70
13	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA (EMB. MINIMA.350 GR) Especificação: Pacote de no mínimo 350g, com dupla embalagem, rico em ferro e vitaminas, apresentado bom estado físico e propriedades organolepticas adequadas.	620	PACOTE	6,20	3.844,00
14	BISCOITO DOCE TIPO MARIA (EMB. MINIMA. 350 GR) - Especificação: Pacote de no mínimo 350g, com dupla embalagem, rico em ferro e vitaminas, apresentando bom estado físico e propriedades organolépticas adequadas	600	PACOTE	7,17	4.302,00
15	BISCOITO RECHEADO TIPO CHOCOLATE (EMB. MINIMA 80 GR)	840	PACOTE	2,94	2.469,60
16	BISCOITO DOCE RECHEADO TIPO CHOCOLATE (EMB. MINIMA 25GR)	1.040	PACOTE	1,60	1.664,00
17	BISCOITO DOCE RECHEADO TIPO GOIABINHA (EMB. MINIMA 30 GR)	740	PACOTE	1,90	1.406,00
18	BISCOITO SALGADO TIPO CLUB SOCIAL (PAC. C/06 UND)	2.150	PACOTE	5,84	12.556,00
19	BISCOITO TIPO CREAM CRAKER EMB. MINIMA 350 GR	820	PACOTE	6,62	5.428,40
20	BOLACHA ACEBOLADA EMB. MINIMA 280GR	47	PACOTE	9,21	432,87
21	BOLACHA TIPO FOLHEADA EMB. MINIMA 250GR	57	PACOTE	5,34	304,38
22	BISCOITO TIPO WAFER CHOCOLATE (EMB. MINIMA 30GR)	280	PACOTE	2,47	691,60
23	BOMBONS DE CHOCOLATE SORTIDO EMB. MINIMA 250GR	304	CAIXA	15,62	4.748,48
24	BALAS MASTIGÁVEIS EMB. MINIMA 600G	125	PACOTE	12,82	1.602,50
25	CAFÉ EM PÓ A VACUO EMB MÍNIMA 250 GR COM SELO ABIC	358	PACOTE	9,88	3.537,04
26	CAFÉ SOLÚVEL (EMB. MÍNIMA 200 GR)	38	PACOTE	27,59	1.048,42
27	CALDO DE CARNE EMB. MÍNIMA 19 GR (CAIXINHA COM 02 TABLETES)	78	EMBALAGEM	2,41	187,98
28	CALDO DE GALINHA EMB. MINIMA 19 GR (CAIXINHA COM 02 TABLETES)	85	EMBALAGEM	2,35	199,75
29	CALDO DE FRANGO TABLETE EMB. MINIMA 152G (CAIXA COM 16 TABLETES)	85	CAIXA	8,27	702,95
30	CALDO DE CARNE TABLETE EMB. MINIMA 152G (CAIXA COM 16 TABLETES)	45	CAIXA	8,27	372,15
31	CANELA EM PÓ (EMB. MINIMA 40 GR)	20	PACOTE	4,77	95,40
32	CATCHUP EMB. MINIMA 400 GR	16	EMBALAGEM	5,76	92,16
33	CHÁ DE CAMOMILA (EMB. 10 UND)	240	CAIXA	4,46	1.070,40
34	CHÁ DE CIDREIRA (EMB. 10 UND)	104	CAIXA	3,95	410,80
35	CHÁ DE ERVA-DOCE (EMB. 10 UND)	240	CAIXA	4,13	991,20
36	CAMOMILA EM GRÃOS (SACO COM EMB. MINIMA 500 G)	30	PACOTE	24,78	743,40
37	ERVA-DOCE EM GRÃOS (SACO COM EMB. MINIMA 500 G)	17	PACOTE	24,68	419,56
38	ERVA-DOCE (FRASCO DE NO MINIMO 40G)	14	PACOTE	8,29	116,06



GOVERNO MUNICIPAL
SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”

Somos todos Quixeré



39	CHÁ DE HORTELÃ (EMB. 10 UND)	44	CAIXA	4,40	193,60
40	COLORIFICO SEM SAL (EMB. MINIMA 100 GR) Especificação: Produto a partir de urucum, sem adição de sal, pacote com no mínimo 100g. Validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	96	PACOTE	1,54	147,84
41	COLORIFICO SEM SAL (EMB. MINIMA 500 GR)	24	PACOTE	6,11	146,64
42	CREME DE LEITE CAIXINHA EMB. MINIMA 200 GR - Especificação: Caixa de creme de leite elaborado com gordura Láctea, contendo 25% a 30% de gordura, fabricado a partir de matéria-prima selecionada, validade mínima de 3 meses e embalagem tetra Pack (caixinha) com peso líquido de no mínimo 200g.	178	CAIXA	3,54	630,12
43	CREME DE CEBOLA EMB. MINIMA 65G	9	PACOTE	3,63	32,67
44	CREME DE CEBOLA (EMB. MINIMA 500 GR)	11	PACOTE	14,79	162,69
45	CESTA BÁSICA EMBALADA EM SACO TRANSPARENTE - (04 kg) açúcar comum // (04 kg)-arroz tipo 1 branco // (01 pct)-biscoito comum doce 400gr // (01 pct)-biscoito comum salgado 400gr // (02 pct)-café em pó a vácuo 250gr com selo // (04 kg)-farinha de mandioca branca // (04 kg)-feijão de corda // (02 pct)-leite em pó integral 200gr // (02 pct)-macarrão tipo espaguetti 500gr // (04 pct)-massa de milho 500gr // (01 und)-óleo de soja 900 ml // (01 kg)-sal refinado // (01 lata) sardinha em conserva 250 g.	1.500	UNIDADE	158,53	237.795,00
46	DOCE DE LEITE - EMB COM 50 UNIDADES	20	PACOTE	20,84	416,80
47	ERVILHA EM CONSERVA EMB. MÍNIMA 300 GR - Especificação: Em conserva, em atas de 200 a 300g Na embalagem deve constar data de fabricação com no máximo 30 dias da data de entrega do produto, data de validade, informação nutricional e ingredientes.	90	EMBALAGEM	8,95	805,50
48	EXTRATO DE TOMATE (EMB. MINIMA 140GR)	124	EMBALAGEM	2,81	348,44
49	EXTRATO DE TOMATE EMB. MINIMA DE 340 GR - Especificação: Simples concentrado. Produto resultante da concentração da polpa de mate por processo tecnológico. Preparado com frutos sadios, maduros, selecionados, sem pele, sem sementes, sem corantes artificiais. Isento de sujidade e fermentação. Apresentar cor, sabor e odor característicos e agradáveis. Validade mínima de 14 meses a contar da entrega. Embalagem bag (plástica, flexível, atóxica e resistente)	75	EMBALAGEM	3,15	236,25
50	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA (EMB. 01 KG) Especificação: Embalagem primária em pacote de 01 Kg, livre de impurezas, microorganismos ou outras impurezas que possam comprometer o armazenamento ou consumo humano, validade na data de seu recebimento não inferior a 90 dias.	28	QUILO	5,46	152,88
51	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA EMB. 01 KG	106	QUILO	5,45	577,70
52	FARINHA DE TRIGO COMUM COM FERMENTO (EMB. 01 KG)	50	QUILO	6,72	336,00
53	FARINHA DE TRIGO COMUM SEM FERMENTO (EMB. 01 KG)	50	QUILO	6,05	302,50
54	FARINHA DE MILHO (EMB. MINIMA 500G) - Especificação: Flocos de milho pré-cozido, tipo flocão amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades parasitas e larvas. Embalagem mínima de 500g, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. 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 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	298	PACOTE	3,22	959,56
55	FARINHA LÁCTEA (EMB. MINIMA 600GR)	55	PACOTE	21,40	1.177,00
56	FARINHA LÁCTEA (EMB. MINIMA 400GR)	45	LATA	18,87	849,15
57	FEIJÃO DE CORDA (EMB. 01 KG) - Especificação: Embalagem primária em pacote de 01 quilo, livre de impurezas, microorganismos, ou outras impurezas que possa comprometer o armazenamento ou consumo humano, validade na data de recebimento, não inferior a 90 (noventa) dias.	128	QUILO	7,67	981,76
58	FEIJÃO TIPO PRETO (EMB. 01 KG)	60	QUILO	9,38	562,80
59	FEIJÃO TIPO MULATINHO (EMB.01 KG) - Especificação: Feijão tipo 1, de 1ª qualidade constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e integros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos, apresentar na embalagem datas de fabricação e validade de no mínimo 12 meses com registro no Ministério da Agricultura.	46	QUILO	7,85	361,10
60	FÉCULA DE MANDIOCA (EMB. 01KG)	40	QUILO	9,39	375,60
61	FLOCOS DE CEREAIS TIPO NESTON (EMB. MINIMA 400GR)	24	LATA	19,16	459,84
62	FLOCOS DE CEREAIS TIPO NESTON (EMB MINIMA 600GR)	131	PACOTE	19,32	2.530,92
63	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES A PARTIR DE 6 MESES EMB. MINIMA 400G	72	LATA	49,51	3.564,72

Prefeitura Municipal de Quixeré – Rua Padre Zacarias, n.º 332, Centro – Quixeré/CE

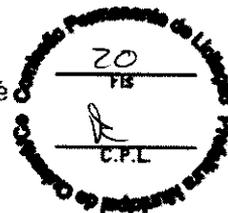
CNPJ 07.807.191/0001-47 / CGF 06.920.172-2

CEP 62.920-000 | www.quixere.ce.gov.br | (85) 4042-5520



GOVERNO MUNICIPAL
SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”

Somos todos Quixeré



64	FÓRMULA INFANTIL PARA LACTENTES 0 A 6 MESES EMB. MINIMA 400G	50	LATA	48,98	2.449,00
65	GELÉIA DE MOCOTÓ (EMB. MINIMA 180GR)	140	COPO	7,28	1.019,20
66	LEITE CONDENSADO (EMB. MINIMA 395 GR) - Especificação: Ingredientes: leite cru refrigerado, açúcar e lactose.	125	EMBALAGEM	6,97	871,25
67	LEITE DE COCO EMB. MINIMA 200ML - Especificação: Ingredientes: leite de côco padronizado para 9% a 11% de gorduras. Conservador INS 202, INS 211 e INS 223, espessante INSS 466 e INS 407, estabilizante INS 412. Alimento modificado na sua composição calórica.	32	GARRAFA	4,54	145,28
68	LEITE DE COCO (EMB. MINIMA 500ML)	13	GARRAFA	9,94	129,22
69	LEITE EM PÓ INTEGRAL EMB. MINIMA 200GR	323	SACHÊ	7,15	2.309,45
70	LEITE EM PÓ INTEGRAL EMB. MINIMA 400GR	152	SACHÊ	15,71	2.387,92
71	LEITE DE VACA IN NATURA	172	LITRO	4,87	837,64
72	LEITE EM PÓ DESNATADO EMB. MINIMA 200 G	180	PACOTE	8,13	1.463,40
73	LEITE EM PÓ DESNATADO (EMB. MINIMA 300 GR) - Especificação: Características técnicas: leite em pó integral. Embalagem intacta, bem vedada, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade 12 meses a contar a partir da data de entrega.	192	LATA	17,03	3.269,76
74	LEITE EM PÓ INTEGRAL (EMB. MINIMA 800GR) - Especificação: Características técnicas: leite em pó integral. Embalagem intacta, bem vedada, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade 12 meses a contar a partir da data de entrega.	127	PACOTE	32,87	4.174,49
75	LEITE INTEGRAL UHT EMB. TETRAPAK - Especificação: Suas condições deverão estar de acordo com a Portaria 370 de 04/09/97, livre de parasitas e de qualquer substância nociva. Embalagem tetrapak esterilizada e hermeticamente fechada, contendo 1 ltr. Prazo de validade: 4 meses a contar a partir da data de entrega.	40	LITRO	6,32	252,80
76	LEITE UHT DESNATADO TETRA PAK 1000ML.	22	LITRO	6,04	132,88
77	LEITE UHT PASTEURIZADO 1 LIT	140	LITRO	6,36	890,40
78	MACARRÃO TIPO ESPAGUETTI (EMB. MINIMA 400 GR) - Especificação: Longo fino, embalagem primária em pacotes de no mínimo 400g, inviolados, sem presença de insetos ou impurezas, registro no Ministério da Saúde, validade mínima de 120 dias da data de entrega do produto.	262	PACOTE	3,71	972,02
79	MACARRÃO TIPO NINHO (EMB. MINIMA 500 GR)	110	PACOTE	8,09	889,90
80	MACARRÃO TIPO PARAFUSO (EMB. MINIMA 500 GR) - Especificação: A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e deve contar informação nutricional e ingredientes. Embalagem padronizada contendo no mínimo 500g do produto. Prazo de validade: 12 meses. Data de fabricação: máxima de 30 dias.	143	PACOTE	5,69	813,67
81	MACARRÃO PARA LASANHA EMB. MINIMA 500GR	33	PACOTE	11,84	390,72
82	MAIONESE (EMB. MINIMA 500G)	67	POTE	6,88	460,96
83	MAIONESE VIDRO EMB. MINIMA 250 GR	57	VIDRO	8,49	483,93
84	MARGARINA (EMB. 1 kg)	15	UNIDADE	12,44	186,60
85	MARGARINA (EMB. MINIMA 250G)	85	POTE	4,54	385,90
86	MARGARINA (EMB. MINIMA 500 GR) - Especificação: Cremosa, com sal, no mínimo 65% de lipídeos. Embalagem em potes de plástico de 500g.	51	UNIDADE	7,20	367,20
87	MASSA PARA MINGAU DE MULTICEREAIS TIPO MUCILON (EMB. MINIMA 600GR)	220	PACOTE	20,34	4.474,80
88	MASSA PARA MINGAU A BASE DE MULTICEREAIS (EMB. MINIMA 230GR)	200	PACOTE	6,46	1.292,00
89	MASSA DE MILHO FARINHA (EMB. MINIMA 500 GR)	210	PACOTE	5,53	1.161,30
90	MASSA PARA MINGAU A BASE DE MILHO TIPO MUCILON (EMB. MINIMA 600 GR)	370	PACOTE	19,84	7.340,80
91	MASSA PARA MINGAU A BASE DE MILHO TIPO MUCILON (EMB. MINIMA 400 GR)	254	PACOTE	10,06	2.555,24
92	MASSA PARA MINGAU A BASE DE ARROZ TIPO MUCILON (EMB. MINIMA 230 GR)	172	PACOTE	7,96	1.369,12
93	MASSA PARA MINGAU A BASE DE ARROZ TIPO MUCILON (EMB. MINIMA 400GR)	180	PACOTE	10,06	1.810,80
94	MASSA PARA MINGAU A BASE DE MILHO TIPO MUCILON (EMB. MINIMA 230 GR)	204	PACOTE	14,86	3.031,44
95	MASSA PRONTA PARA TAPIOCA EMB. MINIMA 500GR	68	PACOTE	5,40	367,20
96	MILHO VERDE EM CONSERVA (EMB. MINIMA 200 GR) - Especificação: Em conserva, em latas de 200 a 300g. Na embalagem deve constar data de	110	LATA	4,79	526,90



GOVERNO MUNICIPAL
SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”

Somos Todos Quixeré



	fabricação com, no máximo, 30 dias da data da entrega do produto, datada validade, informação nutricional e ingredientes.				
97	MOLHO DE SOJA TRADICIONAL EMB. MINIMA 150 ML	57	EMBALAGEM	3,60	205,20
98	MOLHO DE SOJA TRADICIONAL EMB. MINIMA 500 ML - Especificação: Ingredientes: água, sal refinado, soja, milho, açúcar, corante caramelo e conservador sorbato de potássio.	55	EMBALAGEM	13,71	754,05
99	MOLHO DE TOMATE (EMB. MINIMA 340GR)	164	EMBALAGEM	2,88	472,32
100	MOLHO DE TOMATE (EMB. MINIMA 520GR)	156	EMBALAGEM	5,58	870,48
101	ÓLEO DE SOJA PET (EMB. MINIMA 900ML)	132	EMBALAGEM	7,20	950,40
102	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (EMB. MINIMA 400 GR).	34	PACOTE	6,43	218,62
103	PIRULITO SABOR SORTIDO - EMBALAGEM COM 50 UNIDADES.	70	PACOTE	16,54	1.157,80
104	REFRIGERANTE DE 02 LITROS SABOR COLA - Especificação: Acondicionado em embalagem descartável de 2 litros. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.	292	UNIDADE	11,06	3.229,52
105	REFRIGERANTE DE 02 LITROS SABOR GUARANÁ - Especificação: Acondicionado em embalagem descartável de 2 litros. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.	302	UNIDADE	8,86	2.675,72
106	REFRIGERANTE DE 02 LITROS SABOR LARANJA - Especificação: Especificação: Acondicionado em embalagem descartável de 2 litros. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.	247	UNIDADE	6,07	1.499,29
107	REFRIGERANTE DE 02 LITROS SABOR LIMÃO - Especificação: Especificação: Acondicionado em embalagem descartável de 2 litros. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.	188	UNIDADE	8,62	1.620,56
108	REFRIGERANTE DE 02 LITROS SABOR UVA - Especificação: Especificação: Acondicionado em embalagem descartável de 2 litros. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.	207	UNIDADE	5,96	1.233,72
109	REFRIGERANTE EMB. MINIMA 237 ML SABOR COLA - Especificação: Acondicionado em embalagem descartável. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.	80	UNIDADE	2,67	213,60
110	REFRIGERANTE EMB. MINIMA 237 ML SABOR GUARANÁ - Especificação: Acondicionado em embalagem descartável. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.	300	UNIDADE	1,97	591,00
111	REFRIGERANTE EMB. MINIMA 237 ML SABOR LARANJA - Especificação: Acondicionado em embalagem descartável. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.	300	UNIDADE	2,09	627,00
112	SAL REFINADO IODADO (EMB. 01 KG) - Especificação: Embalagem primária em pacotes de 01 kg, sem impurezas, registro no ministério da Saúde e constituído de acordo com o decreto 75.697/75-MS.	48	QUILO	1,70	81,60
113	SUCO CONCENTRADO DE CAJÚ (EMB. MINIMA 500 ML)	32	GARRAFA	5,58	178,56
114	SUCO PRONTO DE SABORES VARIADOS EMB. MINIMA 200 ML UHT	2.320	UNIDADE	1,71	3.967,20
115	TEMPERO COMPLETO (EMB. 500 ML) - Especificação: Produto de boa qualidade, completo, apresentando em sua composição alho e condimentos próprios.	83	EMBALAGEM	3,35	278,05
116	TEMPERO CONDIMENTADO EMB. 500 ML	70	EMBALAGEM	3,63	254,10
117	TEMPERO DE ALHO E SAL EMB. 300 ML	99	EMBALAGEM	5,57	551,43
118	TEMPERO PRONTO PARA CARNES EMB. 60G COM 12 SACHÊS)	86	EMBALAGEM	5,24	450,64
119	TEMPERO PRONTO PARA ARROZ EMB. 60G COM 12 SACHÊS)	60	EMBALAGEM	5,20	312,00
120	TEMPERO PRONTO PARA FEIJÃO EMB. 60G COM 12 SACHÊS)	68	EMBALAGEM	5,51	374,68
121	TEMPERO PRONTO PARA SALADA (EMB. 60G) - EMBALAGEM COM 12 SACHÊS)	23	EMBALAGEM	4,99	114,77
122	VINAGRE DE ALCOOL EMB. MINIMA 500 ML	26	EMBALAGEM	2,57	66,82
123	VINAGRE DE VINHO TINTO EMB. MINIMA 500 ML	34	EMBALAGEM	5,95	202,30
124	ABACAXI IN NATURA - Especificação: In natura, variedade Pérola. Com grau de maturação tal que lhes permita transporte, não apresentando manchas, machucaduras, bolores, sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Tamanho médio, peso 1 a 1,5 kg.	130	QUILO	6,86	891,80
125	ABÓBORA IN NATURA - Especificação: Tamanho médio, coloração uniforme, polpa firme, livre de sujidades, parasitas, larvas. Acondicionadas em embalagem de 5 a 10kg, em sacos de polietileno frestado, com etiqueta de pesagem.	113	QUILO	4,84	546,92
126	ALFACE CRESPA - Especificação: de primeira qualidade, folhas integras de coloração verde, fresca, tenra e limpa; isenta de parasitas, acondicionadas em sacos de polietileno transparente, atóxico, com etiqueta de pesagem.	110	QUILO	3,36	369,60

Prefeitura Municipal de Quixeré – Rua Padre Zacarias, n.º 332, Centro – Quixeré/CE

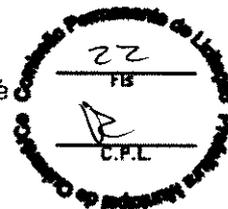
CNPJ 07.807.191/0001-47 / CGF 06.920.172-2

CEP 62.920-000 |www.quixere.ce.gov.br| (85) 4042-5520



GOVERNO MUNICIPAL
SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”

Somos todos Quixeré



127	ACELGA - Especificação: De 1ª qualidade, folhas integras de coloração verde, fresca, tenra e limpa. isenta de parasitas, acondicionadas em sacos de polietileno transparente, atóxico, com etiqueta de pesagem.	55	QUILO	7,81	429,55
128	ALHO EM CABEÇA IN NATURA (KG) - Especificação: Bulbo inteiro, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou ânica, devendo estar bem desenvolvido, sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujeira ou corpos estranhos aderentes à superfície. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	113	QUILO	23,07	2.606,91
129	ABACATE IN NATURA	65	QUILO	8,49	551,85
130	BANANA IN NATURA (KG)	110	QUILO	5,62	618,20
131	BATATA DOCE IN NATURA - Especificação: Extra, in natura, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, sem manchas, machucaduras, bolores ou defeitos possam alterar sua aparência e qualidade, livre de terra aderente e casca.	116	QUILO	5,92	686,72
132	BATATA INGLESADA IN NATURA - Especificação: Tamanho médio com características integras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	111	QUILO	6,24	692,64
133	BETERRABA IN NATURA - Especificação: Uniforme, de casca lisa, fresca, compacta e firme, sem rachaduras ou manchas, isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa normal.	163	QUILO	4,18	681,34
134	CEBOLA DE CABEÇA IN NATURA - Especificação: Cebola in natura. Médio, com características integras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, sabor e cor típicos da espécie, isento de sujidades, isento de parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Uniforme e acondicionada de forma a evitar danos, isento de sujidades.	138	QUILO	4,16	574,08
135	CENOURA IN NATURA - Especificação: Cenoura in natura. Médio, com características integras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, espécie, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	148	QUILO	6,45	954,60
136	CHEIRO VERDE IN NATURA - Especificação: 1ª qualidade, contendo proporções iguais de coentro e cebolinha; maço cor verde escuro, isenta de sinais de apodrecimento, acondicionado em saco plástico, com etiqueta de pesagem.	140	QUILO	1,50	210,00
137	COUVE-FLOR	61	QUILO	13,02	794,22
138	CHUCHU IN NATURA	93	QUILO	4,80	446,40
139	GENGIBRE	22	QUILO	12,98	285,56
140	HORTELÃ	27	MOLHO	4,99	134,73
141	LARANJA IN NATURA (QUILO)	188	QUILO	4,52	849,76
142	MAÇÃ IN NATURA - Especificação: Maçã in natura. Média, com características integras e de 1ª qualidade, fresca, limpa, coloração uniforme, espécie, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	140	QUILO	10,27	1.437,80
143	MAMÃO IN NATURA (QUILO)	176	QUILO	2,56	450,56
144	MANGA IN NATURA (KG) - Especificação: In natura, de primeira qualidade, casca lisa, livre de fungos, grau de maturação adequada a manipulação, transporte e consumo. Acondicionada de forma a não causar danos ao fruto.	156	QUILO	3,74	583,44
145	MELANCIA IN NATURA - Especificação: Fruto com características integras (cor, textura, aroma), isento de sujidades, lesões. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto.	160	QUILO	4,20	672,00
146	MELÃO IN NATURA - Especificação: Deve estar com a casca íntegra, sem manchas e amassados. Boa qualidade	140	QUILO	5,33	746,20
147	PIMENTÃO IN NATURA - Especificação: Médio, com características integras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	130	QUILO	5,08	660,40
148	PEPINO IN NATURA	90	QUILO	4,74	426,60
149	REPOLHO BRANCO IN NATURA - Especificação: Médio, com características integras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	116	QUILO	6,14	712,24
150	UVA IN NATURA	73	QUILO	20,72	1.512,56
151	UVA PASSA	37	QUILO	24,56	908,72

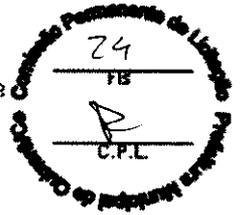


GOVERNO MUNICIPAL
SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”

Somos todos Quixeré



152	TOMATE IN NATURA - Especificação: Médio, com características integras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	126	QUILO	9,99	1.258,74
153	CARNE BOVINA DE 1ª IN NATURA - Especificação: A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa; cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente (inspecionado SIF-DIPOA). A entrega deverá ser feita em caminhão refrigerado.	355	QUILO	37,30	13.241,50
154	CARNE BOVINA MOIDA IN NATURA - Especificação: A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa; cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Com rotulagem especificando peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente (inspecionado SIF-DIPOA). A entrega deverá ser feita em caminhão refrigerado.	475	QUILO	28,66	13.613,50
155	CARNE BOVINA COM OSSO IN NATURA - Especificação: A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. com rotulagem, especificando o peso, tipo de carne, data de fabricação, data de validade e registro do órgão competente (inspecionado sif-dipoa). a entrega deverá ser feita em caminhão refrigerado.	100	QUILO	27,45	2.745,00
156	COSTELA DE BOI	165	QUILO	23,16	3.821,40
157	CARNE DE CHARQUE (EMB. MINIMA 500 GR) - Curada e seca, ponta de agulha, de 1ª qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g. A embalagem deve conter selo de inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação. Acondicionado em caixa de papelão lacrada.	177	PACOTE	25,73	4.554,21
158	FIGADO DE BOI DE 1ª INTEIRO IN NATURA	120	QUILO	14,99	1.798,80
159	FRANGO IN NATURA ABATIDO (KG) - Especificação: Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.	160	QUILO	13,57	2.171,20
160	FRANGO INTEIRO CONGELADO - Especificação: Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, n do registro no sif, sie ou sim, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data da entrega.	125	QUILO	10,17	1.271,25
161	PEITO DE FRANGO CONGELADO (KG) - Especificação: Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitas e larvas. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, data de validade, quantidade do produto, n do registro no sif, sie ou sim, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data da entrega.	140	QUILO	12,28	1.719,20
162	PEITO DE FRANGO IN NATURA	380	QUILO	18,05	6.859,00
163	LINGUIÇA CALABRESA - Especificação: Defumada, embalagem plástica a vácuo padronizada de até 5kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	108	QUILO	27,18	2.935,44
164	PEIXE TIPO TILÁPIA	100	QUILO	41,31	4.131,00
165	FILÉ DE PEIXE DE CARÁ TILÁPIA	22	QUILO	47,31	1.040,82
166	SALSICHA (QUILO)	117	QUILO	17,27	2.020,59
167	OVO DE GALINHA (BANDEJA COM 30 UND) - Especificação: Características técnicas: ovos de galinha "tipo grande", casca lisa. Os ovos deverão estar limpos. Não deverão estar trincados. Embalagem: em caixas de papelão, com registro nos órgão competentes. Prazo de validade mínimo de 15 dias a contar a partir da data de entrega.	210	BANDEJA	25,67	5.390,70
VALOR GLOBAL					484.229,25



4.3. O valor estimado para este objeto é de R\$ **484.229,25 (quatrocentos e oitenta e quatro mil e duzentos e vinte e nove reais e vinte e cinco centavos)**.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

5.1. Natureza da Contratação:

Estes itens trata-se de aquisição de bens comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado; conforme art. 6º, XIII, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021;

5.2. Duração Inicial do Contrato:

5.2.1. O prazo de vigência deste contrato é até **31 de dezembro de 2024**, a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogado na forma estabelecida no art. 107, da Lei 14.133/2021.

5.3. Da Sustentabilidade:

5.3.1. Para estabelecer critérios de sustentabilidade na aquisição de gêneros alimentícios para a manutenção das atividades da Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social da Prefeitura Municipal de Quixeré, é importante considerar diversos aspectos que envolvem práticas ambientais, sociais e econômicas. Abaixo estão alguns critérios de sustentabilidade que podem ser adotados:

CRITÉRIOS AMBIENTAIS

Origem dos Produtos: Priorizar a compra de alimentos orgânicos, livres de agrotóxicos e transgênicos.

Dar preferência a produtos provenientes de agricultura sustentável e de manejo florestal responsável.

Redução de Impacto Ambiental: Escolher fornecedores que adotem práticas de produção e transporte que minimizem a emissão de gases de efeito estufa. Optar por embalagens recicláveis, biodegradáveis ou reutilizáveis.

Consumo de Água e Energia: Selecionar produtos de empresas que implementem medidas de eficiência no uso de água e energia durante o processo de produção.

CRITÉRIOS SOCIAIS

Valorização do Produtor Local: Incentivar a compra de produtos de agricultores locais e de pequenos produtores rurais, fomentando a economia local.

Condições de Trabalho Justas: Escolher fornecedores que garantam condições dignas de trabalho, respeitando os direitos trabalhistas e promovendo a inclusão social.

Saúde e Segurança Alimentar: Assegurar que os alimentos adquiridos sigam padrões rigorosos de qualidade e segurança alimentar, garantindo a saúde dos consumidores.

CRITÉRIOS ECONÔMICOS

Custo-Benefício: Considerar o custo total de aquisição, incluindo aspectos como durabilidade, qualidade e impacto ambiental. Avaliar a viabilidade econômica de produtos sustentáveis a longo prazo, considerando os benefícios ambientais e sociais.

Certificações e Selos de Qualidade: Dar preferência a produtos que possuam certificações reconhecidas de sustentabilidade, como o selo orgânico, Fair Trade, entre outros.

IMPLEMENTAÇÃO E MONITORAMENTO

Política de Aquisições Sustentáveis: Desenvolver uma política clara de aquisições sustentáveis, com diretrizes e metas específicas. Implementar um sistema de monitoramento e avaliação contínua para garantir o cumprimento dos critérios estabelecidos.

Educação e Capacitação: Promover programas de educação e capacitação para os funcionários responsáveis pelas aquisições, garantindo que entendam a importância dos critérios de sustentabilidade.

Transparência e Comunicação: Manter um canal aberto de comunicação com fornecedores e a comunidade, promovendo a transparência nas práticas de aquisição e nos impactos alcançados.

5.3.2 Adotar esses critérios pode contribuir significativamente para a sustentabilidade das

Prefeitura Municipal de Quixeré – Rua Padre Zacarias, n.º 332, Centro – Quixeré/CE

CNPJ 07.807.191/0001-47 / CGF 06.920.172-2

CEP 62.920-000 | www.quixere.ce.gov.br | (85) 4042-5520



atividades da Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social da Prefeitura Municipal de Quixeré, promovendo um impacto positivo no meio ambiente, na sociedade e na economia local.

5.4. Transição Contratual:

5.4.1. Pelas características da contratação, onde não há transferência de conhecimento, tecnologia ou técnicas empregadas, não há a necessidade de transição contratual.

5.5. Requisitos Necessários ao Atendimento da Necessidade dos Órgãos Demandantes:

6.5.1 Para atender às necessidades dos órgãos demandantes na aquisição de gêneros alimentícios para a manutenção das atividades da Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social da Prefeitura Municipal de Quixeré, é essencial estabelecer requisitos claros que garantam qualidade, segurança, sustentabilidade e eficiência sendo os principais requisitos necessários:

REQUISITOS DE QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR:

Qualidade dos Produtos: Os gêneros alimentícios devem ser frescos, de boa qualidade e com validade adequada, garantindo a segurança alimentar.

Os produtos devem estar livres de contaminantes e respeitar os padrões de qualidade definidos pela legislação sanitária.

Certificações e Conformidades: Produtos devem possuir certificações relevantes, como o selo de orgânico, quando aplicável, e atender às normas da Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

Condições de Armazenamento e Transporte: Os alimentos devem ser transportados e armazenados em condições adequadas para evitar contaminação e deterioração.

Fornecedores devem utilizar veículos apropriados e higienizados para o transporte dos produtos.

REQUISITOS DE SUSTENTABILIDADE:

Origem dos Produtos: Priorizar a compra de alimentos de produtores locais e regionais, incentivando a economia local e reduzindo a pegada de carbono associada ao transporte.

Preferir produtos orgânicos e provenientes de práticas agrícolas sustentáveis.

Embalagens Sustentáveis: Dar preferência a produtos com embalagens recicláveis, biodegradáveis ou reutilizáveis, minimizando o impacto ambiental.

REQUISITOS SOCIAIS:

Valorização do Produtor Local: Incentivar a compra de produtos de pequenos agricultores e cooperativas locais, promovendo a inclusão social e econômica.

Condições de Trabalho Dignas: Garantir que os fornecedores respeitem os direitos trabalhistas, oferecendo condições dignas e seguras de trabalho.

REQUISITOS ECONÔMICOS:

Custo-Benefício: Considerar não apenas o preço dos produtos, mas também a relação custo-benefício, avaliando a qualidade e a durabilidade dos alimentos adquiridos.

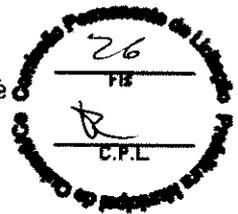
Orçamento e Planejamento: Estabelecer um orçamento claro e detalhado para as aquisições, assegurando que os gastos estejam dentro das previsões financeiras da secretaria.

REQUISITOS ADMINISTRATIVOS E OPERACIONAIS:

Processo de Licitação e Contratação: Seguir rigorosamente as normas e diretrizes estabelecidas pela Lei de Licitações e Contratos Administrativos ou outras legislações aplicáveis. Assegurar transparência e competitividade no processo de seleção de fornecedores.

Entrega e Logística: Definir prazos claros de entrega e condições logísticas que atendam às necessidades da secretaria, garantindo que os alimentos cheguem em tempo hábil e em boas condições.

Monitoramento e Avaliação: Implementar um sistema de monitoramento contínuo para avaliar a qualidade dos produtos entregues e o desempenho dos fornecedores.



Realizar auditorias periódicas para garantir a conformidade com os requisitos estabelecidos.
REQUISITOS DE DOCUMENTAÇÃO E CONFORMIDADE LEGAL:

Documentação Necessária: Exigir dos fornecedores a apresentação de documentação como alvará de funcionamento, certificados de qualidade, comprovantes de origem dos produtos, entre outros.

Conformidade com a Legislação: Garantir que todos os fornecedores estejam em conformidade com as legislações federal, estadual e municipal pertinentes, incluindo normas de saúde, segurança e meio ambiente.

6.5.2 - Implementando esses requisitos, a Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social da Prefeitura Municipal de Quixeré pode assegurar que a aquisição de gêneros alimentícios seja realizada de forma eficiente, sustentável e alinhada com as necessidades dos órgãos demandantes.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. A CONTRATADA cumprirá todas as obrigações constantes deste Contrato e em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, ficando, ainda, obrigada a:

6.2. Executar o objeto em conformidade com as condições deste instrumento;

6.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

6.4. Comunicar ao contratante, no prazo máximo de **até 05 (cinco) dias** que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

6.5. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

6.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

6.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

6.8. O contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, junto com a Nota Fiscal, para fins de de averiguação da obrigação, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

6.9. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica que incidam ou venha a incidir sobre a execução contratual, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao contratante e não poderá onerar o objeto do contrato;

6.10. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual;

6.11. Paralisar, por determinação do contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

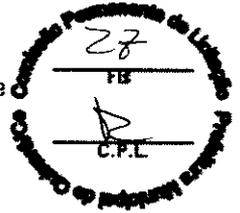
6.12. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

6.13. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista

Prefeitura Municipal de Quixeré – Rua Padre Zacarias, n.º 332, Centro – Quixeré/CE

CNPJ 07.807.191/0001-47 / CGF 06.920.172-2

CEP 62.920-000 | www.quixere.ce.gov.br | (85) 4042-5520



- em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- 6.14.** Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021);
- 6.15.** Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 6.16.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 6.17.** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do contratante;
- 6.18.** Alocar os empregados necessários, com habilitação e conhecimento adequados, ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;
- 6.19.** Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, as melhores condições de segurança, higiene e disciplina.
- 6.20.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
- 6.21.** Acatar as orientações da Contratante, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.
- 6.22.** Estar em conformidade com os fundamentos da Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), no que se trata de manipulação dos dados da CONTRATANTE e de terceiros, em sua criptografia, armazenamento e demais tratativas resguardando os dados utilizados.
- 6.23.** Assumir total responsabilidade pelo sigilo das informações, dados, nos termos da Lei Geral de Proteção de dados – LGPD (13.709/2018), contidos em quaisquer mídias e documentos que seus empregados ou prepostos vierem a obter em função dos serviços prestados à CONTRATANTE, respondendo pelos danos que eventual vazamento de informações, decorrentes de ação danosa ou culposa, nas formas de negligência, imprudência ou imperícia, venha a ocasionar à CONTRATANTE.
- 6.24.** O fornecimento do material somente será realizada mediante apresentação de guia de encaminhamento, com carimbo e assinatura do servidor competente da **SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL** do município de Quixeré.

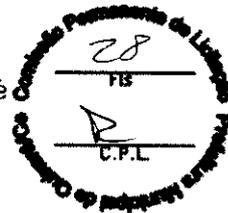
7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 7.1.** Constituirão obrigações e responsabilidades da Contratante, além de outras previstas no Edital de licitação e legislação pertinente;
- 7.2.** Solicitar a execução do objeto à CONTRATADA através da emissão de Ordem de Fornecimento, nota de empenho ou documento equivalente.
- 7.3.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, em conformidade com o Edital e seus anexos.
- 7.3.1.** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Anexo I - Termo de Referência;
- 7.4.** Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;
- 7.5.** Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo

Prefeitura Municipal de Quixeré – Rua Padre Zacarias, n.º 332, Centro – Quixeré/CE

CNPJ 07.807.191/0001-47 / CGF 06.920.172-2

CEP 62.920-000 | www.quixere.ce.gov.br | (85) 4042-5520



Contratado;

7.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

7.7. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

7.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na Lei 14.133/2021 e neste Contrato;

7.9. Cientificar os órgãos responsáveis para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

7.10. Emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

7.10.1. A SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL terá o prazo de **15 (quinze)** dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

7.11. Responder no prazo de **15 (quinze)** dias, eventuais pedidos de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos.

7.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

7.13. A SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8 DO PAGAMENTO

8.1. Os pagamentos devidos serão conforme requisição e entrega dos produtos, ou seja, de modo parcelado.

8.2. A Contratada deverá apresentar a Nota Fiscal/Fatura com descrição do objeto e quantidade discriminada e acompanhada da requisição dos mesmos. A Fatura deverá ser aprovada, obrigatoriamente, pelo Setor competente da SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL, que atestará a execução do objeto contratado.

8.3. O Pagamento somente será efetivado depois de verificada regularidade fiscal da empresa, ficando a Contratada ciente de que as certidões apresentadas no ato da contratação deverão ser renovadas no prazo de seus vencimentos.

8.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

8.5 A inadimplência da Contratada com relação aos encargos sociais, trabalhistas, fiscais e comerciais ou indenizações não transfere à Contratante a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto contratado, de acordo com o artigo 121, parágrafo único, da Lei Federal nº. 14.133/2021.

8.6 Caso o faturamento seja aprovado pela SECRETARIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL, o pagamento será efetuado até o 10º (décimo) dia útil após o protocolo da fatura pela CONTRATADO (A).

9 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

9.1 A descrição da solução para a aquisição de gêneros alimentícios para a manutenção das atividades da Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social da Prefeitura Municipal de Quixeré envolve um conjunto de estratégias e práticas que garantem a obtenção de produtos

Prefeitura Municipal de Quixeré – Rua Padre Zacarias, n.º 332, Centro – Quixeré/CE

CNPJ 07.807.191/0001-47 / CGF 06.920.172-2

CEP 62.920-000 | www.quixere.ce.gov.br | (85) 4042-5520



de qualidade, de forma sustentável, eficiente e alinhada com as necessidades da comunidade local. A seguir, é apresentada a solução como um todo:

1. PLANEJAMENTO E DEFINIÇÃO DE NECESSIDADES:

Identificação das Necessidades: Realizar um levantamento detalhado das necessidades alimentares das diversas atividades e programas mantidos pela Secretaria, considerando aspectos como quantidade, tipos de alimentos e periodicidade das aquisições.

Definição de Critérios: Estabelecer critérios claros de qualidade, segurança, sustentabilidade e conformidade legal para a aquisição dos alimentos.

2. SELEÇÃO E QUALIFICAÇÃO DE FORNECEDORES:

Cadastro de Fornecedores: Criar um banco de dados com fornecedores qualificados que atendam aos critérios estabelecidos, incluindo pequenos produtores locais, cooperativas e empresas com práticas sustentáveis.

Avaliação e Certificação: Implementar um processo de avaliação para verificar a conformidade dos fornecedores com os requisitos de qualidade, segurança alimentar, sustentabilidade e condições de trabalho dignas.

3. PROCESSO DE AQUISIÇÃO:

Licitação e Contratação: Conduzir processos de licitação transparentes e competitivos, conforme a Lei de Licitações e Contratos Administrativos, garantindo a escolha de fornecedores que ofereçam o melhor custo-benefício.

Negociação de Contratos: Estabelecer contratos claros e detalhados com os fornecedores, especificando prazos de entrega, condições de pagamento, requisitos de qualidade e penalidades por descumprimento.

4. LOGÍSTICA E ARMAZENAMENTO:

Transporte Adequado: Garantir que o transporte dos alimentos seja realizado em veículos apropriados e higienizados, preservando a qualidade e segurança dos produtos.

Armazenamento: Implementar práticas adequadas de armazenamento, com controle de temperatura e higiene, para evitar a deterioração e contaminação dos alimentos.

5. DISTRIBUIÇÃO E MONITORAMENTO:

Entrega Programada: Planejar a distribuição dos alimentos de acordo com as necessidades dos programas e atividades da Secretaria, assegurando que os produtos cheguem no tempo adequado e em boas condições.

Monitoramento da Qualidade: Estabelecer um sistema de monitoramento contínuo para avaliar a qualidade dos alimentos recebidos, incluindo auditorias periódicas e feedback dos beneficiários.

6. SUSTENTABILIDADE E RESPONSABILIDADE SOCIAL:

Compras Sustentáveis: Priorizar a aquisição de produtos orgânicos, de agricultura sustentável e de pequenos produtores locais, promovendo a economia local e reduzindo o impacto ambiental.

Condições de Trabalho: Garantir que os fornecedores respeitem os direitos trabalhistas e promovam condições de trabalho dignas e seguras.

7. EDUCAÇÃO E CAPACITAÇÃO:

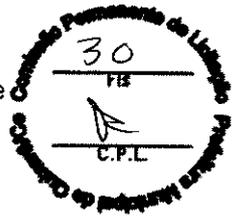
Capacitação de Funcionários: Oferecer treinamentos para os funcionários responsáveis pelas aquisições, armazenamento e distribuição dos alimentos, assegurando que estejam preparados para seguir os protocolos estabelecidos.

Sensibilização da Comunidade: Promover campanhas de sensibilização sobre a importância da sustentabilidade e do consumo consciente entre os beneficiários e a comunidade em geral.

8. AVALIAÇÃO E MELHORIA CONTÍNUA:

Feedback e Ajustes: Coletar feedback regularmente dos beneficiários e das equipes envolvidas nas aquisições e distribuição, utilizando essas informações para realizar ajustes e melhorias nos processos.

Relatórios e Transparência: Produzir relatórios periódicos sobre as aquisições, distribuindo informações sobre custos, qualidade dos alimentos, impacto social e ambiental, garantindo a transparência das ações.



9.2 A solução integrada para a aquisição de gêneros alimentícios envolve um conjunto de práticas bem definidas que asseguram a obtenção de alimentos de qualidade, de forma sustentável e eficiente, atendendo às necessidades da Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social da Prefeitura Municipal de Quixeré. A implementação dessas estratégias contribuirá para a promoção da saúde, bem-estar e desenvolvimento social da comunidade local.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS:

10.1. Os resultados pretendidos com a aquisição de gêneros alimentícios para a manutenção das atividades da Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social da Prefeitura Municipal de Quixeré envolvem a promoção do bem-estar social, o desenvolvimento sustentável e a eficiência operacional. A seguir estão os principais resultados esperados:

1. MELHORIA DA QUALIDADE DE VIDA E BEM-ESTAR SOCIAL:

Segurança Alimentar: Garantir o fornecimento regular e adequado de alimentos de qualidade, contribuindo para a segurança alimentar e nutricional dos beneficiários dos programas sociais.
Saúde e Nutrição: Promover uma alimentação saudável e balanceada, melhorando a saúde e a nutrição dos indivíduos atendidos, especialmente crianças, idosos e famílias em situação de vulnerabilidade.

2. DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO LOCAL:

Estímulo ao Comércio Justo: Apoiar práticas de comércio justo, garantindo preços justos para os produtores e promovendo a sustentabilidade econômica.

3. SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL:

Redução do Impacto Ambiental: Diminuir a pegada de carbono associada ao transporte de alimentos através da compra de produtos locais e regionais, além de optar por embalagens sustentáveis.

Promoção de Práticas Sustentáveis: Incentivar a produção e o consumo de alimentos orgânicos e provenientes de práticas agrícolas sustentáveis, contribuindo para a conservação do meio ambiente.

4. EFICIÊNCIA OPERACIONAL E TRANSPARÊNCIA:

Gestão Eficiente de Recursos: Otimizar o uso dos recursos públicos através de um planejamento eficiente das aquisições, garantindo a melhor relação custo-benefício.

Transparência e Responsabilidade: Assegurar a transparência nas aquisições e na utilização dos recursos, promovendo a responsabilidade e a confiança da comunidade nas ações da Secretaria.

5. INCLUSÃO SOCIAL E CONDIÇÕES DIGNAS DE TRABALHO:

Valorização dos Trabalhadores: Garantir que os fornecedores respeitem os direitos trabalhistas e ofereçam condições dignas de trabalho, promovendo a justiça social.

Inclusão de Pequenos Produtores: Incluir pequenos produtores e cooperativas no processo de aquisição, fomentando a inclusão social e econômica desses grupos.

6. ENGAJAMENTO E CAPACITAÇÃO DA COMUNIDADE:

Educação Alimentar: Promover programas de educação alimentar e nutricional entre os beneficiários, conscientizando sobre a importância de uma alimentação saudável e sustentável.

Capacitação dos Funcionários: Treinar e capacitar os funcionários envolvidos nas aquisições, armazenamento e distribuição dos alimentos, garantindo a eficiência e a qualidade do processo.

7. MONITORAMENTO E MELHORIA CONTÍNUA:

Avaliação Contínua: Implementar sistemas de monitoramento e avaliação contínuos para medir a qualidade dos alimentos fornecidos e a satisfação dos beneficiários, permitindo ajustes e melhorias constantes.

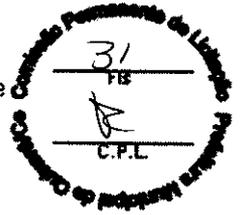
Relatórios de Impacto: Produzir relatórios periódicos sobre os impactos sociais, econômicos e ambientais das aquisições, promovendo a transparência e a accountability.

10.2 Os resultados pretendidos com a aquisição de gêneros alimentícios visam criar um

Prefeitura Municipal de Quixeré – Rua Padre Zacarias, n.º 332, Centro – Quixeré/CE

CNPJ 07.807.191/0001-47 / CGF 06.920.172-2

CEP 62.920-000 | www.quixere.ce.gov.br | (85) 4042-5520



impacto positivo abrangente, melhorando a qualidade de vida dos beneficiários, promovendo o desenvolvimento econômico local, incentivando práticas sustentáveis e garantindo a eficiência e a transparência na gestão dos recursos públicos. Esses resultados contribuirão para o fortalecimento das políticas sociais e o desenvolvimento sustentável da comunidade de Quixeré.

11. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

11.1 A decisão de dividir os itens na aquisição de gêneros alimentícios para a manutenção das atividades da Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social da Prefeitura Municipal de Quixeré, a ser realizada através de um processo de licitação, é fundamentada em várias considerações estratégicas, operacionais e legais. A seguir, apresentamos uma justificativa detalhada para essa abordagem:

1. DIVERSIFICAÇÃO E INCLUSÃO DE FORNECEDORES

Acesso a Pequenos fornecedores: A divisão dos itens permite que pequenos produtores e fornecedores locais, que muitas vezes não possuem capacidade para fornecer uma ampla gama de produtos, possam participar do processo licitatório. Isso promove a inclusão social e econômica, fortalecendo a economia local.

Competitividade e Preços Mais Competitivos: Ao dividir os itens, aumenta-se a competitividade, pois mais fornecedores podem concorrer em categorias específicas, resultando em preços mais competitivos e melhores condições para o município.

2. GARANTIA DE QUALIDADE E ESPECIFICIDADE DOS PRODUTOS

Especialização dos Fornecedores: Diferentes categorias de alimentos exigem especialização em produção, armazenamento e transporte. Dividir os itens garante que fornecedores especializados em determinadas categorias (como frutas, verduras, carnes, grãos) possam fornecer produtos de maior qualidade.

Atendimento às Normas Sanitárias: Produtos alimentícios têm requisitos sanitários específicos. A divisão permite maior controle e garantia de que cada fornecedor cumpra rigorosamente as normas de segurança alimentar pertinentes a cada categoria de produto.

3. GESTÃO E LOGÍSTICA EFICIENTE

Facilidade na Gestão de Estoques: Dividir os itens facilita a gestão de estoques e a logística de recebimento e armazenamento, reduzindo o risco de deterioração e desperdício de alimentos.

Flexibilidade e Continuidade no Fornecimento: Caso um fornecedor enfrente dificuldades, a divisão dos itens permite que os outros fornecedores continuem a suprir as necessidades, garantindo a continuidade das atividades da Secretaria sem interrupções.

4. TRANSPARÊNCIA E CONFORMIDADE LEGAL

Conformidade com a Lei de Licitações: A Lei de Licitações (Lei nº 8.666/1993) e o novo Marco Legal das Licitações (Lei nº 14.133/2021) incentivam a divisão em lotes para aumentar a competitividade e a participação de micro e pequenas empresas, promovendo a transparência e a lisura no processo licitatório.

Redução de Riscos de Fraudes e Monopólios: A divisão dos itens diminui o risco de práticas monopolistas e fraudes, pois dispersa o fornecimento entre vários fornecedores, aumentando a transparência e a fiscalização.

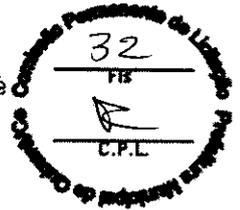
5. ATENDIMENTO ÀS NECESSIDADES ESPECÍFICAS DOS PROGRAMAS SOCIAIS

Aderência às Demandas dos Beneficiários: Os programas sociais da Secretaria têm necessidades específicas de gêneros alimentícios. A divisão permite que essas necessidades sejam atendidas de maneira mais precisa e adequada, garantindo que os beneficiários recebam produtos que atendam às suas exigências nutricionais e culturais.

6. SUSTENTABILIDADE E RESPONSABILIDADE SOCIAL

Incentivo à Produção Sustentável: A divisão dos itens pode incluir critérios que incentivem práticas sustentáveis e responsáveis, como a compra de produtos orgânicos e de comércio justo, promovendo a sustentabilidade ambiental e social.

Valorização de Produtos Locais e Regionais: Focar em fornecedores locais e regionais não



apenas impulsiona a economia local, mas também reduz a pegada de carbono associada ao transporte de alimentos, contribuindo para a sustentabilidade ambiental.

11.2 A divisão dos itens na aquisição de gêneros alimentícios para a Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social da Prefeitura Municipal de Quixeré é uma estratégia fundamentada em promover a inclusão social, garantir a qualidade dos produtos, otimizar a gestão e a logística, assegurar a transparência e conformidade legal, atender às necessidades específicas dos beneficiários dos programas sociais e fomentar a sustentabilidade. Essa abordagem trará benefícios significativos à gestão pública e à comunidade atendida, promovendo uma administração mais eficiente, justa e sustentável.

12. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

12.1 Para receber e usar os produtos de aquisição de gêneros alimentícios para a manutenção das atividades da Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social da Prefeitura Municipal de Quixeré, é necessário tomar várias providências prévias. Essas providências garantem que os alimentos sejam recebidos em boas condições, armazenados corretamente e distribuídos de maneira eficiente. A seguir estão as principais providências prévias:

1. INFRAESTRUTURA ADEQUADA

Espaço de Armazenamento: Assegurar que haja espaço de armazenamento adequado, com áreas específicas para produtos perecíveis e não perecíveis.

Equipamentos de Conservação: Garantir que equipamentos como geladeiras, freezers e prateleiras estejam em condições adequadas de funcionamento para a conservação dos alimentos.

2. CAPACITAÇÃO DA EQUIPE

Treinamento: Capacitar os funcionários responsáveis pelo recebimento, armazenamento e distribuição dos alimentos em boas práticas de manipulação de alimentos, segurança alimentar e gestão de estoques.

Orientações de Segurança: Fornecer orientações sobre procedimentos de segurança e higiene para minimizar riscos de contaminação e garantir a qualidade dos alimentos.

12.2 As providências prévias para receber e usar os produtos de aquisição de gêneros alimentícios são essenciais para garantir que os alimentos sejam manuseados, armazenados e distribuídos de maneira segura e eficiente. Estas medidas não só asseguram a qualidade e a segurança dos alimentos fornecidos, mas também contribuem para a transparência e a eficiência das atividades da Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social da Prefeitura Municipal de Quixeré, promovendo o bem-estar da comunidade atendida.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

13.1 – Na aquisição de gêneros alimentícios para a manutenção das atividades da Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social da Prefeitura Municipal de Quixeré, existem várias contratações correlatas e interdependentes que podem interferir direta ou indiretamente no processo. A seguir estão as principais contratações que devem ser consideradas:

1. Transporte e Logística

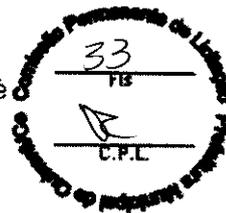
Serviços de Transporte: Contratação de empresas de transporte especializadas no manejo e entrega de alimentos perecíveis e não perecíveis, garantindo que os produtos cheguem em boas condições.

Logística e Distribuição: Contratação de serviços de logística que planejem e executem a distribuição dos alimentos para os diferentes programas e unidades da Secretaria.

2. Armazenamento e Infraestrutura

Locação de Espaços de Armazenamento: Se a infraestrutura própria for insuficiente, pode ser necessário contratar espaços de armazenamento adequados, como armazéns e depósitos climatizados.

Serviços de Manutenção de Equipamentos: Contratação de serviços de manutenção para equipamentos de refrigeração e conservação de alimentos, assegurando que estejam sempre em boas condições de funcionamento.



3. Segurança e Higiene

Serviços de Limpeza e Higienização: Contratação de serviços especializados na limpeza e higienização dos locais de armazenamento e manipulação de alimentos, garantindo um ambiente seguro e conforme as normas sanitárias.

Controle de Pragas: Contratação de serviços de controle de pragas para evitar a contaminação dos alimentos e preservar a integridade dos estoques.

4. Qualidade e Segurança Alimentar

Consultoria em Segurança Alimentar: Contratação de consultorias especializadas em segurança alimentar para desenvolver protocolos de manipulação e armazenamento de alimentos.

Laboratórios de Análise de Alimentos: Serviços de laboratórios para realizar análises microbiológicas e químicas dos alimentos, assegurando que os produtos estejam dentro dos padrões de qualidade e segurança.

5. Tecnologia da Informação

Sistema de Gestão de Estoques: Implementação de um sistema informatizado para a gestão de estoques, controlando a entrada e saída dos alimentos e monitorando a validade e a rotatividade dos produtos.

Plataformas de Licitação e Compras: Uso de plataformas eletrônicas para a gestão de processos licitatórios e compras, garantindo transparência e eficiência no processo de aquisição.

6. Treinamento e Capacitação

Programas de Capacitação: Contratação de empresas ou consultores para oferecer treinamentos aos funcionários sobre boas práticas de manipulação de alimentos, gestão de estoques e normas de segurança alimentar.

Educação Nutricional: Parcerias com nutricionistas para capacitar as equipes sobre a importância da alimentação saudável e balanceada, além de orientar os beneficiários dos programas sociais.

7. Comunicação e Engajamento

Serviços de Comunicação: Contratação de serviços de comunicação para promover campanhas de educação alimentar entre os beneficiários e a comunidade, além de divulgar informações relevantes sobre os programas sociais.

Feedback e Pesquisa de Satisfação: Contratação de empresas para realizar pesquisas de satisfação e coleta de feedback dos beneficiários, ajudando a identificar áreas de melhoria no fornecimento de alimentos.

8. Legal e Compliance

Assessoria Jurídica: Contratação de assessoria jurídica para garantir que todos os processos de aquisição e contratos estejam em conformidade com as leis e regulamentos vigentes.

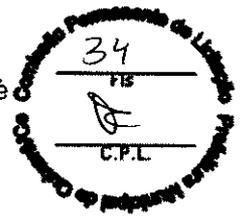
Auditoria e Controle Interno: Serviços de auditoria para monitorar a conformidade e a eficiência dos processos de aquisição, armazenamento e distribuição dos alimentos.

9. Sustentabilidade

Consultoria em Sustentabilidade: Contratação de consultorias para desenvolver e implementar práticas sustentáveis na cadeia de suprimentos, incluindo a compra de alimentos orgânicos e de produção sustentável.

Conclusão

As contratações correlatas e interdependentes desempenham um papel crucial na eficiência e eficácia do processo de aquisição de gêneros alimentícios para a Secretaria do Trabalho e Desenvolvimento Social da Prefeitura Municipal de Quixeré. Considerar e integrar essas contratações garantirá uma abordagem holística que promove a qualidade, segurança e sustentabilidade, além de assegurar o bem-estar dos beneficiários e a eficiência administrativa.



14. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

14.1 A SECRETARIA DE TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL está sendo motivada a invocar o instituto da contratação por meio de PREGÃO ELETRÔNICO com o intuito de recrutar pessoas jurídicas que atuam no ramo do objeto pretendido para suprir a demanda existente. Partindo dessa premissa, entende-se que há uma solução capaz de atender o objeto, que consiste na promoção de licitação pública por meio da modalidade pregão, em sua forma eletrônica, que terá seu valor estimado para a contratação a ser levantado pelo setor de compras, através de pesquisas de mercado, objetivando a contratação do presente objeto com preços praticados dentro da realidade mercadológica.

15. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

15.1 Conclui-se pela viabilidade da contratação, considerando os requisitos expostos, os preços avaliados, a aptidão para concretização do resultado pretendido, e, ainda, por haver adequação orçamentária.

Quixeré-Ce, 12 de junho de 2024.



MARIA ELIETE FERNANDES OLIVEIRA
SECRETÁRIA DO TRABALHO E DESENVOLVIMENTO SOCIAL