



GOVERNO MUNICIPAL  
SECRETARIA DE SAÚDE  
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”



DOCUMENTO DE FORMAÇÃO DA DEMANDA	
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE	DEMANDA
	<b>OBJETO:</b> AQUISIÇÃO EMERGENCIAL DE GENEROS ALIMENTICIOS DESTINADOS A MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO HOSPITAL MUNICIPAL JOAQUIM MANOEL DE OLIVEIRA JUNTO A SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE QUIXERÉ.
Departamento Demandante	Secretaria Municipal de Saúde
Responsável pela Demanda	João Urânio Nogueira Ferreira
Cargo ou Função:	Secretário de Saúde
E-mail:	crescer_uranio@hotmail.com
Solicito de Vossa Senhoria autorizar o setor competente a proceder com a contratação da demanda discriminada abaixo:	

DESCRIÇÃO DO OBJETO

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	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	QUILO	390
2	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.	PACOTE	72
3	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.	PACOTE	72
4	BISCOITO COMUM DOCE (EMB. MÍNIMA 400GR)	PACOTE	72
5	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.	PACOTE	72
6	BISCOITO TIPO CREAM CRAKER EMB. MÍNIMA 350 GR	PACOTE	100
7	CALDO DE GALINHA EMB. MÍNIMA 19 GR ( CAIXINHA COM 02 TABLETES )	EMBALAGEM	12
8	CALDO DE CARNE EMB. MÍNIMA 19 GR ( CAIXINHA COM 02 TABLETES )	EMBALAGEM	12
9	AÇAFRÃO CÚRCUMA EM PÓ ( EMB. MÍNIMA 500G)	PACOTE	10
10	COLORÍFICO SEM SAL (EMB. MÍNIMA 500 GR)	PACOTE	50
11	TEMPERO COMPLETO (EMB. 500ML ); Especificação : Produto de boa qualidade, completo, apresentando em sua composição alho e condimentos próprios.	EMBALAGEM	5
12	TEMPERO CONDIMENTADO EMB.500ML	EMBALAGEM	5
13	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	QUILO	16
14	CRÊME DE CEBOLA (EMB. MÍNIMA 500 GR)	PACOTE	6
15	CANELA EM PÓ (EMB. MÍNIMA 40 GR)	PACOTE	10
16	CHÁ DE CAMOMILA (EMB. 10 UND)	CAIXA	70
17	CHÁ DE CIDREIRA (EMB. 10 UND)	CAIXA	50
18	CHÁ DE ERVA-DOCE (EMB. 10 UND)	CAIXA	60
19	CHÁ DE HORTELÁ (EMB. 10 UND)	CAIXA	50

Prefeitura Municipal de Quixeré – Rua Padre Zacarias, 332, Centro – Quixeré/Ce  
CNPJ 07.807.191/0001-47 / CGF 06.920.172-2  
CEP 62.920-000 | [www.quixere.ce.gov.br](http://www.quixere.ce.gov.br) (85) 4042-5520



GOVERNO MUNICIPAL  
SECRETARIA DE SAÚDE  
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”



20	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.	PACOTE	56
21	LEITE DE VACA IN NATURA	LITRO	280
22	SARDINHA EM CONSERVA COM ÓLEO DE SOJA (LATA DE NO MÍNIMO 250G)	LATA	10,68
23	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	CAIXA	50
24	EXTRATO DE TOMATE EMB. MÍNIMA DE 340 GR: Especificação : Simple 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)	EMBALAGEM	60
25	ÓLEO DE SOJA PET (EMB. MÍNIMA 900ML)	EMBALAGEM	60
26	VINAGRE DE ÁLCOOL EMB. MÍNIMA 500ML	EMBALAGEM	60
27	RAPADURA 700G	UNIDADE	24
28	MARGARINA (EMB. 1KG)	UNIDADE	35
29	MASSA PARA MINGAU TIPO CREMOGEMA (EMB. MÍNIMA 180GR)	PACOTE	5
30	MASSA PARA MINGAU A BASE DE MULTICEREAIS (EMB. MÍNIMA 230GR)	PACOTE	41
31	MASSA PARA MINGAU A BASE DE MILHO TIPO MUCILON (EMB. MÍNIMA 600 GR)	PACOTE	56
32	MASSA PARA MINGAU A BASE DE ARROZ TIPO MUCILON (EMB. MÍNIMA 230GR)	PACOTE	56
33	MASSA PRONTA PARA TAPIOCA EMB. MÍNIMA 500GR	PACOTE	36
34	FARINHA LÁCTEA (EMB. MÍNIMA 600GR)	PACOTE	20
35	FARINHA DE MILHO (EMB. MÍNIMA 500G): Especificação : Flocos de milho pré cozido, tipo floção 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.	PACOTE	214
36	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	QUILO	84
37	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA EMB.01KG	QUILO	64
38	FARINHA DE TRIGO COMUM COM FERMENTO (EMB. 01 KG)	QUILO	36
39	FARINHA DE TRIGO COMUM SEM FERMENTO (EMB. 01KG)	QUILO	20
40	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.	CAIXA	20
41	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	PACOTE	160
42	MACARRÃO TIPO NINHO (EMB. MÍNIMA 500 GR)	PACOTE	20
43	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.	PACOTE	20

Prefeitura Municipal de Quixeré – Rua Padre Zacarias, 332, Centro – Quixeré/Ce  
CNPJ 07.807.191/0001-47 / CGF 06.920.172-2  
CEP 62.920-000 | [www.quixere.ce.gov.br](http://www.quixere.ce.gov.br) (85) 4042-5520



GOVERNO MUNICIPAL  
SECRETARIA DE SAÚDE  
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”

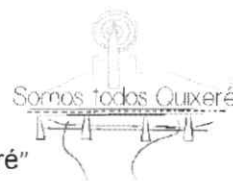


44	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 (EMB. 01KG); Especificação : Pacotes transparentes com identificação do produto e peso líquido de 1kg, acondicionados em fardos de plástico resistente, de 15kg a 30kg, com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 6 meses, a partir da data do recebimento, com 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)	QUILO	154
45	ARROZ TIPO 1 BRANCO (EMB. 1KG).	QUILO	372
46	CAFÉ SOLÚVEL (BEM. MINÍMA 200 GR)	PACOTE	12
47	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.	QUILO	200
48	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.	QUILO	128
49	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.	QUILO	58
50	COSTELA DE BOI	QUILO	64
51	FÍGADO DE BOI DE 1ª INTEIRO IN NATURA	QUILO	21
52	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.	QUILO	300
53	PEITO DE FRANGO IN NATURA	QUILO	130
54	PEIXE TIPO TILÁPIA	QUILO	140
55	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 órgãos competentes. Prazo de validade mínimo de 15 dias a contar a partir da data de entrega.	BANDEJA	48
56	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.	QUILO	30
57	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.	QUILO	40
58	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.	QUILO	50
59	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.	QUILO	20

Prefeitura Municipal de Quixeré – Rua Padre Zacarias, 332, Centro – Quixeré/Ce  
CNPJ 07.807.191/0001-47 / CGF 06.920.172-2  
CEP 62.920-000 | [www.quixere.ce.gov.br](http://www.quixere.ce.gov.br) | (85) 4042-5520



GOVERNO MUNICIPAL  
SECRETARIA DE SAÚDE  
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”



60	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.	QUILO	29
61	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.	QUILO	66
62	BATATA INGLESA IN NATURA; Especificação : Tamanho médio com características integras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	QUILO	76
63	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.	QUILO	36
64	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.	QUILO	86
65	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.	QUILO	16
66	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.	MOLHOS	38
67	PIMENTÃO IN NATURA; Especificação : Médio, com características integras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	QUILO	20
68	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.	QUILO	66
69	TOMATE IN NATURA; Especificação : Médio, com características integras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	QUILO	66
70	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.	QUILO	100
71	FEIJÃO TIPO PRETO (EMB. 01 KG)	QUILO	30
72	FEIJÃO TIPO MULATINHO (EMB. 01KG); 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.	QUILO	30

#### JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A necessidade da contratação para a aquisição emergencial de gêneros alimentícios destinados a manutenção das atividades do hospital municipal Joaquim Manoel de Oliveira junto a Secretaria de Saúde do município de Quixeré é proveniente do seguinte fato: A Secretaria de Saúde do município de Quixeré no dia 08 de dezembro de 2023 realizou processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico sob o nº 0039/2023, que culminou nos contratos de nº 3001.06/2024 e 3001.10/2024 firmados entre a Secretaria de Saúde e as empresas IRANILDO BRITO RAMOS e BANDEIRA ATACAREJO LTDA respectivamente. Ocorre que nos dias 17 de junho de 2024 e 28

Prefeitura Municipal de Quixeré – Rua Padre Zacarias, 332, Centro – Quixeré/Ce  
CNPJ 07.807.191/0001-47 / CGF 06.920.172-2  
CEP 62.920-000 | [www.quixere.ce.gov.br](http://www.quixere.ce.gov.br) (85) 4042-5520



**GOVERNO MUNICIPAL**  
SECRETARIA DE SAÚDE  
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”



de junho de 2024 as citadas empresas rescindiram seus contratos com esta Secretaria, em comum acordo, com base nos ofícios solicitando os distratos dos contratos. Com as rescisões assinadas, a Secretaria de Saúde ficou sem o fornecimento dos produtos destes contratos para os seus programas como também para o Hospital Municipal que mantém suas atividades em pleno funcionamento e para isso necessita de gêneros alimentícios para fornecer alimentação aos pacientes e acompanhantes, como também para os profissionais que atuam diariamente em regime de plantão nas dependências do hospital.

A falta desses produtos irá acarretar prejuízos incalculáveis ao erário público, visto que o consumo diário de gêneros alimentícios é primordial para funcionamento das demandas hospitalares que precisam de internações de pacientes. Assim, sem a aquisição de gêneros alimentícios é inviável o atendimento hospitalar realizado no Hospital Municipal Joaquim Manoel de Oliveira. E para tanto a Secretaria de Saúde precisa adquirir esses produtos de forma emergencial para que não ocorra a paralização dos serviços. Deste modo a administração pública municipal busca o uso da dispensa na forma emergencial para atender sua demanda urgente.

Quixeré-CE, 22 de julho de 2024.

  
**Jorgeane Sávia Oliveira Andrade**

Diretora do Hospital Municipal Joaquim Manoel de Oliveira



## TERMO DE REFERÊNCIA

1. **DO OBJETO:** Constitui o objeto do presente Termo de Referência é a **AQUISIÇÃO EMERGENCIAL DE GENEROS ALIMENTICIOS DESTINADOS A MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO HOSPITAL MUNICIPAL JOAQUIM MANOEL DE OLIVEIRA JUNTO A SECRETARIA DE SAÚDE DO MUNICÍPIO DE QUIXERÉ**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

### 2 ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO:

#### 2.1 ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS:

2.1.1. Os preços usados como referência para embasar a estimativa de preço dos itens foram retirados das pesquisa eletrônica nº **202407180001**, IP: **170.239.250.244**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANT	VR UNI	VR TOT
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	QUILO	390	6,23	2.429,70
2	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.	PACOTE	72	8,04	578,88
3	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.	PACOTE	72	8,20	590,40
4	BISCOITO COMUM DOCE (EMB. MÍNIMA 400GR)	PACOTE	72	7,06	508,32
5	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.	PACOTE	72	7,00	504,00
6	BISCOITO TIPO CREAM CRAKER EMB. MÍNIMA 350 GR	PACOTE	100	7,06	706,00
7	CALDO DE GALINHA EMB. MÍNIMA 19 GR ( CAIXINHA COM 02 TABLETES )	EMBALAGEM	12	1,45	17,40
8	CALDO DE CARNE EMB. MÍNIMA 19 GR ( CAIXINHA COM 02 TABLETES )	EMBALAGEM	12	1,46	17,52
9	AÇAFRÃO CÚRCUMA EM PÓ ( EMB. MÍNIMA 500G)	PACOTE	10	21,95	219,50
10	COLORÍFICO SEM SAL (EMB. MÍNIMA 500 GR)	PACOTE	50	6,11	305,50
11	TEMPERO COMPLETO (EMB. 500ML ); Especificação : Produto de boa qualidade, completo, apresentando em sua composição alho e condimentos próprios.	EMBALAGEM	5	4,98	24,90
12	TEMPERO CONDIMENTADO EMB.500ML	EMBALAGEM	5	5,78	28,90
13	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	QUILO	16	1,56	24,96
14	CREME DE CEBOLA (EMB. MÍNIMA 500 GR)	PACOTE	6	22,30	133,80



GOVERNO MUNICIPAL  
SECRETARIA DE SAÚDE  
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”



15	CANELA EM PÓ (EMB. MÍNIMA 40 GR)	PACOTE	10	8,08	80,80
16	CHÁ DE CAMOMILA (EMB. 10 UND)	CAIXA	70	8,44	590,80
17	CHA DE CIDREIRA (EMB. 10 UND)	CAIXA	50	7,90	395,00
18	CHÁ DE ERVA-DOCE (EMB. 10 UND)	CAIXA	60	8,43	505,80
19	CHA DE HORTELÃ (EMB. 10 UND)	CAIXA	50	8,71	435,50
20	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.	PACOTE	56	36,30	2.032,80
21	LEITE DE VACA IN NATURA	LITRO	280	5,93	1.660,40
22	SARDINHA EM CONSERVA COM ÓLEO DE SOJA (LATA DE NO MÍNIMO 250G)	LATA	10,68	100,00	1.068,00
23	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	CAIXA	50	4,90	245,00
24	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)	EMBALAGEM	60	5,58	334,80
25	ÓLEO DE SOJA PET (EMB. MÍNIMA 900ML)	EMBALAGEM	60	9,26	555,60
26	VINAGRE DE ÁLCOOL EMB. MÍNIMA 500ML	EMBALAGEM	60	2,63	157,80
27	RAPADURA 700G	UNIDADE	24	11,00	264,00
28	MARGARINA (EMB. 1KG)	UNIDADE	35	15,63	547,05
29	MASSA PARA MINGAU TIPO CREMOGEMA (EMB. MÍNIMA 180GR)	PACOTE	5	8,95	44,75
30	MASSA PARA MINGAU A BASE DE MULTICEREAIS (EMB. MÍNIMA 230GR)	PACOTE	41	7,05	289,05
31	MASSA PARA MINGAU A BASE DE MILHO TIPO MUCILON (EMB. MÍNIMA 600 GR)	PACOTE	56	21,46	1.201,76
32	MASSA PARA MINGAU A BASE DE ARROZ TIPO MUCILON (EMB. MÍNIMA 230GR)	PACOTE	56	7,03	393,68
33	MASSA PRONTA PARA TAPIOCA EMB. MÍNIMA 500GR	PACOTE	36	7,98	287,28
34	FARINHA LÁCTEA (EMB. MÍNIMA 600GR )	PACOTE	20	22,45	449,00
35	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.	PACOTE	214	3,65	781,10
36	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	QUILO	84	7,10	596,40
37	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA EMB.01KG	QUILO	64	7,07	452,48

Prefeitura Municipal de Quixeré – Rua Padre Zacarias, 332, Centro – Quixeré/Ce  
CNPJ 07.807.191/0001-47 / CGF 06.920.172-2  
CEP 62.920-000 | [www.quixere.ce.gov.br](http://www.quixere.ce.gov.br) (85) 4042-5520



GOVERNO MUNICIPAL  
SECRETARIA DE SAÚDE  
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”



38	FARINHA DE TRIGO COMUM COM FERMENTO (EMB. 01 KG)	QUILO	36	7,86	282,96
39	FARINHA DE TRIGO COMUM SEM FERMENTO (EMB. 01KG)	QUILO	20	7,85	157,00
40	AMIDO 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.	CAIXA	20	13,82	276,40
41	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	PACOTE	160	4,28	684,80
42	MACARRÃO TIPO NINHO (EMB. MÍNIMA 500 GR)	PACOTE	20	6,76	135,20
43	MACARRÃO TIPO PARAFUSO (EMB. MÍNIMA 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.	PACOTE	20	6,50	130,00
44	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)	QUILO	154	8,01	1.233,54
45	ARROZ TIPO 1 BRANCO (EMB. 1KG).	QUILO	372	7,66	2.849,52
46	CAFÉ SOLÚVEL (EMB. MÍNIMA 200 GR)	PACOTE	12	27,50	330,00
47	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.	QUILO	200	37,11	7.422,00
48	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.	QUILO	128	35,40	4.531,20
49	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	QUILO	58	19,52	1.132,16

Prefeitura Municipal de Quixeré – Rua Padre Zacarias, 332, Centro – Quixeré/Ce  
CNPJ 07.807.191/0001-47 / CGF 06.920.172-2  
CEP 62.920-000 | [www.quixere.ce.gov.br](http://www.quixere.ce.gov.br) (85) 4042-5520





GOVERNO MUNICIPAL  
SECRETARIA DE SAÚDE  
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”



	E REGISTRO DO ÓRGÃO COMPETENTE(INSPECIONADO SIF-DIPOA). A ENTREGA DEVERÁ SER FEITA EM CAMINHÃO REFRIGERADO.				
50	COSTELA DE BOI	QUILO	64	19,10	1.222,40
51	FÍGADO DE BOI DE 1ª INTEIRO IN NATURA	QUILO	21	20,00	420,00
52	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.	QUILO	300	14,30	4.290,00
53	PEITO DE FRANGO IN NATURA	QUILO	130	18,82	2.446,60
54	PEIXE TIPO TILÁPIA	QUILO	140	23,84	3.337,60
55	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.	BANDEJA	48	26,36	1.265,28
56	MAÇÃ IN NATURA (KG); 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.	QUILO	30	11,95	358,50
57	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.	QUILO	40	6,01	240,40
58	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.	QUILO	50	3,87	193,50
59	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.	QUILO	20	7,69	153,80
60	ALHO EM CABEÇA IN NATURA (KG); Especificação : Bulbo inteiro, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou química, 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.	QUILO	29	31,52	914,08
61	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.	QUILO	66	8,08	533,28
62	BATATA INGLESA IN NATURA; Especificação : Tamanho médio com características integras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	QUILO	76	8,27	628,52
63	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.	QUILO	36	8,46	304,56

Prefeitura Municipal de Quixeré – Rua Padre Zacarias, 332, Centro – Quixeré/Ce  
CNPJ 07.807.191/0001-47 / CGF 06.920.172-2  
CEP 62.920-000 | [www.quixere.ce.gov.br](http://www.quixere.ce.gov.br) | (85) 4042-5520



GOVERNO MUNICIPAL  
SECRETARIA DE SAÚDE  
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”



64	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.	QUILO	86	10,90	937,40
65	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.	QUILO	16	11,96	191,36
66	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.	MOLHOS	38	3,08	117,04
67	PIMENTÃO IN NATURA; Especificação : Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	QUILO	20	10,35	207,00
68	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.	QUILO	66	8,16	538,56
69	TOMATE IN NATURA; Especificação : Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	QUILO	66	10,68	704,88
70	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.	QUILO	100	9,13	913,00
71	FEIJÃO TIPO PRETO (EMB. 01 KG)	QUILO	30	12,17	365,10
72	FEIJÃO TIPO MULATINHO (EMB. 01KG); Especificação : Feijão tipo 1, de 1ª qualidade constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos íntegros 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.	QUILO	30	9,20	276,00
VALOR GLOBAL				-	59.182,27

### 3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO E FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

3.1. A necessidade da contratação para a aquisição emergencial de gêneros alimentícios destinados a manutenção das atividades do hospital municipal Joaquim Manoel de Oliveira junto a Secretaria de Saúde do município de Quixeré é proveniente do seguinte fato: A Secretaria de Saúde do município de Quixeré no dia 08 de dezembro de 2023 realizou processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico sob o nº 0039/2023, que culminou nos contratos de nº 3001.06/2024 e 3001.10/2024 firmados entre a Secretaria de Saúde e as empresas IRANILDO BRITO RAMOS e BANDEIRA ATACAREJO LTDA respectivamente. Ocorre que nos dias 17 de junho de 2024 e 28 de junho de 2024 as citadas empresas rescindiram seus contratos com esta Secretaria, em comum acordo, com base nos ofícios solicitando os distratos dos contratos. Com as rescisões assinadas, a Secretaria de Saúde ficou sem o fornecimento dos produtos destes contratos para os seus programas como também para o Hospital Municipal que mantém suas atividades em pleno funcionamento e para isso necessita de gêneros alimentícios para fornecer

Prefeitura Municipal de Quixeré – Rua Padre Zacarias, 332, Centro – Quixeré/Ce  
CNPJ 07.807.191/0001-47 / CGF 06.920.172-2  
CEP 62.920-000 | [www.quixere.ce.gov.br](http://www.quixere.ce.gov.br) | (85) 4042-5520



alimentação aos pacientes e acompanhantes, como também para os profissionais que atuam diariamente em regime de plantão nas dependências do hospital.

A falta desses produtos irá acarretar prejuízos incalculáveis ao erário público, visto que o consumo diário de gêneros alimentícios é primordial para funcionamento das demandas hospitalares que precisam de internações de pacientes. Assim, sem a aquisição de gêneros alimentícios é inviável o atendimento hospitalar realizado no Hospital Municipal Joaquim Manoel de Oliveira. E para tanto a Secretaria de Saúde precisa adquirir esses produtos de forma emergencial para que não ocorra a paralização dos serviços. Deste modo a administração pública municipal busca o uso da dispensa na forma emergencial para atender sua demanda urgente.

**3.2** A presente contratação fundamenta-se no disposto do inciso VIII do Art. 75 da Lei Federal 14.133/21.

#### **4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

**4.1** – Para a aquisição emergencial de gêneros alimentícios destinados à manutenção das atividades do Hospital Municipal Joaquim Manoel de Oliveira junto à Secretaria de Saúde do Município de Quixeré, é necessário implementar uma solução eficiente e transparente que assegure a entrega rápida e de qualidade dos itens necessários. Abaixo está uma descrição detalhada dessa solução:

**Identificação da Necessidade** - A primeira etapa é identificar e quantificar os gêneros alimentícios necessários para o funcionamento adequado do hospital. Isso inclui:

- Elaboração de uma lista detalhada de itens alimentícios essenciais (ex. arroz, feijão, carne, legumes, frutas, laticínios, etc.)
- Definição das quantidades necessárias com base na demanda diária do hospital
- Verificação de estoque atual para evitar desperdícios e sobreposições

**Justificativa da Aquisição Emergencial** - Elaborar um documento de justificativa para a aquisição emergencial, explicando os motivos que impedem a realização de um processo licitatório convencional, como:

- Urgência na manutenção das atividades hospitalares
- Situações de calamidade pública ou emergência sanitária
- Desabastecimento iminente que comprometa o atendimento aos pacientes

**Pesquisa de Mercado e Cotação** - Realizar uma pesquisa de mercado para identificar fornecedores locais e regionais que possam atender à demanda emergencial. Este processo envolve:

- Contato com fornecedores pré-cadastrados e potenciais novos fornecedores
- Solicitação de cotações formais de preços para os itens listados
- Comparação das cotações com base no custo, prazo de entrega e qualidade dos produtos

**Escolha do Fornecedor** - Selecionar o fornecedor com base nos seguintes critérios:

- Melhor relação custo-benefício
- Capacidade de entrega rápida e segura
- Histórico de fornecimento confiável e de qualidade
- Cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar

**Formalização do Contrato** - Elaborar um contrato emergencial que inclua:

- Detalhamento dos produtos a serem fornecidos, incluindo quantidades e especificações técnicas
- Prazos de entrega e condições de transporte e armazenamento
- Condições de pagamento
- Cláusulas de penalidade em caso de descumprimento das condições acordadas

**Recebimento e Armazenamento** - Estabelecer um procedimento rigoroso para o recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, que deve incluir:

Prefeitura Municipal de Quixeré – Rua Padre Zacarias, 332, Centro – Quixeré/Ce

CNPJ 07.807.191/0001-47 / CGF 06.920.172-2

CEP 62.920-000 | [www.quixere.ce.gov.br](http://www.quixere.ce.gov.br) (85) 4042-5520



- Inspeção de qualidade e quantidade dos produtos no momento da entrega
- Armazenamento adequado para garantir a preservação e a segurança alimentar
- Registro e controle de estoque para monitorar o consumo e evitar desperdícios

**Transparência e Prestação de Contas** - Manter a transparência em todo o processo, com ações como:

- Publicação de todos os documentos relacionados ao processo de aquisição no portal da transparência municipal
- Relatórios periódicos sobre o consumo dos gêneros alimentícios e a eficiência do processo de aquisição
- Auditorias internas e externas para garantir a conformidade com as normas legais e éticas

**4.2** Essa solução, quando bem executada, garante que o Hospital Municipal Joaquim Manoel de Oliveira mantenha suas atividades sem interrupções, proporcionando a devida alimentação aos pacientes e colaboradores, além de assegurar que os recursos públicos sejam utilizados de maneira eficiente e transparente.

## 5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

### 5.1 NATUREZA DA CONTRATAÇÃO: AQUISIÇÃO

5.1.1 Estes itens tratam-se de bens de consumo 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 **de 90 (noventa) dias**, a partir da sua assinatura, improrrogável, na forma do art. 75, VIII da Lei Federal nº 14.133/2021.

### 5.3 DAS EXIGÊNCIAS PARA HABILITAÇÃO

#### 5.3.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

5.3.1.1. Ato constitutivo, **ESTATUTO OU CONTRATO SOCIAL** em vigor, ou registro empresarial devidamente registrado. Em se tratando de sociedade por ações, o estatuto social deverá vir acompanhado dos documentos de eleição de seus administradores.

5.3.1.2 - **DECLARAÇÃO** do cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

#### 5.4. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

5.4.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

5.4.2. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes **ESTADUAL E/OU MUNICIPAL**, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

5.4.3. Prova de regularidade perante a **FAZENDA FEDERAL**, dentro do prazo de validade, na forma da lei;

5.4.4. Prova de regularidade perante a **FAZENDA ESTADUAL** do domicílio ou sede do licitante, dentro do prazo de validade, na forma da lei;

5.4.5. Prova de regularidade perante a **FAZENDA MUNICIPAL** do domicílio ou sede do licitante, dentro do prazo de validade, na forma da lei;

5.4.6. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao **FGTS**, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei, dentro do prazo de validade;



5.4.7. Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, dentro do prazo de validade (**CNDT**);

### 5.5 QUALIFICA O ECON MICO-FINANCEIRA

5.5.1 Balanço patrimonial, demonstra o de resultado de exercício e demais demonstra es contábeis dos **02 (dois)  ltimos** exercícios sociais;

a). Os documentos referidos no item 5.5.1 limitar-se- o ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 02 (dois) anos.

5.5.1.1. O **Microempreendedor Individual-MEI**, está dispensado da apresenta o do Balanço Patrimonial na forma do item anterior, conforme art. 1.179  2  do Código Civil e artigo 18-A,   1  da Lei Complementar n  123/2006, entretanto deverá apresentar a DASNSIMEI (Declara o Anual do Simples Nacional – Microempreendedor Individual);

5.5.1.2.   vedada a substitui o do Balanço Patrimonial e da Demonstra o do Resultado do Exercício por balancetes ou balanços provisórios;

5.5.1.3. As microempresas e empresas de pequeno porte **optantes pelo Simples Nacional, por adotarem contabilidade simplificada** para os registros e controles das opera es realizadas, conforme previsto no art. 27 da Lei Complementar 123/2006, estão **DISPENSADAS DA APRESENTA O DE BALANÇO**, desde que a DEFIS – Declara o de Informa es Socioecon micas Fiscal, com o respectivo recibo de entrega dos **02 (dois)  ltimos** exercícios sociais;

5.5.1.4. A proponente com menos de 1 (um) ano de existência apresentar  **BALANÇO DE ABERTURA**, devidamente registrado na Junta Comercial da sede do licitante, autenticado por profissional credenciado

5.5.2. Certidão negativa de feitos sobre **FALÊNCIA** expedida pelo distribuidor da sede do licitante, dentro de prazo de validade;

5.5.2.1. Na ausência da Certidão, a licitante em Recupera o Judicial deverá comprovar a sua viabilidade econ mica, mediante documento (certidão ou assemelhado) emitido pela instância judicial competente; ou concessão judicial da recupera o, nos termos do artigo 58 da Lei 14.112/2020; ou homologa o do plano de recupera o extrajudicial, no caso da licitante se encontrar em recupera o extrajudicial, nos termos do artigo 164,   5  da lei 14.112/2020.

### 5.6 QUALIFICA O TÉCNICA

5.6.1. Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta licita o, por meio da apresenta o de **ATESTADO (s) ou CERTIDÃO ( es)** expedido (a) por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da licitante, comprovando que a licitante forneceu/executou, bens/serviços com características semelhantes e compatíveis com o objeto do Edital;

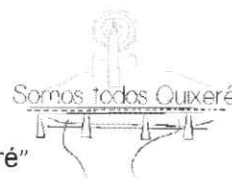
5.6.2. Havendo d vida acerca da veracidade do documento, o (a) **Agente de Contrata o**, poderá promover diligência, a fim de comprovar a veracidade do documento, conforme Inciso I do Art. 64 da Lei 14.133/2021

5.6.3 Comprova o de autoriza o de funcionamento da empresa licitante expedida pela Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (**ANVISA**), compatível com o objeto/ITEM da licita o.

### 5.7 DA SUSTENTABILIDADE:

5.7.1 Conduzir suas a es em conformidade com os requisitos legais e regulamentos aplicáveis, observando também a legisla o ambiental para a preven o de adversidades ao meio ambiente e   Saúde dos trabalhadores e envolvidos na execu o do objeto contratual.

5.7.2 Adotar práticas de gestão que garantam os direitos trabalhistas e o atendimento às normas internas de segurança e medicina do trabalho para seus empregados;



- 5.7.3 Abster-se de quaisquer atos de preconceito de raça, cor, sexo, orientação sexual ou estado civil na seleção de empregados no quadro da empresa;
- 5.7.4 Administrar situações emergenciais de acidentes com eficácia, mitigando os impactos aos empregados, colaboradores, usuários e ao meio ambiente;
- 5.7.5 Orientar sobre o cumprimento das normas de segurança e medicina do trabalho, tais como prevenção de incêndio nas áreas da execução do objeto contratual, zelando pela segurança e pela saúde dos usuários e da circunvizinhança;
- 5.7.6 Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- 5.7.7 Orientar seus empregados para a destinação dos resíduos recicláveis descartados aos devidos coletores de resíduos recicláveis existentes nos locais da execução do objeto contratual.
- 5.7.8 Uso de insumos sustentáveis: Priorizar fornecedores que utilizam insumos de recarga de toner de origem sustentável, como cartuchos reutilizados ou materiais reciclados, contribuindo para a redução do impacto ambiental.
- 5.7.9 Programas de descarte responsável: Avaliar se os fornecedores possuem programas de descarte responsável de cartuchos de toner, como a coleta e reciclagem adequada de cartuchos vazios, evitando seu descarte inadequado no meio ambiente.
- 5.7.10 Eficiência energética: Considerar a eficiência energética dos produtos utilizados na recarga de toner, buscando soluções que contribuam para a redução do consumo de energia durante o processo de impressão.
- 5.7.11 Redução de resíduos: Avaliar se os fornecedores adotam medidas para redução de resíduos durante o processo de recarga de toner, como o uso consciente de materiais e a minimização de desperdícios.
- 5.7.12 Transparência e responsabilidade social: Dar preferência a fornecedores que demonstrem transparência em suas práticas de sustentabilidade e que também tenham políticas e iniciativas voltadas para responsabilidade social, como boas condições de trabalho e apoio a comunidades locais.
- 5.7.13 Avaliação de ciclo de vida: Considerar o ciclo de vida completo dos produtos utilizados na recarga de toner, desde a produção até o descarte final, buscando opções que tenham menor impacto ambiental ao longo de todo o processo.

## 5.8 TRANSIÇÃO CONTRATUAL:

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

## 6. MODELO DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

### Condições de execução

6.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

6.1.1. Início da execução do objeto: a entrega do objeto desta contratação ocorrerá no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis contados a partir da emissão da ordem de compra/fornecimento;

6.1.2. A entrega do objeto está condicionada as especificações, prazos, quantidades, valores e marcas dos produtos estabelecidos na proposta do (a) participante vencedora, na minuta contratual e conforme ordem de compra/fornecimento, horários e locais estabelecidos pela SECRETARIA DE SAÚDE do município de Quixeré-Ce.

### 6.2 Especificação da garantia (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)

6.2.1. O prazo de garantia contratual é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).



### 6.3 RESULTADOS PRETENDIDOS PARA ESTA CONTRATAÇÃO

#### 6.3.1. Resultados Pretendidos para a Contratação Emergencial de Gêneros Alimentícios

1. **Garantia de Suprimento Contínuo:** Assegurar a disponibilidade constante de gêneros alimentícios necessários para a alimentação dos pacientes e funcionários do Hospital Municipal Joaquim Manoel de Oliveira.
2. **Qualidade Nutricional:** Fornecer alimentos de alta qualidade nutricional, adequados para atender as necessidades dietéticas específicas dos pacientes, contribuindo para sua recuperação e bem-estar.
3. **Agilidade na Entrega:** Garantir a entrega rápida e eficiente dos produtos, minimizando o tempo de espera e evitando interrupções nas atividades do hospital.
4. **Conformidade Sanitária:** Assegurar que todos os gêneros alimentícios adquiridos cumpram as normas sanitárias e de higiene, evitando riscos à saúde dos pacientes e profissionais.
5. **Redução de Custos Emergenciais:** Obter os melhores preços possíveis, mesmo em uma situação de emergência, otimizando os recursos financeiros da Secretaria de Saúde do Município de Quixeré.
6. **Transparência e Legalidade:** Realizar o processo de contratação com transparência e dentro das conformidades legais, garantindo a lisura e a eficiência da aquisição emergencial.

**6.3.2. Justificativa da Aquisição Emergencial** - Devido à situação emergencial, a aquisição imediata de gêneros alimentícios é indispensável para a continuidade dos serviços prestados pelo Hospital Municipal Joaquim Manoel de Oliveira. Esta medida visa evitar desabastecimentos que poderiam comprometer a qualidade do atendimento e a saúde dos pacientes.

### 7. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

#### 7.1. ROTINA DE FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL.

**7.1.1.** O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

**7.1.2.** Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

**7.1.3.** A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).

**7.1.3.1.** O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas a execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

**7.1.4.** O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

**7.1.5.** O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

**7.1.6.** O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

**7.1.7.** Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

Prefeitura Municipal de Quixeré – Rua Padre Zacarias, 332, Centro – Quixeré/Ce

CNPJ 07.807.191/0001-47 / CGF 06.920.172-2

CEP 62.920-000 | [www.quixere.ce.gov.br](http://www.quixere.ce.gov.br) (85) 4042-5520



GOVERNO MUNICIPAL  
SECRETARIA DE SAÚDE  
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”



7.1.7.1. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

7.1.8. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim. (IN 5/2017, art. 44, §2º).

7.1.9. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 5/2017, art. 44, §3º)

## 8. DO PAGAMENTO

8.1. O pagamento será realizado dentro de **30 (trinta) dias**, após a efetiva execução do serviço, mediante a apresentação de Nota Fiscal e após atesto do setor competente, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

8.2 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.

8.3 Caso o faturamento seja aprovado pela SECRETARIA CONTRATANTE, o pagamento será efetuado até o 10º (décimo) dia útil após o protocolo da fatura pela CONTRATADO (A).

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.

## 9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR DOS PRODUTOS

### Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de DISPENSA DE LICITAÇÃO, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO**.

### Crítérios de aceitabilidade de preços

9.2. O fornecedor/prestador de serviços interessado, após a divulgação do aviso de contratação direta, encaminhará, por meio eletrônico ou por protocolo, no setor de licitações, a proposta com a descrição do objeto ofertado, a marca do produto, quando for o caso, e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura do procedimento, devendo, ainda, apresentar declarações com as seguintes informações:

- a inexistência de fato impeditivo para licitar ou contratar com a Administração Pública;
- o enquadramento na condição de microempresa e empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, quando couber;
- o pleno conhecimento e aceitação das regras e das condições gerais da contratação, constantes do procedimento;
- O cumprimento das exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, se couber; e
- O cumprimento do disposto no inciso VI do art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021 (Não emprega menor).

9.3 A Proposta de preço deverá ser apresentada conforme modelo constante no Anexo deste Edital.

Prefeitura Municipal de Quixeré – Rua Padre Zacarias, 332, Centro – Quixeré/Ce  
CNPJ 07.807.191/0001-47 / CGF 06.920.172-2  
CEP 62.920-000 | [www.quixere.ce.gov.br](http://www.quixere.ce.gov.br) (85) 4042-5520





9.4 As propostas de preço que não estiverem em consonância com as exigências deste Edital serão desconsideradas julgando-se pela desclassificação.

9.5 Os preços ofertados não poderão exceder os valores unitários, constantes neste Edital, devendo obedecer ao valor estipulado pela administração.

9.6 Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados junto a proposta, que comunicará ao participante vencedor, ou seja, de melhor proposta para apresentar, via e-mail ou protocolado no setor de licitação, até 03 (três) dias após considerada vencedora:

9.7. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência;

9.8. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

9.9 O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

#### 10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O valor estimado para este objeto é de **R\$ 59.182,27 (cinquenta e nove mil cento e oitenta e dois reais e vinte e sete centavos)**.

10.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

10.3. No que tange ao parâmetro de preço, realizou-se a pesquisa em conformidade com os parâmetros dispostos no **art. 23, § 1º, inciso IV**, da Lei Nº 14.133/21

#### 11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 6º, inciso XXIII, alínea 'j' da Lei nº 14.133/21)

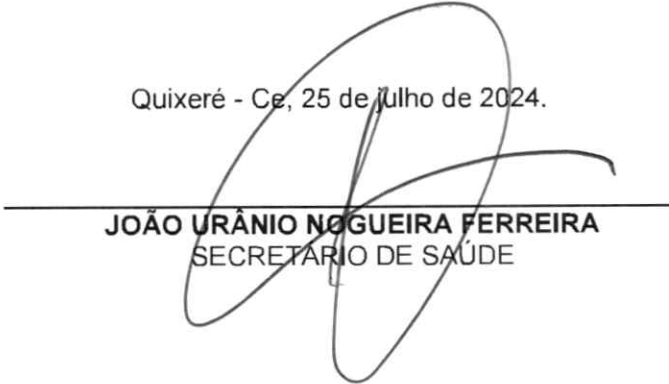
11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados na Lei Orçamentária Anual.

11.1.1 A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- Gestão/Unidade: Secretaria de Saúde.
- Programa de Trabalho: 0601.10.302.1005.2.051 - Gerenciamento das ASPS - Custeio / MAC.
- Elemento de Despesas: 3.3.90.30.07 – Gêneros de Alimentação
- Origem de Recurso: 1600000000 - Transferencia SUS - Bloco de manutenção.

11.2 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante termo circunstanciado.

Quixeré - Ce, 25 de Julho de 2024.

  
\_\_\_\_\_  
**JOÃO URÂNIO NOGUEIRA FERREIRA**  
SECRETÁRIO DE SAÚDE