

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DE DEMANDA (DFD)

Órgão : SECRETARIA DE EDUCAÇÃO.
Responsável pela Demanda : MARIA ELENEIDE FERNANDES DE BRITO
E-mail : smequixere@gmail.com.br
Telefone : (88) 8540425513

1. OBJETO: AQUISIÇÃO GENÊROS ALIMENTÍCIOS QUE SERÃO DESTINADOS A MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FORMAÇÕES DE PROFESSORES E DEMAIS ENCONTROS JUNTO A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE

1.1 OBJETIVO: A aquisição de gêneros de alimentação para a Secretaria de Educação do município de Quixeré, CE, tem como objetivo principal garantir o suporte necessário para a realização eficiente de suas atividades educacionais e administrativas.

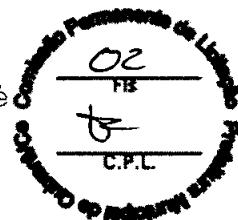
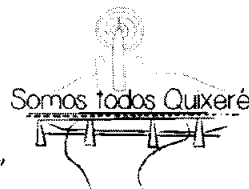
Esse fornecimento alimentar é crucial em vários aspectos:

- ✓ **Manutenção das Atividades Cotidianas:** A Secretaria de Educação promove diversas atividades administrativas diárias, que muitas vezes envolvem reuniões, oficinas, e momentos de planejamento. Garantir que os funcionários, técnicos e gestores tenham acesso a alimentos durante essas atividades é importante para manter o foco, produtividade e bem-estar ao longo do expediente.
- ✓ **Formação de Professores:** A formação contínua dos professores é uma prioridade para a melhoria da qualidade do ensino. Esses encontros geralmente ocorrem durante longos períodos, o que requer a provisão de alimentos para manter os participantes engajados, energizados e capazes de absorver o conteúdo de forma mais eficiente.
- ✓ **Encontros e Eventos Educacionais:** A Secretaria frequentemente organiza eventos, seminários, e encontros que envolvem não só os professores, mas também outros profissionais da educação, estudantes, pais e membros da comunidade. Fornecer alimentos nesses eventos é uma prática que contribui para a criação de um ambiente acolhedor e propício ao diálogo e à troca de conhecimentos.
- ✓ **Promoção da Saúde e Bem-estar:** A oferta de alimentação saudável durante as atividades da Secretaria é fundamental para a promoção do bem-estar físico e mental dos participantes. Isso reflete uma preocupação não apenas com a produtividade, mas também com a saúde integral de todos os envolvidos nas atividades educacionais.
- ✓ **Incentivo à Participação:** Ao garantir a alimentação, a Secretaria de Educação promove uma maior adesão e participação dos envolvidos em suas atividades. Isso é especialmente importante em eventos de formação e encontros que podem ocorrer fora do horário regular de expediente.

Portanto, a aquisição de gêneros alimentícios tem como objetivo assegurar que todas as atividades conduzidas pela Secretaria de Educação de Quixeré ocorram de forma eficiente e satisfatória, garantindo a qualidade e o bem-estar dos participantes, e contribuindo diretamente para a melhoria contínua da educação no município.

2. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

A contratação para a aquisição de gêneros alimentícios para a Secretaria de Educação do município de Quixeré, CE, se faz necessária para atender a uma série de demandas



essenciais ao bom funcionamento das atividades administrativas e pedagógicas da secretaria. Dentre estas demandas, destacam-se a manutenção da rotina diária dos colaboradores, a realização de formações continuadas para os professores da rede municipal de ensino e a organização de encontros e eventos promovidos pela Secretaria da Educação.

✓ **Manutenção da Secretaria de Educação**

A aquisição de gêneros alimentícios é vital para a manutenção do ambiente de trabalho na Secretaria da Educação. Considerando o número de servidores que diariamente desempenham suas funções administrativas, é necessário proporcionar condições adequadas para que possam realizar suas atividades com eficiência. A disponibilização de alimentos e bebidas durante o expediente contribui para o bem-estar dos funcionários, impactando positivamente na produtividade e na qualidade dos serviços prestados. Além disso, é comum a realização de reuniões e encontros com gestores e equipes pedagógicas, os quais demandam a oferta de lanches ou refeições.

✓ **Formação Continuada dos Professores**

A formação continuada dos professores é uma prioridade da Secretaria da Educação, uma vez que busca garantir a melhoria constante da qualidade do ensino ofertado nas escolas municipais. Para isso, são realizados periodicamente cursos, palestras, workshops e outros eventos de capacitação, que exigem uma estrutura de acolhimento adequada. A oferta de alimentação durante esses momentos é fundamental, tanto para garantir a permanência dos participantes quanto para assegurar que as atividades sejam conduzidas de maneira confortável e eficiente. A alimentação oferecida durante esses eventos auxilia na concentração e no rendimento dos professores, permitindo que absorvam melhor o conteúdo trabalhado.

✓ **Encontros e Eventos da Secretaria de Educação**

A Secretaria da Educação também promove diversos encontros e eventos ao longo do ano, que visam o desenvolvimento de estratégias educacionais, o alinhamento das práticas pedagógicas e a integração entre os profissionais da educação. Esses eventos, que podem incluir conferências, seminários e reuniões intersetoriais, necessitam de uma infraestrutura que contemple a oferta de alimentação aos participantes. A contratação de gêneros alimentícios permite a realização de coffee breaks, almoços e lanches, essenciais para manter o clima de acolhimento e colaboração entre os participantes.

✓ **Atendimento a Normativas e Padrões de Qualidade**

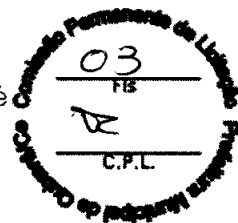
A aquisição planejada de gêneros de alimentação também atende a normativas e padrões de qualidade estabelecidos para a gestão pública, garantindo que os recursos sejam aplicados de maneira eficiente e que os alimentos adquiridos sejam de qualidade, contribuindo para a saúde e bem-estar dos servidores e participantes dos eventos. A correta alocação desses recursos fortalece a imagem da administração pública, demonstrando compromisso com a qualidade e a eficiência dos serviços prestados à comunidade.

✓ **Impacto na Eficiência das Ações Educacionais**

A contratação desses gêneros alimentícios impacta diretamente na eficiência das ações educacionais promovidas pela Secretaria da Educação. A garantia de que todos os envolvidos – sejam servidores, professores ou outros profissionais – tenham suas necessidades básicas atendidas, possibilita que as atividades se desenvolvam de maneira fluida, sem interrupções,



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



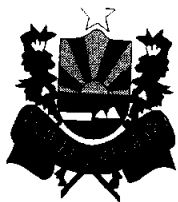
e com o máximo de engajamento e produtividade. Isso resulta em uma maior efetividade das formações, reuniões e demais eventos, contribuindo significativamente para o alcance dos objetivos educacionais do município.

✓ **Considerações Finais**

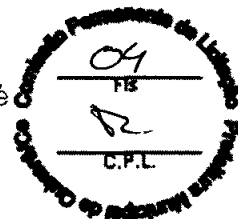
Portanto, a contratação para a aquisição de gêneros de alimentação é imprescindível para a manutenção e o bom funcionamento das atividades da Secretaria de Educação de Quixeré. Essa iniciativa não apenas atende às necessidades diárias dos servidores, mas também garante a qualidade das formações continuadas, dos encontros e eventos, que são cruciais para o desenvolvimento da educação no município. A alimentação adequada é um componente essencial para o sucesso das ações educacionais, refletindo diretamente na melhoria do ensino e, conseqüentemente, na formação dos estudantes da rede municipal de Quixeré.

3. DESCRIÇÕES E QUANTIDADES:

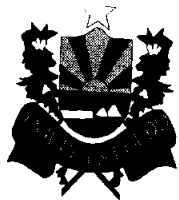
LOTE 01 - AÇUCAR			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
1	AÇUCAR COMUM (EMB. 01KG): Especificação : não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. Embalagem: deve esta intacta, acondicionada em pacotes de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de validade: mínimo 10 meses	400	QUILO
2	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO (EMB. MÍNIMA 100 ML)	60	UNIDADE
3	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO (EMB. MÍNIMA 100 ML) - 100% SUCRALOSE	10	UNIDADE
LOTE 02 - BISCOITOS/BOLACHAS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
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.	200	PACOTE
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.	50	PACOTE
6	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE (EMB. MÍNIMA. 350GR)	100	PACOTE
7	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO (EMB. MÍNIMA. 350GR)	500	PACOTE
8	BISCOITO COMUM DOCE (EMB. MÍNIMA 400GR)	200	PACOTE
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.	300	PACOTE
10	BISCOITO SALGADO TIPO CLUB SOCIAL (PAC. C/06 UND)	200	PACOTE
11	BISCOITO TIPO CREAM CRAKER EMB. MÍNIMA 350 GR	280	PACOTE
12	BISCOITO DOCE FRESCO - EMBALAGEM DE 20 UNIDADES	100	EMBALAGEM
13	BISCOITO RECHEADO TIPO CHOCOLATE (EMB MINIMA 80 GR)	400	PACOTE
14	BISCOITO DOCE RECHEADO TIPO CHOCOLATE (EMB. MINIMA 25GR)	500	PACOTE
15	BISCOITO RECHEADO TIPO MORANGO (EMB MINIMA 60 GR)	400	PACOTE
16	BISCOITO DOCE RECHEADO TIPO GOIABINHA (EMBALAGEM MINIMA 30 GR)	150	PACOTE
17	BISCOITO TIPO WAFER CHOCOLATE (EMBALAGEM MINIMA 30 GR)	400	PACOTE
18	BOLACHA ACEBOLADA EMB. MÍNIMA 280GR	50	PACOTE
19	BOLACHA TIPO FOLHEADA EMB. MÍNIMA 250GR	80	PACOTE



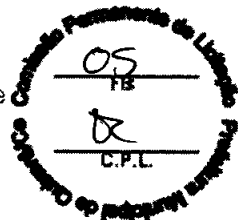
GOVERNO MUNICIPAL
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”



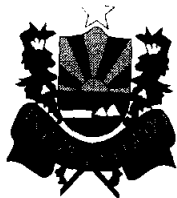
LOTE 03 - TEMPEROS INDUSTRIALIZADOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
20	CALDO DE GALINHA EMB. MÍNIMA 19 GR (CAIXINHA COM 02 TABLETES)	70	EMBALAGEM
21	CALDO DE CARNE EMB. MÍNIMA 19 GR (CAIXINHA COM 02 TABLETES)	70	EMBALAGEM
22	CALDO DE FRANGO TABLETE EMB. MÍNIMA 152G (CAIXA COM 16 TABLETES)	70	CAIXA
23	CALDO DE CARNE TABLETE EMB. MÍNIMA 152G (CAIXA COM 16 TABLETES)	70	CAIXA
24	AÇAFRÃO CÚRCUMA EM PÓ (EMB. MÍNIMA 500G)	50	PACOTE
25	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	60	PACOTE
26	COLORÍFICO SEM SAL (EMB. MÍNIMA 500 GR)	50	PACOTE
27	TEMPERO COMPLETO (EMB. 500ML); Especificação : Produto de boa qualidade, completo, apresentando em sua composição alho e condimentos próprios.	100	EMBALAGEM
28	TEMPERO DE ALHO E SAL EMBALAGEM 300 ML	100	EMBALAGEM
29	TEMPERO PRONTO PARA FEIJÃO EMBALAGEM 60G COM 12 SACHÊS)	50	EMBALAGEM
30	TEMPERO PRONTO PARA SALADA (EMBALAGEM 60G.) EMBALAGEM COM 12 SACHES)	50	EMBALAGEM
31	TEMPERO CONDIMENTADO EMB.500ML	100	EMBALAGEM
32	TEMPERO PRONTO PARA CARNES EMB. 60G COM 12 SACHÊS)	50	EMBALAGEM
33	TEMPERO PRONTO PARA ARROZ EMB. 60G COM 12 SACHÊS)	50	EMBALAGEM
34	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	50	QUILO
35	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	50	GARRAFA
36	ORÉGANO (SACO COM NO MÍNIMO 500G)	24	PACOTE
37	CREME DE CEBOLA EMB. MÍNIMA 65G	24	PACOTE
38	CREME DE CEBOLA (EMB. MÍNIMA 500 GR)	24	PACOTE
LOTE 04 - CHÁS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
39	CANELA EM PÓ (EMB. MÍNIMA 40 GR)	50	PACOTE
40	CHÁ DE CAMOMILA (EMB. 10 UND)	50	CAIXA
41	CHA DE CIDREIRA (EMB. 10 UND)	20	CAIXA
42	CHÁ DE ERVA-DOCE (EMB. 10 UND)	20	CAIXA
43	CHA DE HORTELÃ (EMB. 10 UND)	24	CAIXA
44	CAMOMILA EM GRÃOS (EMB. MÍNIMA 500 GR)	12	PACOTE
45	ERVA - DOCE (FRASCO DE NO MÍNIMO 4G)	24	PACOTE
46	ERVA-DOCE EM GRÃOS (EMB. MÍNIMA 500 GR)	12	PACOTE
LOTE 05 - LEITES			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
47	LEITE EM PÓ INTEGRAL EMB. MÍNIMA 200GR	100	SACHÊ
48	LEITE EM PÓ DESNATADO EMBALAGEM MÍNIMA 200 G	24	PACOTE
49	LEITE EM PÓ INTEGRAL EMB. MÍNIMA 400GR	100	SACHÊ
50	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.	24	LATA
51	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.	50	PACOTE



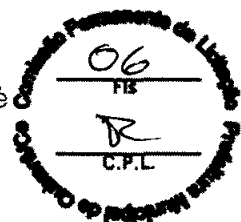
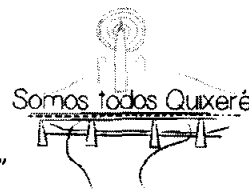
GOVERNO MUNICIPAL
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”



52	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.	280	LITRO
53	LEITE UHT DESNATADO TETRAPAK 1000ML	36	LITRO
LOTE 06 - LEITE IN NATURA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
54	LEITE DE VACA IN NATURA	120	LITRO
LOTE 07- ENLATADOS- MOLHOS EXTRATOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
55	ERVILHA EM CONSERVA SACHÊ EMB. MÍNIMA 200 GR	24	SACHÊ
56	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.	120	EMBALAGEM
57	CARNE BOVINA ENLATADA (EMB. MÍNIMA 320G)	24	LATA
58	ATUM RALADO EM LATA (EMB. MÍNIMA 170G): At ralado em óleo	200	LATA
59	SARDINHA EM CONSERVA COM ÓLEO DE SOJA (LATA DE NO MÍNIMO 250G)	150	LATA
60	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	230	CAIXA
61	EXTRATO DE TOMATE (EMB. MÍNIMA 140GR)	80	EMBALAGEM
62	EXTRATO DE TOMATE EMB. MÍNIMA 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)	50	EMBALAGEM
63	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.	50	LATA
64	MOLHO DE SOJA TRADICIONAL EMB. MÍNIMA 500 ML: Especificação : Ingredientes: água, sal refinado, soja, milho, açúcar, corante caramelo e conservador sorbato de potássio	60	EMBALAGEM
65	MOLHO DE SOJA TRADICIONAL EMBALAGEM MÍNIMA 150 ML	150	EMBALAGEM
66	MOLHO DE TOMATE (EMB. MÍNIMA 340GR)	50	EMBALAGEM
67	MOLHO DE TOMATE (EMB. MÍNIMA 520GR)	50	EMBALAGEM
68	MOLHO DE SOJA (EMBALAGEM 1L.)	36	EMBALAGEM
69	LEITE CONDENSADO (EMB. MÍNIMA 395 GR): Especificação : Ingredientes: leite cru refrigerado, açúcar e lactose.	150	EMBALAGEM
LOTE 08- OLEO/VINAGRES			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
70	ÓLEO DE SOJA PET (EMB. MÍNIMA 900ML)	120	EMBALAGEM
71	VINAGRE DE ÁLCOOL EMB. MÍNIMA 500ML	80	EMBALAGEM
72	AZEITE DE OLIVA EMB. MÍNIMA 500ML	50	UNIDADE
73	VINAGRE DE VINHO TINTO EMB. MÍNIMA 500ML	50	EMBALAGEM
LOTE 09- DOCES DIVERSOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
74	BALAS MASTIGÁVEIS EMB. MÍNIMA 600G	200	PACOTE
75	MARIA MALUCA - PACOTE DE 1KG	70	QUILO



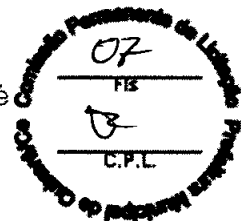
GOVERNO MUNICIPAL
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”



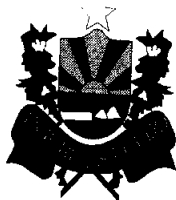
76	DOCE DE LEITE - EMB COM 50 UNIDADES	24	PACOTE
77	PIRULITO SABOR SORTIDO - EMBALAGEM COM 50 UNIDADES	200	PACOTE
78	RAPADURA 700G	70	UNIDADE
79	BOMBONS DE CHOCOLATE SORTIDO EMB. MÍNIMA 250GR	200	CAIXA
80	PACOTE DE SERENATA DE AMOR EMB. MÍNIMA DE 825GR	180	PACOTE
LOTE 10- MARGARINAS, MAIONESES E CATCHUP			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
81	MAIONESE (EMB. MÍNIMA 500G)	120	POTE
82	MAIONESE VIDRO EMB. MÍNIMA 250 GR	36	VIDRO
83	CATCHUP EMB. MÍNIMA 400 GR	24	EMBALAGEM
84	MARGARINA (EMB. 3KG): óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal(1,6%), soro de leite reconstruído, vitamina a 1500.1./100g), estabilizantes: lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos, conservador benzoato de sódio, aromatizante, antioxidantes: edta-calcio dissódico, bht e ácido cítrico, corante natural de urucum e cúrcuma e acidulante ácido láctico. não contém gluten	20	EMBALAGEM
85	MARGARINA (EMBALAGEM MINIMA DE 250G)	50	POTE
86	MARGARINA (EMB. 1KG)	36	UNIDADE
87	MARGARINA (EMB. MÍNIMA 500 GR): Especificação : Cremosa, com sal, no mínimo 65% de lipídeos. Embalagem em potes de plástico de 500g.	36	UNIDADE
LOTE 11- MASSAS/PREPAROS PARA MINGAU			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
88	MASSA PARA MINGAU DE MULTICEREAIS TIPO MUCILON (EMB. MÍNIMA 600GR)	24	PACOTE
89	MASSA PARA MINGAU A BASE DE MULTICEREAIS (EMB. MÍNIMA 230GR)	24	PACOTE
90	MASSA PRONTA PARA TAPIOCA EMB. MÍNIMA 500GR	60	PACOTE
91	FARINHA LÁCTEA (EMB. MÍNIMA 600GR)	60	PACOTE
92	FARINHA LÁCTEA (EMB. MÍNIMA 400GR)	36	LATA
93	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.	120	PACOTE
94	AVEIA EM FLOCOS FINOS (EMB. MÍNIMA 450 GR)	35	CAIXA
95	FLOCOS DE CEREAIS TIPO NESTON (EMB. MÍNIMA 400GR)	36	LATA
LOTE 12- FARINHAS, MILHO E FÉCULA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
96	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	120	QUILO
97	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA EMB.01KG	50	QUILO
98	FARINHA DE TRIGO COMUM COM FERMENTO (EMB. 01 KG)	50	QUILO
99	FARINHA DE TRIGO COMUM SEM FERMENTO (EMB. 01KG)	50	QUILO
100	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.	450	PACOTE
101	MILHO P/ PIPOCA (EMB. Mínima 500G). Especificação: classe amarela tipo 1 validade 120 dias	60	PACOTE
102	FÉCULA DE MANDIOCA (EMB. 01KG)	36	QUILO



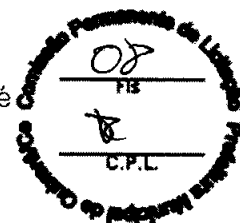
GOVERNO MUNICIPAL
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”



103	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.	40	CAIXA
LOTE 13 - MACARRÃO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
104	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 dat de entrega do produto	400	PACOTE
105	MACARRÃO TIPO NINHO (EMB. MÍNIMA 500 GR)	50	PACOTE
106	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.	150	PACOTE
LOTE 14 - REFRIGERANTES E SUCOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
107	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	260	UNIDADE
108	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	260	UNIDADE
109	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	260	UNIDADE
110	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	160	UNIDADE
111	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	250	UNIDADE
112	REFRIGERANTE EMBALAGEM MINIMA 237 ML SABOR COLA. Acondicionado em embalagem descartável. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade	150	UNIDADE
113	REFRIGERANTE EMBALAGEM MINIMA 237 ML SABOR GUARANÁ. Acondicionado em embalagem descartável. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade	150	UNIDADE
114	REFRIGERANTE EMBALAGEM MINIMA 237 ML SABOR LARANJA. Acondicionado em embalagem descartável. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade	150	UNIDADE
115	SUCO PRONTO DE SABORES VARIADOS EMB. MÍNIMA 200ML UHT	700	UNIDADE
LOTE 15 - ARROZ			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
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)	450	QUILO
117	ARROZ TIPO 1 BRANCO (EMB. 1KG).	120	QUILO



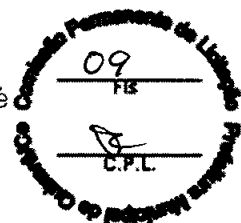
GOVERNO MUNICIPAL
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”



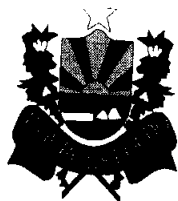
LOTE 16- PROTEINA TEXTURIZADA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
118	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (EMB. MÍNIMA 400GR).	12	PACOTE
LOTE 17- CAFÉ			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
119	CAFÉ SOLÚVEL (BEM. MÍNIMA 200 GR)	60	PACOTE
120	CAFÉ EM PÓ A VACUO EMB MÍNIMA 250 GR COM SELO ABIC	280	PACOTE
LOTE 18 - PROTEINAS BOVINA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
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 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.	180	QUILO
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.	160	QUILO
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
124	COSTELA DE BOI	80	QUILO
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.	120	PACOTE
126	FÍGADO DE BOI DE 1ª INTEIRO IN NATURA	40	QUILO
LOTE 19 - PROTEINAS AVES			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
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.	180	QUILO
128	FRANGO INTEIRO CONGELADO. 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	180	QUILO



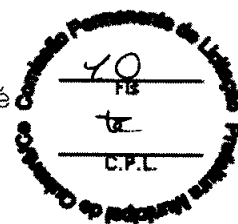
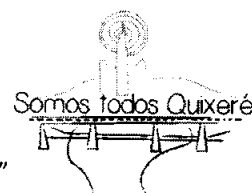
GOVERNO MUNICIPAL
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”



	do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM, com prazo de validade mínimo de 30 dias a partir da data de entrega.		
129	PEITO DE FRANGO CONGELADO. 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.	80	QUILO
130	PEITO DE FRANGO IN NATURA	50	QUILO
LOTE 20 - PROTEINAS PEIXES			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
131	PEIXE TIPO TILÁPIA	60	QUILO
LOTE 21 - EMBUTIDOS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
132	LINGUIÇA CALABRESA; Especificação : Defumada, embalagem plástica a vácuo padronizada de até 5kg. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	70	QUILO
133	SALSICHA (QUILO)	60	QUILO
LOTE 22 - OVO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
134	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.	150	BANDEJA
LOTE 23- FRUTAS IN NATURA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
135	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.	50	QUILO
136	ABACATE IN NATURA	50	QUILO
137	BANANA IN NATURA (KG)	150	QUILO
138	LARANJA IN NATURA (QUILO)	230	QUILO
139	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.	120	QUILO
140	MAMÃO IN NATURA (QUILO)	230	QUILO
141	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.	150	QUILO
142	MELANCIA IN NATURA; Especificação : Fruto com características íntegras (cor, textura, aroma), isento de sujidades, lesões. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto.	250	QUILO
143	MELÃO IN NATURA; Especificação : Deve estar com a casca íntegra, sem manchas e amassados. Boa qualidade	160	QUILO
144	UVA IN NATURA	120	QUILO
145	UVA PASSA	60	QUILO
LOTE 24 - VERDURAS E LEGUMES IN NATURA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE



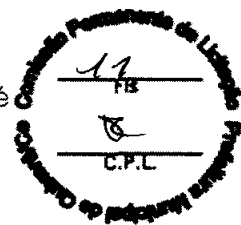
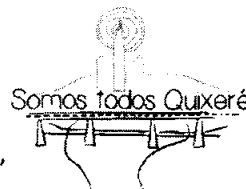
GOVERNO MUNICIPAL
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”



146	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.	100	QUILO
147	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.	150	QUILO
148	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.	100	QUILO
149	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.	100	QUILO
150	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.	160	QUILO
151	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.	160	QUILO
152	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.	160	QUILO
153	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, 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.	200	QUILO
154	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.	250	QUILO
155	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.	200	QUILO
156	COUVE-FLOR.	50	QUILO
157	CHUCHU IN NATURA	100	QUILO
158	GENGIBRE	36	QUILO
159	HORTELÃ	36	MOLHOS
160	PIMENTÃO IN NATURA; Especificação : Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	120	QUILO
161	PIMENTA DE CHEIRO	50	QUILO
162	PEPINO IN NATURA	40	QUILO
163	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.	180	QUILO
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.	200	QUILO
LOTE 25 - FEIJÃO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
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	250	QUILO



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



	comprometer o armazenamento ou o consumo humano, validade na data de recebimento, não inferior a 90 (noventa) dias.		
166	FEIJÃO TIPO PRETO (EMB. 01 KG)	50	QUILO
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 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.	50	QUILO
LOTE 26 - ÁGUAS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE
168	ÁGUA EM COPINHO EMB. MINIMA 300 ML	2.000	UNIDADE

4. DOS RECURSOS E DA PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA.

4.1. As despesas em questão serão custeadas pela DOTAÇÃO(S) ORÇAMENTÁRIA(S) N°:

UNIDADE ADMINISTRATIVA	DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	FONTE
Gerenciamento da Secretaria de Educação	0501.12.122.1201.2.030	1500100100

; **Elementos de Despesas 3.3.90.30.07 – GENÉROS DE ALIMENTAÇÃO.**

5. OBSERVAÇÕES GERAIS

5.1. Unidade e servidor responsável para esclarecimentos: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, através da Ordenadora de Despesas, **MARIA ELENEIDE FERNADES DE BRITO** mediante os meios de comunicação constantes no preâmbulo do presente documento.

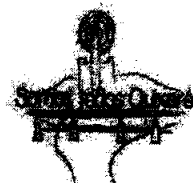
Quixeré-CE, 30 de julho de 2024.



MARIA ELENEIDE FERNADES DE BRITO
SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO



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

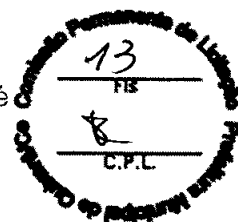
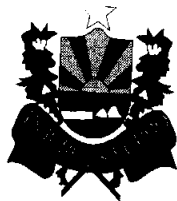


PORTARIA Nº 005.01.02.2024.

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 ELENEIDE FERNANDES DE BRITO**, para o cargo de **SECRETÁRIA DE EDUCAÇÃO** 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 aos 01.02.2024.

CENTRO ADMINISTRATIVO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ, Estado do Ceará, ao 01 dia do mês de fevereiro de 2024.

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 A aquisição de gêneros de alimentação para a Secretaria de Educação do município de Quixeré, CE, tem como objetivo principal garantir o suporte necessário para a realização eficiente de suas atividades educacionais e administrativas.

Esse fornecimento alimentar é crucial em vários aspectos:

- ✓ **Manutenção das Atividades Cotidianas:** A Secretaria de Educação promove diversas atividades administrativas diárias, que muitas vezes envolvem reuniões, oficinas, e momentos de planejamento. Garantir que os funcionários, técnicos e gestores tenham acesso a alimentos durante essas atividades é importante para manter o foco, produtividade e bem-estar ao longo do expediente.
- ✓ **Formação de Professores:** A formação contínua dos professores é uma prioridade para a melhoria da qualidade do ensino. Esses encontros geralmente ocorrem durante longos períodos, o que requer a provisão de alimentos para manter os participantes engajados, energizados e capazes de absorver o conteúdo de forma mais eficiente.
- ✓ **Encontros e Eventos Educacionais:** A Secretaria frequentemente organiza eventos, seminários, e encontros que envolvem não só os professores, mas também outros profissionais da educação, estudantes, pais e membros da comunidade. Fornecer alimentos nesses eventos é uma prática que contribui para a criação de um ambiente acolhedor e propício ao diálogo e à troca de conhecimentos.
- ✓ **Promoção da Saúde e Bem-estar:** A oferta de alimentação saudável durante as atividades da Secretaria é fundamental para a promoção do bem-estar físico e mental dos participantes. Isso reflete uma preocupação não apenas com a produtividade, mas também com a saúde integral de todos os envolvidos nas atividades educacionais.
- ✓ **Incentivo à Participação:** Ao garantir a alimentação, a Secretaria de Educação promove uma maior adesão e participação dos envolvidos em suas atividades. Isso é especialmente importante em eventos de formação e encontros que podem ocorrer fora do horário regular de expediente.

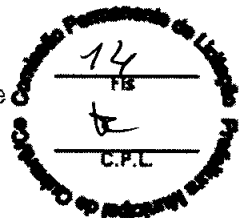
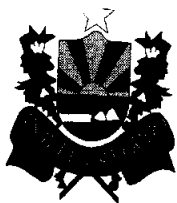
Portanto, a aquisição de gêneros alimentícios tem como objetivo assegurar que todas as atividades conduzidas pela Secretaria de Educação de Quixeré ocorram de forma eficiente e satisfatória, garantindo a qualidade e o bem-estar dos participantes, e contribuindo diretamente para a melhoria contínua da educação no município.

2. OBJETO

2.1 AQUISIÇÃO GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE SERÃO DESTINADOS A MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, FORMAÇÕES DE PROFESSORES E DEMAIS ENCONTROS JUNTO A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERÉ-CE.

3. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

3.1 A contratação para a aquisição de gêneros alimentícios para a Secretaria de Educação do município de Quixeré, CE, se faz necessária para atender a uma série de demandas essenciais ao bom funcionamento das atividades administrativas e pedagógicas da secretaria. Dentre estas demandas, destacam-se a manutenção da rotina diária dos colaboradores, a realização de formações continuadas para os professores da rede municipal de ensino e a organização de encontros e eventos promovidos pela Secretaria da Educação.



✓ **Manutenção da Secretaria de Educação**

A aquisição de gêneros alimentícios é vital para a manutenção do ambiente de trabalho na Secretaria da Educação. Considerando o número de servidores que diariamente desempenham suas funções administrativas, é necessário proporcionar condições adequadas para que possam realizar suas atividades com eficiência. A disponibilização de alimentos e bebidas durante o expediente contribui para o bem-estar dos funcionários, impactando positivamente na produtividade e na qualidade dos serviços prestados. Além disso, é comum a realização de reuniões e encontros com gestores e equipes pedagógicas, os quais demandam a oferta de lanches ou refeições.

✓ **Formação Continuada dos Professores**

A formação continuada dos professores é uma prioridade da Secretaria da Educação, uma vez que busca garantir a melhoria constante da qualidade do ensino ofertado nas escolas municipais. Para isso, são realizados periodicamente cursos, palestras, workshops e outros eventos de capacitação, que exigem uma estrutura de acolhimento adequada. A oferta de alimentação durante esses momentos é fundamental, tanto para garantir a permanência dos participantes quanto para assegurar que as atividades sejam conduzidas de maneira confortável e eficiente. A alimentação oferecida durante esses eventos auxilia na concentração e no rendimento dos professores, permitindo que absorvam melhor o conteúdo trabalhado.

✓ **Encontros e Eventos da Secretaria de Educação**

A Secretaria da Educação também promove diversos encontros e eventos ao longo do ano, que visam o desenvolvimento de estratégias educacionais, o alinhamento das práticas pedagógicas e a integração entre os profissionais da educação. Esses eventos, que podem incluir conferências, seminários e reuniões intersetoriais, necessitam de uma infraestrutura que contemple a oferta de alimentação aos participantes. A contratação de gêneros alimentícios permite a realização de coffee breaks, almoços e lanches, essenciais para manter o clima de acolhimento e colaboração entre os participantes.

✓ **Atendimento a Normativas e Padrões de Qualidade**

A aquisição planejada de gêneros de alimentação também atende a normativas e padrões de qualidade estabelecidos para a gestão pública, garantindo que os recursos sejam aplicados de maneira eficiente e que os alimentos adquiridos sejam de qualidade, contribuindo para a saúde e bem-estar dos servidores e participantes dos eventos. A correta alocação desses recursos fortalece a imagem da administração pública, demonstrando compromisso com a qualidade e a eficiência dos serviços prestados à comunidade.

✓ **Impacto na Eficiência das Ações Educacionais**

A contratação desses gêneros alimentícios impacta diretamente na eficiência das ações educacionais promovidas pela Secretaria da Educação. A garantia de que todos os envolvidos – sejam servidores, professores ou outros profissionais – tenham suas necessidades básicas atendidas, possibilita que as atividades se desenvolvam de maneira fluida, sem interrupções, e com o máximo de engajamento e produtividade. Isso resulta em uma maior efetividade das formações, reuniões e demais eventos, contribuindo significativamente para o alcance dos objetivos educacionais do município.

✓ **Considerações Finais**

Portanto, a contratação para a aquisição de gêneros de alimentação é imprescindível para a manutenção e o bom funcionamento das atividades da Secretaria de Educação de Quixeré. Essa iniciativa não apenas atende às necessidades diárias dos servidores, mas também garante a qualidade das formações continuadas, dos encontros e eventos, que são cruciais para o desenvolvimento da educação no município. A alimentação adequada é um componente essencial para o sucesso das ações educacionais, refletindo diretamente na melhoria do ensino e, conseqüentemente, na formação dos estudantes da rede municipal de Quixeré.

4. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E VALORES:

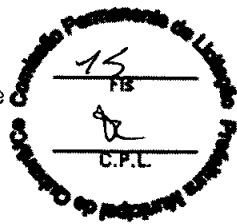
4.1 A estimativa das quantidades para a contratação visando a aquisição de gêneros

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

JA
MBS



alimentícios para a Secretaria de Educação de Quixeré, CE, deve ser detalhada minuciosamente, considerando diversos fatores e categorias de produtos. Aqui está uma descrição detalhada de como essa estimativa foi elaborada:

1. Identificação dos Itens Necessários

- **Produtos Perecíveis:**
 - **Frutas Frescas:** Variedade de frutas como maçã, banana, laranja, abacaxi, melancia, dentre outras, para lanches em reuniões e eventos.
 - **Verduras e Legumes:** Alface, tomate, cenoura, batata, cebola, e outros vegetais usados em refeições mais completas durante formações e encontros.
 - **Carnes e Derivados:** Frango, carne bovina, peixes, queijos, e embutidos, se necessário, para refeições que requeiram proteínas.
- **Produtos Não Perecíveis:**
 - **Grãos e Cereais:** Arroz, feijão, macarrão, aveia, entre outros, para refeições mais robustas.
 - **Enlatados e Conservas:** Milho, ervilha, sardinha, atum, entre outros, para complementar refeições rápidas.
 - **Farinha e Derivados:** Farinha de trigo, farinha de milho, açúcar, café, e derivados para preparações diversas.
 - **Bebidas:** Água mineral, sucos, refrigerantes, chás e café para consumo em eventos e reuniões.
- **Produtos de Panificação e Confeitaria:**
 - **Pães:** Pães de forma, pães franceses, pão integral, bolos simples, entre outros, para coffee breaks e lanches.
 - **Bolos e Biscoitos:** Biscoitos salgados e doces, bolos tradicionais, e outros itens de confeitaria.
- **Laticínios e Derivados:**
 - **Leite e Iogurtes:** Leite integral, desnatado, iogurtes variados, para servir em eventos e formações.
 - **Queijos e Manteigas:** Queijo coalho, muçarela, manteiga, requeijão, entre outros.

2. Levantamento da Demanda

- **Número de Participantes:** Consideramos a quantidade média de participantes em cada evento, reunião ou formação.
- **Frequência dos Eventos:** Estimamos a quantidade de encontros mensais ou semanais e sua duração.
- **Tipo de Refeição:** Avaliamos se serão servidos apenas lanches, refeições completas, ou ambos.

3. Cálculo das Quantidades

- **Estimativa Baseada no Consumo:**
 - **Lanches e Coffee Breaks:** Calculamos a quantidade de alimentos como pães, biscoitos, frutas, e bebidas por participante, multiplicando pelo número de encontros.
 - **Refeições Completas:** Para eventos que incluem almoço ou jantar, calculamos a quantidade de carnes, grãos, legumes, e bebidas por pessoa.
- **Margem de Segurança:** Adicionamos uma margem de segurança de 10-15% para cobrir variações no número de participantes ou eventuais desperdícios.

4. Documentação e Justificativas

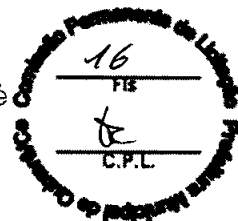
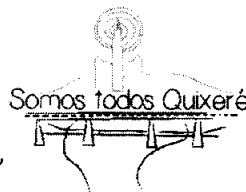
- **Planilha Detalhada:** Criamos uma planilha contendo os itens, a quantidade estimada para cada evento, e a quantidade total necessária para o período do contrato.

5. Revisão e Aprovação

- **Revisão pela Equipe de Logística:** A equipe responsável revisou as estimativas para garantir que todos os itens necessários foram contemplados e que as quantidades estão adequadas.



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



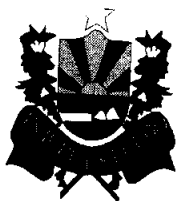
- **Aprovação pela Secretaria de Educação:** A estimativa final foi aprovada pela autoridade competente dentro da Secretaria de Educação para garantir que atenda às necessidades previstas.

Esta abordagem garante que a contratação de gêneros alimentícios seja bem planejada e que as necessidades da Secretaria de Educação sejam atendidas de maneira eficiente e econômica.

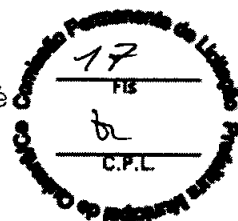
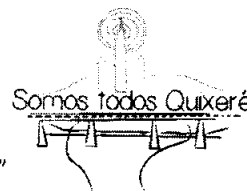
4.2. Os preços usados como referência para embasar a estimativa de preço dos itens foram obtidas através da pesquisa de preços Nº 202408020003- IP 170.239.250.21 realizada pelo setor de compras da Prefeitura Municipal de Quixeré.

LOTE 01 - AÇUCAR					
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	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	400	QUILO	6,19	2.476,00
2	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO (EMB. MÍNIMA 100 ML)	60	UNIDADE	9,03	541,80
3	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO (EMB. MÍNIMA 100 ML) - 100% SUCRALOSE	10	UNIDADE	13,78	137,80
VALOR GLOBAL					3.155,60

LOTE 02 - BISCOITOS/BOLACHAS					
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VR UNI	VR TOT
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.	200	PACOTE	6,73	1.346,00
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.	50	PACOTE	7,77	388,50
6	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CHOCOLATE (EMB. MÍNIMA. 350GR)	100	PACOTE	7,19	719,00
7	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE COCO (EMB. MÍNIMA. 350GR)	500	PACOTE	7,27	3.635,00
8	BISCOITO COMUM DOCE (EMB. MÍNIMA 400GR)	200	PACOTE	6,60	1.320,00
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.	300	PACOTE	6,25	1.875,00
10	BISCOITO SALGADO TIPO CLUB SOCIAL (PAC. C/06 UND)	200	PACOTE	5,86	1.172,00
11	BISCOITO TIPO CREAM CRAKER EMB. MÍNIMA 350 GR	280	PACOTE	6,78	1.898,40
12	BISCOITO DOCE FRESCO - EMBALAGEM DE 20 UNIDADES	100	EMBALAGEM	10,68	1.068,00
13	BISCOITO RECHEADO TIPO CHOCOLATE (EMB MINIMA 80 GR)	400	PACOTE	3,69	1.476,00
14	BISCOITO DOCE RECHEADO TIPO CHOCOLATE (EMB. MINIMA 25GR)	500	PACOTE	1,93	965,00
15	BISCOITO RECHEADO TIPO MORANGO (EMB MINIMA 60 GR)	400	PACOTE	2,27	908,00
16	BISCOITO DOCE RECHEADO TIPO GOIABINHA (EMBALAGEM MINIMA 30 GR)	150	PACOTE	1,96	294,00
17	BISCOITO TIPO WAFER CHOCOLATE (EMBALAGEM MINIMA 30 GR)	400	PACOTE	3,45	1.380,00
18	BOLACHA ACEBOLADA EMB. MÍNIMA 280GR	50	PACOTE	9,19	459,50
19	BOLACHA TIPO FOLHEADA EMB. MÍNIMA 250GR	80	PACOTE	6,44	515,20



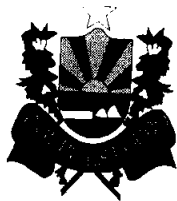
GOVERNO MUNICIPAL
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”



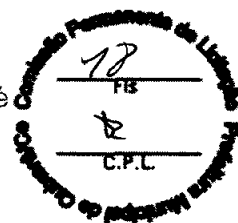
VALOR GLOBAL	19.419,60
--------------	-----------

LOTE 03 - TEMPEROS INDUSTRIALIZADOS					
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VR UNI	VR TOT
20	CALDO DE GALINHA EMB. MÍNIMA 19 GR (CAIXINHA COM 02 TABLETES)	70	EMBALAGEM	2,90	203,00
21	CALDO DE CARNE EMB. MÍNIMA 19 GR (CAIXINHA COM 02 TABLETES)	70	EMBALAGEM	2,90	203,00
22	CALDO DE FRANGO TABLETE EMB. MÍNIMA 152G (CAIXA COM 16 TABLETES)	70	CAIXA	5,59	391,30
23	CALDO DE CARNE TABLETE EMB. MÍNIMA 152G (CAIXA COM 16 TABLETES)	70	CAIXA	5,75	402,50
24	AÇAFRÃO CÚRCUMA EM PÓ (EMB. MÍNIMA 500G)	50	PACOTE	16,11	805,50
25	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	60	PACOTE	2,32	139,20
26	COLORÍFICO SEM SAL (EMB. MÍNIMA 500 GR)	50	PACOTE	6,65	332,50
27	TEMPERO COMPLETO (EMB. 500ML); Especificação : Produto de boa qualidade, completo, apresentando em sua composição alho e condimentos próprios.	100	EMBALAGEM	4,35	435,00
28	TEMPERO DE ALHO E SAL EMBALAGEM 300 ML	100	EMBALAGEM	5,83	583,00
29	TEMPERO PRONTO PARA FEIJÃO EMBALAGEM 60G COM 12 SACHÊS)	50	EMBALAGEM	6,14	307,00
30	TEMPERO PRONTO PARA SALADA (EMBALAGEM 60G.) EMBALAGEM COM 12 SACHES)	50	EMBALAGEM	5,89	294,50
31	TEMPERO CONDIMENTADO EMB.500ML	100	EMBALAGEM	4,47	447,00
32	TEMPERO PRONTO PARA CARNES EMB. 60G COM 12 SACHÊS)	50	EMBALAGEM	7,11	355,50
33	TEMPERO PRONTO PARA ARROZ EMB. 60G COM 12 SACHÊS)	50	EMBALAGEM	6,62	331,00
34	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	50	QUILO	1,76	88,00
35	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	50	GARRAFA	5,31	265,50
36	ORÉGANO (SACO COM NO MÍNIMO 500G)	24	PACOTE	31,59	758,16
37	CREME DE CEBOLA EMB. MÍNIMA 65G	24	PACOTE	5,12	122,88
38	CREME DE CEBOLA (EMB. MÍNIMA 500 GR)	24	PACOTE	16,50	396,00
VALOR GLOBAL					6.860,54

LOTE 04 - CHÁS					
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VR UNI	VR TOT
39	CANELA EM PÓ (EMB. MÍNIMA 40 GR)	50	PACOTE	7,81	390,50
40	CHÁ DE CAMOMILA (EMB. 10 UND)	50	CAIXA	5,14	257,00
41	CHÁ DE CIDREIRA (EMB. 10 UND)	20	CAIXA	4,67	93,40
42	CHÁ DE ERVA-DOCE (EMB. 10 UND)	20	CAIXA	5,50	110,00
43	CHA DE HORTELÃ (EMB. 10 UND)	24	CAIXA	6,88	165,12
44	CAMOMILA EM GRÃOS (EMB. MÍNIMA 500 GR)	12	PACOTE	25,22	302,64
45	ERVA - DOCE (FRASCO DE NO MÍNIMO 4G)	24	PACOTE	7,25	174,00
46	ERVA-DOCE EM GRÃOS (EMB. MÍNIMA 500 GR)	12	PACOTE	26,20	314,40
VALOR GLOBAL					1.807,06



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

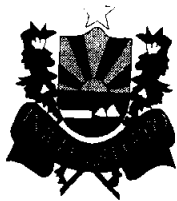


LOTE 05 - LEITES					
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VR UNI	VR TOT
47	LEITE EM PÓ INTEGRAL EMB. MÍNIMA 200GR	100	SACHÊ	9,02	902,00
48	LEITE EM PÓ DESNATADO EMBALAGEM MÍNIMA 200 G	24	PACOTE	8,02	192,48
49	LEITE EM PÓ INTEGRAL EMB. MÍNIMA 400GR	100	SACHÊ	14,97	1.497,00
50	LEITE EM PÓ DESNATADO (EMB. MÍNIMA 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.	24	LATA	19,74	473,76
51	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.	50	PACOTE	31,32	1.566,00
52	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 ltro. Prazo de validade: 4 meses a contar a partir da data de entrega.	280	LITRO	5,83	1.632,40
53	LEITE UHT DESNATADO TETRAPAK 1000ML	36	LITRO	7,05	253,80
VALOR GLOBAL					6.517,44

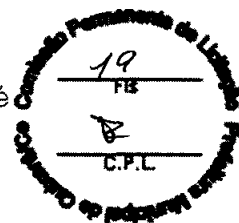
LOTE 06 - LEITE IN NATURA					
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VR UNI	VR TOT
54	LEITE DE VACA IN NATURA	120	LITRO	4,04	484,80
VALOR GLOBAL					484,80

LOTE 07- ENLATADOS- MOLHOS EXTRATOS					
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VR UNI	VR TOT
55	ERVILHA EM CONSERVA SACHÊ EMB. MÍNIMA 200 GR	24	SACHÊ	6,32	151,68
56	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.	120	EMBALAGEM	8,81	1.057,20
57	CARNE BOVINA ENLATADA (EMB. MÍNIMA 320G)	24	LATA	11,21	269,04
58	ATUM RALADO EM LATA (EMB. MÍNIMA 170G): At ralado em óleo	200	LATA	10,38	2.076,00
59	SARDINHA EM CONSERVA COM ÓLEO DE SOJA (LATA DE NO MÍNIMO 250G)	150	LATA	12,19	1.828,50
60	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	230	CAIXA	4,38	1.007,40
61	EXTRATO DE TOMATE (EMB. MÍNIMA 140GR)	80	EMBALAGEM	2,86	228,80
62	EXTRATO DE TOMATE EMB. MÍNIMA 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)	50	EMBALAGEM	4,53	226,50
63	MILHO VERDE EM CONSERVA (EMB. MÍNIMA 200GR): Especificação : Em conserva, em latas de 200 a 300g. Na	50	LATA	5,48	274,00

R. V. A.



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



	embalagem deve constar data de fabricação com, no máximo, 30 dias da data da entrega do produto, data de validade, informação nutricional e ingredientes.				
64	MOLHO DE SOJA TRADICIONAL EMB. MÍNIMA 500 ML: Especificação : Ingredientes: água, sal refinado, soja, milho, açúcar, corante caramelo e conservador sorbato de potássio	60	EMBALAGEM	18,48	1.108,80
65	MOLHO DE SOJA TRADICIONAL EMBALAGEM MÍNIMA 150 ML	150	EMBALAGEM	5,41	811,50
66	MOLHO DE TOMATE (EMB. MÍNIMA 340GR)	50	EMBALAGEM	6,35	317,50
67	MOLHO DE TOMATE (EMB. MÍNIMA 520GR)	50	EMBALAGEM	9,20	460,00
68	MOLHO DE SOJA (EMBALAGEM 1L.)	36	EMBALAGEM	19,30	694,80
69	LEITE CONDENSADO (EMB. MÍNIMA 395 GR): Especificação : Ingredientes: leite cru refrigerado, açúcar e lactose.	150	EMBALAGEM	8,02	1.203,00
VALOR GLOBAL					11.714,72

LOTE 08- OLEO/VINAGRES					
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VR UNI	VR TOT
70	ÓLEO DE SOJA PET (EMB. MÍNIMA 900ML)	120	EMBALAGEM	11,98	1.437,60
71	VINAGRE DE ÁLCOOL EMB. MÍNIMA 500ML	80	EMBALAGEM	2,62	209,60
72	AZEITE DE OLIVA EMB. MÍNIMA 500ML	50	UNIDADE	45,98	2.299,00
73	VINAGRE DE VINHO TINTO EMB. MÍNIMA 500ML	50	EMBALAGEM	6,33	316,50
VALOR GLOBAL					4.262,70

LOTE 09- DOCES DIVERSOS					
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VR UNI	VR TOT
74	BALAS MASTIGÁVEIS EMB. MÍNIMA 600G	200	PACOTE	13,97	2.794,00
75	MARIA MALUCA - PACOTE DE 1KG	70	QUILO	10,10	707,00
76	DOCE DE LEITE - EMB COM 50 UNIDADES	24	PACOTE	23,96	575,04
77	PIRULITO SABOR SORTIDO - EMBALAGEM COM 50 UNIDADES	200	PACOTE	22,98	4.596,00
78	RAPADURA 700G	70	UNIDADE	11,25	787,50
79	BOMBONS DE CHOCOLATE SORTIDO EMB. MÍNIMA 250GR	200	CAIXA	13,58	2.716,00
80	PACOTE DE SERENATA DE AMOR EMB. MÍNIMA DE 825GR	180	PACOTE	84,89	15.280,20
VALOR GLOBAL					27.455,74

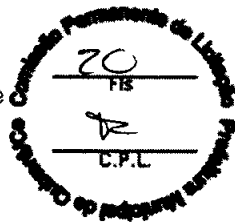
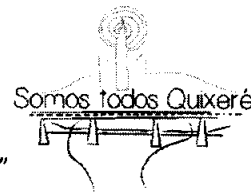
LOTE 10- MARGARINAS, MAIONESES E CATCHUP					
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VR UNI	VR TOT
81	MAIONESE (EMB. MÍNIMA 500G)	120	POTE	12,84	1.540,80
82	MAIONESE VIDRO EMB. MÍNIMA 250 GR	36	VIDRO	8,59	309,24
83	CATCHUP EMB. MÍNIMA 400 GR	24	EMBALAGEM	7,68	184,32
84	MARGARINA (EMB. 3KG): óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal(1,6%), soro de leite reconstruído, vitamina a 1500.1./100g), estabilizantes: lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos, conservador benzoato de sódio, aromatizante, antioxidantes: edta-calcio dissódico, bht e ácido cítrico, corante natural de urucum e cúrcuma e acidulante ácido láctico. não contém gluten	20	EMBALAGEM	40,87	817,40
85	MARGARINA (EMBALAGEM MÍNIMA DE 250G)	50	POTE	6,90	345,00
86	MARGARINA (EMB. 1KG)	36	UNIDADE	13,70	493,20
87	MARGARINA (EMB. MÍNIMA 500 GR): Especificação : Cremosa, com sal, no mínimo 65% de lipídeos. Embalagem em potes de plástico de 500g.	36	UNIDADE	7,82	281,52
VALOR GLOBAL					3.971,48

LOTE 11- MASSAS/PREPAROS PARA MINGAU					
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VR UNI	VR TOT
88	MASSA PARA MINGAU DE MULTICEREAIS TIPO MUCILON (EMB. MÍNIMA 600GR)	24	PACOTE	23,00	552,00

Handwritten signature



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



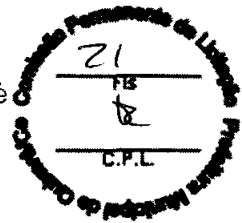
89	MASSA PARA MINGAU A BASE DE MULTICEREAIS (EMB. MÍNIMA 230GR)	24	PACOTE	7,69	184,56
90	MASSA PRONTA PARA TAPIOCA EMB. MÍNIMA 500GR	60	PACOTE	7,97	478,20
91	FARINHA LÁCTEA (EMB. MÍNIMA 600GR)	60	PACOTE	25,39	1.523,40
92	FARINHA LÁCTEA (EMB. MÍNIMA 400GR)	36	LATA	24,50	882,00
93	ACHOCOLATADO EM PÓ (EMB. 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.	120	PACOTE	11,28	1.353,60
94	AVEIA EM FLOCOS FINOS (EMB. MÍNIMA 450 GR)	35	CAIXA	14,75	516,25
95	FLOCOS DE CEREAIS TIPO NESTON (EMB. MÍNIMA 400GR)	36	LATA	23,58	848,88
VALOR GLOBAL					6.338,89

LOTE 12- FARINHAS, MILHO E FÉCULA					
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VR UNI	VR TOT
96	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	120	QUILO	7,67	920,40
97	FARINHA DE MANDIOCA BRANCA EMB.01KG	50	QUILO	6,24	312,00
98	FARINHA DE TRIGO COMUM COM FERMENTO (EMB. 01 KG)	50	QUILO	6,73	336,50
99	FARINHA DE TRIGO COMUM SEM FERMENTO (EMB. 01KG)	50	QUILO	6,41	320,50
100	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.	450	PACOTE	2,76	1.242,00
101	MILHO P/ PIPOCA (EMB. Mínima 500G). Especificação: classe amarela tipo 1 validade 120 dias	60	PACOTE	4,70	282,00
102	FÉCULA DE MANDIOCA (EMB. 01KG)	36	QUILO	10,63	382,68
103	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.	40	CAIXA	14,45	578,00
VALOR GLOBAL					4.374,08

LOTE 13 - MACARRÃO					
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VR UNI	VR TOT
104	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	400	PACOTE	3,74	1.496,00
105	MACARRÃO TIPO NINHO (EMB. MÍNIMA 500 GR)	50	PACOTE	6,02	301,00
106	MACARRÃO TIPO PARAFUSO (EMB. MÍNIMA 500 GR): Especificação : A embalagem deve ser atóxica, estar intacta e deve	150	PACOTE	5,96	894,00



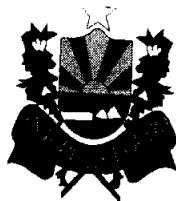
GOVERNO MUNICIPAL
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”



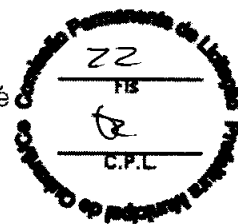
contar informação nutricional e ingredientes. Embalagem padronizada contendo no mínimo 500g do produto. Prazo de validade: 12 meses. Data de fabricação: máxima de 30 dias.				
VALOR GLOBAL				2.691,00

LOTE 14 - REFRIGERANTES E SUCOS					
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	UNITÁRIO R\$	TOTAL R\$
107	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	260	UNIDADE	11,45	2.977,00
108	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	260	UNIDADE	9,57	2.488,20
109	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	260	UNIDADE	9,22	2.397,20
110	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	160	UNIDADE	8,80	1.408,00
111	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	250	UNIDADE	8,97	2.242,50
112	REFRIGERANTE EMBALAGEM MINIMA 237 ML SABOR COLA. Acondicionado em embalagem descartável. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade	150	UNIDADE	2,04	306,00
113	REFRIGERANTE EMBALAGEM MINIMA 237 ML SABOR GUARANÁ. Acondicionado em embalagem descartável. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade	150	UNIDADE	2,04	306,00
114	REFRIGERANTE EMBALAGEM MINIMA 237 ML SABOR LARANJA. Acondicionado em embalagem descartável. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade	150	UNIDADE	2,04	306,00
115	SUCO PRONTO DE SABORES VARIADOS EMB. MÍNIMA 200ML UHT	700	UNIDADE	2,17	1.519,00
VALOR GLOBAL					13.949,90

LOTE 15 - ARROZ					
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VR UNI	VR TOT
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)	450	QUILO	6,41	2.884,50
117	ARROZ TIPO 1 BRANCO (EMB. 1KG).	120	QUILO	6,59	790,80
VALOR GLOBAL					3.675,30



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



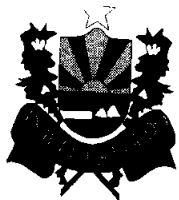
LOTE 16- PROTEINA TEXTURIZADA					
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VR UNI	VR TOT
118	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA (EMB. MÍNIMA 400GR).	12	PACOTE	11,32	135,84
VALOR GLOBAL					135,84

LOTE 17- CAFÉ					
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VR UNI	VR TOT
119	CAFÉ SOLÚVEL (BEM. MÍNIMA 200 GR)	60	PACOTE	29,66	1.779,60
120	CAFÉ EM PÓ A VACUO EMB MÍNIMA 250 GR COM SELO ABIC	280	PACOTE	10,21	2.858,80
VALOR GLOBAL					4.638,40

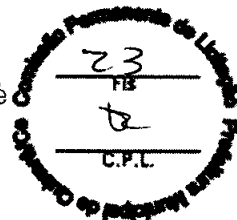
LOTE 18 - PROTEINAS BOVINA					
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VR UNI	VR TOT
121	CARNE BOVINA DE 1ª IN NATURA; Especificação : A carne deve ser de boa qualidade, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa; cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Com rotulagem 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.	180	QUILO	37,17	6.690,60
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.	160	QUILO	29,07	4.651,20
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	30,70	3.070,00
124	COSTELA DE BOI	80	QUILO	27,15	2.172,00
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.	120	PACOTE	27,56	3.307,20
126	FÍGADO DE BOI DE 1ª INTEIRO IN NATURA	40	QUILO	18,29	731,60
VALOR GLOBAL					20.622,60

LOTE 19 - PROTEINAS AVES					
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VR UNI	VR TOT
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,	180	QUILO	13,96	2.512,80

[Handwritten signature]



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



	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.				
128	FRANGO INTEIRO CONGELADO. 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.	180	QUILO	17,63	3.173,40
129	PEITO DE FRANGO CONGELADO. 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.	80	QUILO	18,18	1.454,40
130	PEITO DE FRANGO IN NATURA	50	QUILO	19,89	994,50
VALOR GLOBAL					8.135,10

LOTE 20 - PROTEINAS PEIXES					
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VR UNI	VR TOT
131	PEIXE TIPO TILÁPIA	60	QUILO	41,90	2.514,00
VALOR GLOBAL					2.514,00

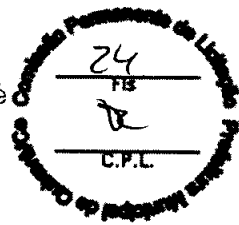
LOTE 21 - EMBUTIDOS					
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VR UNI	VR TOT
132	B	70	QUILO	29,92	2.094,40
133	SALSICHA (QUILO)	60	QUILO	18,53	1.111,80
VALOR GLOBAL					3.206,20

LOTE 22 - OVO					
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VR UNI	VR TOT
134	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.	150	BANDEJA	25,07	3.760,50
VALOR GLOBAL					3.760,50

LOTE 23- FRUTAS IN NATURA					
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VR UNI	VR TOT
135	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.	50	QUILO	8,78	439,00
136	ABACATE IN NATURA	50	QUILO	9,38	469,00
137	BANANA IN NATURA (KG)	150	QUILO	6,40	960,00
138	LARANJA IN NATURA (QUILO)	230	QUILO	5,93	1.363,90
139	MAÇÃ IN NATURA (KG); Especificação : Maçã in natura. Média, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresca, limpa,	120	QUILO	11,94	1.432,80

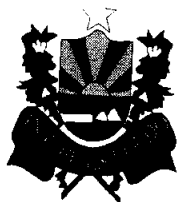


GOVERNO MUNICIPAL
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”

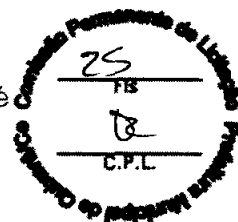
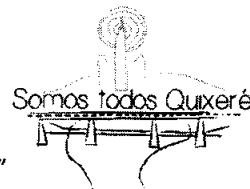


	coloração uniforme, espécie, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.				
140	MAMÃO IN NATURA (QUILO)	230	QUILO	5,31	1.221,30
141	MANGA IN NATURA (KG); Especificação : In natura, de primeira qualidade, casca lisa, livre de fungos, grau de maturação adequada a manipulação, transporte e consumo. Acondicionada de forma a não causar danos ao fruto.	150	QUILO	7,52	1.128,00
142	MELANCIA IN NATURA; Especificação : Fruto com características íntegras (cor, textura, aroma), isento de sujidades, lesões. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto.	250	QUILO	3,57	892,50
143	MELÃO IN NATURA; Especificação : Deve estar com a casca íntegra, sem manchas e amassados. Boa qualidade	160	QUILO	6,31	1.009,60
144	UVA IN NATURA	120	QUILO	13,50	1.620,00
145	UVA PASSA	60	QUILO	22,43	1.345,80
VALOR GLOBAL					11.881,90

LOTE 24 - VERDURAS E LEGUMES IN NATURA					
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VR UNI	VR TOT
146	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.	100	QUILO	6,38	638,00
147	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.	150	QUILO	3,63	544,50
148	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.	100	QUILO	8,29	829,00
149	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.	100	QUILO	28,61	2.861,00
150	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.	160	QUILO	7,03	1.124,80
151	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.	160	QUILO	7,84	1.254,40
152	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.	160	QUILO	6,90	1.104,00
153	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.	200	QUILO	5,82	1.164,00



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



154	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.	250	QUILO	8,53	2.132,50
155	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.	200	QUILO	3,08	616,00
156	COUVE-FLOR.	50	QUILO	12,54	627,00
157	CHUCHU IN NATURA	100	QUILO	6,35	635,00
158	GENGIBRE	36	QUILO	13,31	479,16
159	HORTELÃ	36	MOLHOS	5,49	197,64
160	PIMENTÃO IN NATURA; Especificação : Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	120	QUILO	8,77	1.052,40
161	PIMENTA DE CHEIRO	50	QUILO	7,19	359,50
162	PEPINO IN NATURA	40	QUILO	6,44	257,60
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.	180	QUILO	6,19	1.114,20
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.	200	QUILO	9,30	1.860,00
VALOR GLOBAL					18.850,70

LOTE 25 - FEIJÃO					
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VR UNI	VR TOT
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.	250	QUILO	8,75	2.187,50
166	FEIJÃO TIPO PRETO (EMB. 01 KG)	50	QUILO	8,96	448,00
167	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.	50	QUILO	8,12	406,00
VALOR GLOBAL					3.041,50

LOTE 26 - ÁGUAS					
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UNIDADE	VR UNI	VR TOT
168	ÁGUA EM COPINHO EMB. MINIMA 300 ML	2.000	UNIDADE	3,92	7.840,00
VALOR GLOBAL					7.840,00

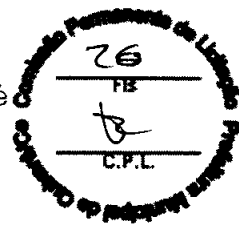
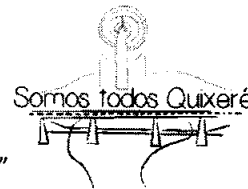
4.3. O valor estimado para este objeto é de R\$ 201.305,59 (duzentos e um mil trezentos e cinco reais e cinquenta e nove centavos).

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;

[Handwritten signature]



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 DE EDUCAÇÃO 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.

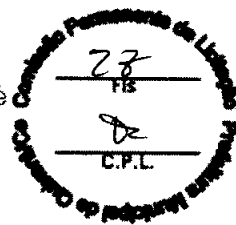
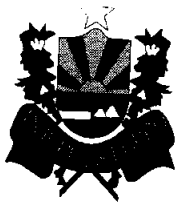
✓ IMPLEMENTAÇÃO E MONITORAMENTO

- ✓ **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 atividades da SECRETARIA DE EDUCAÇÃO da Prefeitura Municipal de Quixeré, promovendo um impacto positivo no meio ambiente, na sociedade e na economia local.

5.4. Transição Contratual:

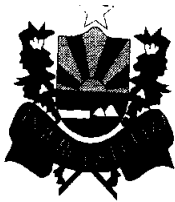
5.4.1. Pelas características da contratação, onde não há transferência de conhecimento, tecnologia ou técnicas empregadas, não há a necessidade de transição contratual.



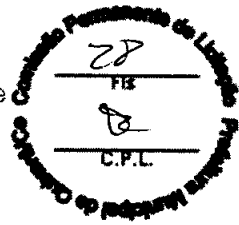
5.5. Requisitos Necessários ao Atendimento da Necessidade dos Órgãos Demandantes:

6.5.1 Para atender às necessidades dos órgãos demandantes na aquisição de gêneros alimentícios para a manutenção das atividades da SECRETARIA DE EDUCAÇÃO 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



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



de saúde, segurança e meio ambiente.

6.5.2 - Implementando esses requisitos, a SECRETARIA DE EDUCAÇÃO 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 DE EDUCAÇÃO 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 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);

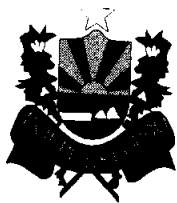
6.15. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

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

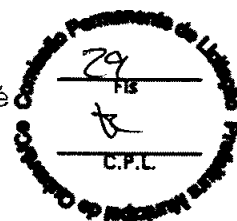
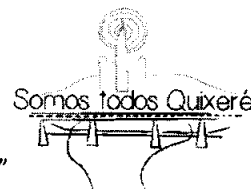
Prefeitura Municipal de Quixeré – Rua Padre Zacarias, n.º 332, Centro – Quixeré/CE

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 DE EDUCAÇÃO
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”



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 DE EDUCAÇÃO** 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 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;

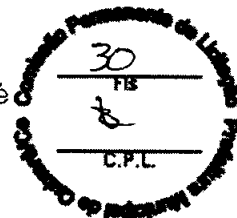
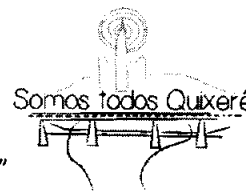
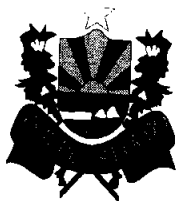
7.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na Lei 14.133/2021 e neste Contrato;

7.9. Cientificar os órgãos responsáveis para adoção das medidas cabíveis quando do

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



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 DE EDUCAÇÃO 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 DE EDUCAÇÃO 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 DE EDUCAÇÃO, 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 DE EDUCAÇÃO, 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 DE EDUCAÇÃO da Prefeitura Municipal de Quixeré envolve um conjunto de estratégias e práticas que garantem a obtenção de produtos de qualidade, de forma sustentável, eficiente e alinhada com as necessidades da comunidade local. A seguir, é apresentada a solução como um todo:

▪ PLANEJAMENTO E DEFINIÇÃO DE NECESSIDADES:

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

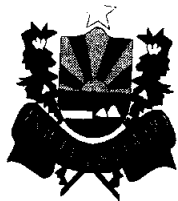
✓ **Definição de Critérios:** Estabelecer critérios claros de qualidade, segurança, sustentabilidade e conformidade legal para a aquisição dos alimentos.

▪ SELEÇÃO E QUALIFICAÇÃO DE FORNECEDORES:

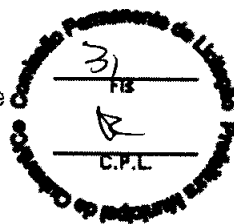
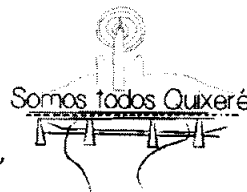
Prefeitura Municipal de Quixeré – Rua Padre Zacarias, n.º 332, Centro – Quixeré/CE

CNPJ 07.807.191/0001-47 / CGF 06.920.172-2

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

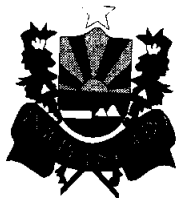


GOVERNO MUNICIPAL
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
QUIXERÉ – ADM “Somos Todos Quixeré”

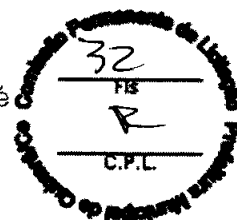
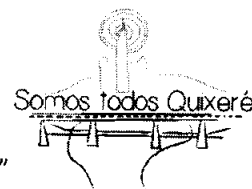


- ✓ **Cadastro de Fornecedores:** Criar um banco de dados com fornecedores qualificados que atendam aos critérios estabelecidos, incluindo pequenos produtores locais, cooperativas e empresas com práticas sustentáveis.
- ✓ **Avaliação e Certificação:** Implementar um processo de avaliação para verificar a conformidade dos fornecedores com os requisitos de qualidade, segurança alimentar, sustentabilidade e condições de trabalho dignas.
- **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.
- **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.
- **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 Profissionais da Educação.
- **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.
- **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 Profissionais da Educação e a comunidade em geral.
- **AVALIAÇÃO E MELHORIA CONTÍNUA:**
- ✓ **Feedback e Ajustes:** Coletar feedback regularmente dos Profissionais da Educação 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 DE EDUCAÇÃO da Prefeitura Municipal de Quixeré. A implementação dessas estratégias contribuirá para a promoção da saúde, bem-estar e desenvolvimento social da comunidade local.



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



10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS:

10.1. Os resultados pretendidos com a aquisição de gêneros alimentícios para a manutenção das atividades da SECRETARIA DE EDUCAÇÃO 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:

▪ 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 Profissionais da Educação dos programas sociais.

✓ **Saúde e Nutrição:** Promover uma alimentação saudável e balanceada, melhorando a saúde e a nutrição dos Profissionais da Educação do município.

▪ DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO LOCAL:

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

▪ 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.

▪ 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.

▪ 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.

▪ ENGAJAMENTO E CAPACITAÇÃO DA COMUNIDADE:

✓ **Educação Alimentar:** Promover programas de educação alimentar e nutricional entre os Profissionais da Educação, 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.

▪ MONITORAMENTO E MELHORIA CONTÍNUA:

✓ **Avaliação Contínua:** Implementar sistemas de monitoramento e avaliação contínuos para medir a qualidade dos alimentos fornecidos e a satisfação dos Profissionais da Educação, 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 impacto positivo abrangente, melhorando a qualidade de vida dos Profissionais da Educação, promovendo o desenvolvimento econômico, incentivando práticas sustentáveis e garantindo a eficiência e a transparência na gestão dos recursos públicos.

11. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

11.1 A decisão de dividir em lotes na aquisição de gêneros alimentícios para a manutenção das atividades da SECRETARIA DE EDUCAÇÃO da Prefeitura Municipal de Quixeré, a ser

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

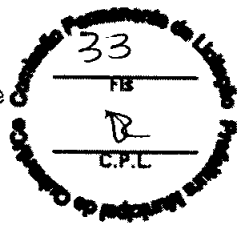
CNPJ 07.807.191/0001-47 / CGF 06.920.172-2

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

R. 10/10



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



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:

- **DIVERSIFICAÇÃO E INCLUSÃO DE FORNECEDORES**
- ✓ **Acesso a Pequenos fornecedores:** A divisão por lotes 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.
- **GARANTIA DE QUALIDADE E ESPECIFICIDADE DOS PRODUTOS**
- ✓ **Especialização dos Fornecedores:** Diferentes categorias de alimentos exigem especialização em produção, armazenamento e transporte. Dividir os lotes 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.
- **GESTÃO E LOGÍSTICA EFICIENTE**
- ✓ **Facilidade na Gestão de Estoques:** Dividir os lotes 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 lotes permite que os outros fornecedores continuem a suprir as necessidades, garantindo a continuidade das atividades da Secretaria sem interrupções.
- **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 lotes diminui o risco de práticas monopolistas e fraudes, pois dispersa o fornecimento entre vários fornecedores, aumentando a transparência e a fiscalização.
- **ATENDIMENTO ÀS NECESSIDADES ESPECÍFICAS DOS PROGRAMAS SOCIAIS**
- ✓ **Aderência às Demandas dos Profissionais da Educação:** 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 Profissionais da Educação recebam produtos que atendam às suas exigências nutricionais e culturais.
- **SUSTENTABILIDADE E RESPONSABILIDADE SOCIAL**
- ✓ **Incentivo à Produção Sustentável:** A divisão dos lotes 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.

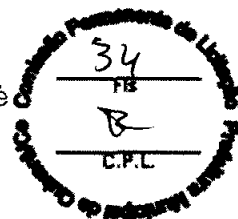
11.2 A divisão dos lotes na aquisição de gêneros alimentícios para a SECRETARIA DE EDUCAÇÃO da Prefeitura Municipal de Quixeré é uma estratégia fundamentada em promover a inclusão social, garantir a qualidade dos produtos, otimizar a gestão e a logística, assegurar a transparência e conformidade legal, atender às necessidades específicas dos Profissionais da Educação dos programas sociais e fomentar a sustentabilidade. Essa abordagem trará benefícios significativos à gestão pública e à comunidade atendida, promovendo uma

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

A. U. 11/20



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 DE EDUCAÇÃO 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:

▪ 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.
- **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 DE EDUCAÇÃO 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 DE EDUCAÇÃO 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. 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.

2. **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.

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

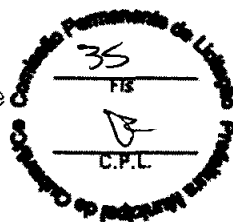
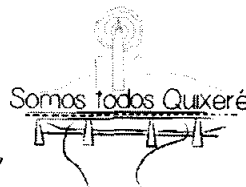
5. Tecnologia da Informação

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.

Conclusão

As contratações correlatas e interdependentes desempenham um papel crucial na eficiência e eficácia do processo de aquisição de gêneros alimentícios para a SECRETARIA DE EDUCAÇÃO da Prefeitura Municipal de Quixeré. Considerar e integrar essas contratações

B. V. L.



garantirá uma abordagem holística que promove a qualidade, segurança e sustentabilidade, além de assegurar o bem-estar dos Profissionais da Educação e a eficiência administrativa.

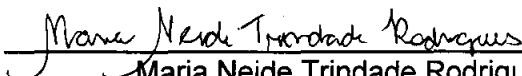
14. JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

14.1 A SECRETARIA DE EDUCAÇÃO 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, 13 de agosto de 2024.



Maria Neide Trindade Rodrigues
Nutricionista – CRN -12755
Equipe de Planejamento



Maria das Graças de Araújo Bezerra
Chefe da Divisão de Monitoramento e Apoio a Alimentação Escolar
Equipe de Planejamento