



## VINCULADO AO DFD Nº138/24

**OBJETO:** Aquisição de produtos para a Alimentação Escolar.

### 1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Adquirir alimentação adequada e de qualidade para atender toda a rede municipal de ensino para o ano de 2024, disponibilizando os insumos necessários para desempenho físico e mental dos alunos de Centros Infantis, Escolas Municipais Primárias e Escolas do Ensino Fundamental.

Segundo a Resolução nº 6 de 8 de maio de 2020, Capítulo 1 art. 5º: o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica.

### 2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

De acordo com a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que aborda a universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica, bem como o Direito Humano à Alimentação Adequada. São amparados pela resolução nº 06 de 08 maio de 2020 do Programa Nacional de Alimentação Escolar o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica.

Por se tratar da Alimentação Escolar para os alunos da Rede Municipal de Educação, ressalta-se que a Prefeitura possui obrigatoriedade legal de fornecimento de alimentação adequada e saudável para os mais de 15.721 alunos matriculados, conforme RESOLUÇÃO Nº 26 DE 17 DE JUNHO DE 2013 do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Ressaltamos que esses quantitativos são necessários para garantir que não falem carnes e hortifruti ao longo do ano, inclusive para suprir possível ingresso de novos alunos.

A merenda escolar ofertada na rede pública de ensino, é fundamental para o desenvolvimento psicofísico do aluno, contribuindo em todos os aspectos: físico motor, intelectual, afetivo, emocional, econômico e social. Aspectos que trazem condições satisfatórias que auxiliam no bem-estar do escolar melhorando consequentemente o seu aprendizado, pois existe um número considerável de estudantes que necessitam dessa merenda escolar, para complementar sua refeição principal (Arque, Ferreira e Figueiredo, 2021).

### 3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Cumprir todas as cláusulas e condições do presente Edital, de seu(s) Anexo(s) e da Ata de Registro de Preço, decorrente;

Assinar e devolver a Ata de Registro de Preços em prazo não superior a 15 (quinze) dias a contar da data do seu recebimento. A recusa injustificada em assinar/devolver a Ata de Registro de Preços dentro do prazo estabelecido caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando a empresa às penalidades legalmente estabelecidas;



Atender fielmente o objeto do edital, em acordo com os itens e condições estabelecidas no instrumento, seus anexos e proposta de preços;

Manter, durante toda a execução a Ata de Registro de Preços, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital;

A responsabilidade por pagamento de fretes para entrega dos produtos é única e exclusivamente da contratada, sendo que o transporte deve seguir todas as normas do Código Nacional de Trânsito, do COTRAN e da ANTT;

Realizar a substituição dos produtos que apresentem defeito, inclusive de embalagem, que estão violados, fora da especificação e do ofertado no momento da proposta, entre outros fatores que prejudiquem a municipalidade, sendo aceitos somente produtos que apresentem as características descritas, dentro dos padrões descritos neste Termo de Referência;

A substituição que trata a alínea anterior, ou quando haja a necessidade de substituição de materiais por conta da contratada, somente será aceita produto diverso do solicitado, quando as características do material de substituição superam a qualidade do produto especificado, que por meio do Gestor de Contrato fará a aprovação ou não da troca de materiais, sem ônus à municipalidade, mediante a formalização do detalhe técnico apresentado;

No caso de entrega de itens em desacordo com a proposta, fora de especificação ou incompletos, após notificação por escrito da contratada, poderão ser adotadas medidas legais cabíveis e sanções previstas no edital;

Oferecer garantia de todos os produtos ofertados, entregar todos os produtos respeitando o prazo de validade dos mesmos.

A Empresa deverá entregar apenas o alimento aprovado na Análise de Amostras, respeitando exatamente a descrição da embalagem, tipo e marca aprovada pelo processo, diretamente no Barracão da Alimentação Escolar. As embalagens devem ser limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistentes e conferir proteção ao produto.

Os materiais utilizados internamente na embalagem devem ser novos e de boa qualidade de forma a evitar danos aos produtos. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas devem ser atóxicas.

Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulo ou com etiquetas sobrepostas.

No caso do produto apresentar alterações na qualidade, impedindo seu consumo ou oferecendo risco à saúde e estando dentro do prazo de validade, será solicitada a sua substituição. O fornecedor terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para a sua substituição.

Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades ou até suspeita de contaminantes ao alimento dentro dos caminhões, o Departamento de Alimentação Escolar poderá solicitar a vistoria de uma equipe da Vigilância Sanitária Municipal para atestar as condições higiênico-sanitárias dos caminhões.

Os itens 01, 02, 03, 04, 05 e 06, deverão ser entregues ponto-a-ponto, conforme cronograma de entrega a ser fornecido pelo Setor de Alimentação Escolar à Empresa vencedora, sendo atualmente 109 pontos de entregas no perímetro urbano do Município de Lages.

Os itens 01, 02, 03, 04, 05 e 06, deverão serem entregues no endereço descrito no Anexo I;

A entrega nas demais unidades escolares do perímetro urbano de Lages deverá ser feita de segunda a quarta-feira até às 16h, conforme cronograma de entrega;



#### 4. ANEXO I

	ESCOLA	RUA	BAIRRO	CEP
1.	CAIC Aline Giovana Schimidt	Joaquim Vitorino Lopes, SN	Guarujá	88521-101
2.	CAIC Nossa Senhora dos Prazeres	Aujor Luz, 810	Santa Catarina	88512-400
3.	CEIM Nossa Senhora dos Prazeres	Aujor Luz, 810	Santa Catarina	88512-400
4.	EMEB Anjo da Guarda <i>*CEIM Domingas Bianchini</i>	Humberto de Campos, 72	Sagrado C. Jesus	88508-190
5.	EMEB Bom Jesus	Bartolomeu de Gusmão, SN	Bom Jesus	88503-610
6.	CEIM Bairro Bom Jesus	Bartolomeu de Gusmão, SN	Bom Jesus	88503-610
7.	EMEB Coronel Manoel Thiago de Castro	João Arcedílio Mendes, SN	Santa Clara	88513-070
8.	CEIM Clarício Madruga de Andrade	João Arcedílio Mendes, SN	Santa Clara	88513-070
9.	EMEB Dom Daniel Hostin	Glorocindo Alves Paim, SN	Dom Daniel	88520-662
10.	CEIM Professora Rosimery Guimaraes Lira	Padre Adriano, SN	Dom Daniel	88520-660
11.	EMEB Frei Bernardino	João José Godinho, 1716	Frei Rogério	88508-420
12.	CEIM Maura do Pilar	João José Godinho, 1716	Frei Rogério	88508-420
13.	EMEB Hermínio Pinheiro Júnior	José Golin, 190	Triângulo	88504-375
14.	CEIM Cacilda Altomar	João Cruz Júnior, 512	Triângulo	88504-375
15.	EMEB Izabel Thiesen Roseto	Clitto Zapelini Neto, 627	Vila Maria	8851-9140
16.	CEIM Bairro Vila Maria	Clitto Zapelini Neto, 627	Vila Maria	8851-9140
17.	EMEB Izidoro Marin	Das Laranjeiras, 140	Caroba	88516-120
18.	CEIM Bairro Caroba	Das Laranjeiras, 140	Caroba	88516-120
19.	EMEB Jardelina Furtado Pereira <i>* CEIM Aristorides Machado de Melo (Lili)</i>	Emília Steffen Lehmkuhl, 792	Penha	88525-760
20.	EMEB Juscelino Kubitschek de Oliveira	José Soares Silverio, SN	Santa Maria	88523-205



21.	CEIM Bairro Santa Maria	José Soares Silverio, SN	Santa Maria	88523-205
22.	EMEB Lupércio de Oliveira Koeche * <i>CEIM Justine Barth</i>	Claudio Manoel da Costa, 926	Várzea	88511-690
23.	CEIM Professora Madalena Miranda Largura	Elizonete Ribeiro Damacena, SN	Vista Alegre	
24.	EMEB Mutirão	Avenida dos Pessegueiros, SN	Habitação	88511-390
25.	CEIM Mutirão	Avenida dos Pessegueiros, SN	Habitação	88511-390
26.	EMEB Nicanor Rodrigues Goulart	Alvaro Neri dos Santos, 241	Bom Jesus	88511-300
27.	EMEB Nossa Senhora da Penha	Artur Ramos, 241	São Miguel	88525-030
28.	EMEB Ondina Neves Bleyer	Cel. Zeca Athanásio, 14	Sagrado C. de Jesus	88508-180
29.	EMEB Oscar Schweitzer	Inocência Alves de Brito, 151	Guadalajara	88519-650
30.	CEIM Bairro Guadalajara	Inocência Alves de Brito, 151	Guadalajara	88519-650
31.	EMEB Prefeito Waldo Costa	Irmã Erotides, SN	Vila Nova	88503-310
32.	EMEB Professora Belizária Rodrigues	Lauro Luís da Silva, 35	Maria Luiza	88519-080
33.	CEIM Professora Rosvita Lima Borges	Lauro Luís da Silva, 35	Maria Luiza	88519-080
34.	EMEB Professora Fausta Rath	Jerusalém, 524	Vila Mariza	88524-600
35.	EMEB Prof. Antônio Joaquim Henriques	Eleutério da Silva Furtado, 752	Centenário	88512-060
36.	EMEB Prof <sup>o</sup> Eduardo Pedro Amaral	Heitor Villa Lobos, SN	São Francisco	88506-400
37.	EMEB Prof <sup>o</sup> Osni de Medeiros Régis	Irmão Joaquim, SN	Tributo	88521-520
38.	EMEB Prof <sup>o</sup> Pedro Cândido	Barcelona, 49	Boqueirão	88514-710
39.	EMEB Prof <sup>o</sup> Trajano	Avenida Luís de Camões, 1949	Conta Dinheiro	88523-000
40.	CEIM Professor Trajano	Avenida Luís de Camões, 1949	Conta Dinheiro	88523-000
41.	EMEB Santa Helena	Presidente Kennedy, 669	Copacabana	88504-250
42.	EMEB São Vicente	Vendolino Wiggers, 324	São Sebastião	88520-360
43.	EMEB Saul de Athayde	Avenida Marechal Castelo Branco, 1840	Ferrovias	88509-301
44.	CEIM Adriana Aparecida Lourenço	Avenida Marechal Castelo Branco, 1840	Ferrovias	88509-301
45.	EMEB Suzana Albino França	Avenida Edézio Neri Caon, SN	Jardim Panorâmico	88524-010



46.	CEIM Jhonatan Kuster Lehmkuhl	Avenida Edézio Neri Caon, SN	Jardim Panorâmico	88524-010
47.	EMEB Itinerante Maria Alice Wolff de Souza	Avenida Belizário Ramos, 5320	Caça e Tiro	88503-400
48.	Assistência Social Nossa Senhora dos Prazeres Extensão	João Francisco Wolff, 99	Vila Nova	88503-395
49.	CEIM Adelina Tramontin Sommariva	Av. Alfeu Rodolfo da Silva, 325	Gralha Azul	88505-152
50.	CEIM Adotai	Bom Jesus, 336	Ipiranga	88504-075
51.	CEIM Professora Maria Sônia de Quevedo (Slan)	Avenida 1º de Maio,	Caravágio	
52.	CEIM Alfeu Rogério de Liz e Silva	Jerusalém, 524	Vila Mariza	88524-600
53.	CEIM Alfredo Bianchini de Mathia	Maria Arlene da Luz, SN	Santo Antônio	88512-130
54.	CEIM Andrea Maris Santa Ana	João Lemos Machado, SN	Morro Grande II	88512-071
55.	CEIM Araucária	Pedro Ivo Campos, SN	Araucária	88512-405
56.	CEIM Aristides de Oliveira Campolim	Frei Silva Neiva, SN	Morro Grande I	88503-380
57.	CEIM Bairro Conta Dinheiro	Carlos Chagas, SN	Conta Dinheiro	88523-255
58.	CEIM Bairro Jardim Celina	Av. Luis de Camões, 28	Maria Luiza	88519-540
59.	CEIM Bairro Jardim Residencial Bela Vista	R. Manoel Lino de Jesus, SN	Conte	88512-330
60.	CEIM Bairro Santa Cândida	José Vilson Muniz, SN	Santa Cândida	88514-520
61.	CEIM Bairro Santa Maria	José Soares Silverio, SN	Santa Maria	88523-205
62.	CEIM Bairro Santa Mônica	Luíz Floriani Junior, SN	Santa Mônica	88516-390
63.	CEIM Bairro São Paulo	Alberto Nepomuceno, SN	São Paulo	88506-510
64.	CEIM Bairro São Pedro	João Faustino dos Santos, SN	São Pedro	88505-117
65.	CEIM Bairro Vila Maria	Clito Zapelini Neto, 627	Vila Maria	88519-140
66.	CEIM Vivaldino Silva Lourenço	Frontino Arruda SN	Pro - Morar	88514-230
67.	CEIM Cantinho Feliz	Visconde de Cairú, 197	Centenário	88512-030
68.	CEIM Celina Tomé Melegari	R. Bruno Luersen	Chapada	
69.	CEIM Chapeuzinho Vermelho	Rua Baependi, 300	Centro	88502140
70.	CEIM Distrito de Índios	Santo Antônio, 282	Dis. Índios	88533-000
71.	CEIM Emília Furtado Ramos	Pedro Gaspar Fernandes, 146	Gethal	88520-285
72.	CEIM Emília Ribeiro de Barros	Frontino Arruda, SN	Bela Vista	88514-230



73.	CEIM Eudalto Lopes de Sá	Celio Batista de Castro, SN	Santa Helena	88504-530
74.	CEIM Filhos dos Funcionários	Mário Augusto de Souza,54	Centro	88502-270
75.	CEIM Gente Miúda	Joinville,SN	Petrópolis	88505-210
76.	CEIM Girassol	Esporte Clube Corinthians, 850	Santa Mônica	88516-320
77.	CEIM Gralha Azul	Nossa Senhora da Saúde, SN	Guarujá	88521-250
78.	CEIM Iraci Souza Steinke	Mal.Artur da Costa e Silva, SN	Popular	88523-370
79.	CEIM Irmã Dulce	31 de março, SN	Guarujá	88521-000
80.	CEIM Ivo Pacheco de Andrade	Hernesto Ranzolin, 100	Tributo	88524-580
81.	CEIM Vila da Criança	Av. Castelo Branco, SN	Universitário	88526-601
82.	CEIM João José Theodoro da Costa Netto	Itapuã, SN	São Miguel	88525-130
83.	CEIM Juarez Pereira da Silva	Salustiano Neto, SN	São Luiz	88512-310
84.	CEIM Judite Terezinha Dias	Blumenau, SN	Petrópolis	88505-300
85.	CEIM Leonina Rodrigues da Costa	Jairo Anésio Pilar, SN	Vila Camboni	88506-160
86.	CEIM Marco Floriani Bordin	Presidente Kennedy, 669	Copacabana	88504-250
87.	CEIM Maria Conceição Nunes	Francisco Felício de Miranda, SN	Varzea	88526-240
88.	CEIM Maria de Castro Arruda	R. Sergipe, 73	São Cristovão	88509-090
89.	CEIM Maria Joana de Arruda	Visconde de Cairú, SN	Centenário	88512-030
90.	CEIM Marieta Camargo dos Santos	Vergilio Godinho, SN	Brusque	88503-010
91.	CEIM Marina Martins Borges	Cristóvão Colombo, SN	Guarujá	88521-200
92.	CEIM Miriam Regina O. Koeche	Bom Jesus, SN	Ipiranga	88504-085
93.	CEIM Moranguinho	Eleotério da Silva Furtado, 738	Centenário	88512-060
94.	CEIM Nelson Martins de Almeida	Jose Maria Freitas, 611	Novo Milênio	88513-405
95.	CEIM Noé José dos Santos	João Cruz Junior, 311	Santa Rita	88503-060
96.	CEIM Nossa Senhora do Caravágio	Joaquim Nabuco, SN	Caravágio	88509-470
97.	CEIM Pequeno Príncipe	Salvador Pucci Sobrinho, 289	Várzea	88511-540
98.	CEIM Primeiros Passos	Leopoldo Stufen, 174	Coral	88523-120
99.	CEIM Salto Caveiras (Interior)	Av Paulo Andrade de Souza, 1900	Sta Terez do Salto	88502-970
100.	CEIM Sebastião Waltrick Farias	Leontina Ribeiro, 144	Cohab III	88524-550



101	CEIM Sempre Viva	Edmundo Soldatelli, SN	Santa Helena	88504-380
102	CEIM Sepé-Tiarajú	Djaime Joaquim Alves, SN	Passo Fundo	88505-376
103	CEIM Suzete Soares Córdova	Av.. Castelo Branco, 170	Universitário	88509-900
104	CEIM Tia Anita	Salustiano Neto, SN	São Luiz	88512-310
105	CEIM Tia Bira	D. Joaquim do Arco Verde, SN	Centenário	88512-050
106	CEIM Valéria Guimarães Goss	Av. Maria de Souza, SN	Guarujá	
108	CEIM Hermínia Graciosa Zago	Rua José Maria Ribas Pinto	Pró-Morar	
109	Armazém da Alimentação Escolar	Av. Belizário Ramos, n. 5043.	São Cristóvão	88.509-100

## 5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Nº	CÓD.	DESCRIÇÃO	UND	QTD
	BETHA	ITEM	UND	QTD
1	125086	<b>Coxa e Sobrecoxa de Frango Com Osso.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 01Kg. Características: A rotulagem deverá estar em conformidade com a legislação vigente. Os requisitos de qualidade higiênico-sanitária deverão seguir o padrão da legislação federal vigente (publicada pelo MAPA) para o produto. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. O produto deverá possuir registro no Serviço Oficial de Inspeção (SIM, SIE, SIF ou SISBI).	Kg	60.000
2	38410	<b>Filé de Frango Sem Pele e Sem Osso.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 01 a 05Kg. Características: Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote. Produto sem qualquer tipo de tempero, rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	kg	40.000



3	<b>125087</b>	<b>Patinho Bovino Moído.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 01Kg. Características: A rotulagem deverá estar em conformidade com a legislação vigente. O produto deverá estar isento de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponevroses. Os requisitos de qualidade higiênico-sanitária deverão seguir o padrão da legislação federal vigente (publicada pelo MAPA) para o produto. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. O produto deverá possuir registro no Serviço Oficial de Inspeção (SIM, SIE, SIF ou SISBI).	kg	35.000
4	<b>2061542</b>	<b>Pernil Suino em Cubo.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado em cubo, em embalagens plásticas transparentes resistentes de 01 a 05Kg. Características: Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, limpa, sem nervos, tendões, pele, sebo, sem tempero. Em embalagem plástica rotulado de acordo com a legislação vigente com o nome e endereço do abatedouro e registro no Serviço Oficial de Inspeção (SIM, SIE, SIF ou SISBI).; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Kg	7.000
5	<b>38522</b>	<b>Carne Patinho Sem Osso.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em iscas ou cubos congelados em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 01Kg., embalado a vácuo. Características: Deve constar impresso na embalagem o selo do serviço de inspeção competente, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Carne bovina (patinho), proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária; Isenta de tecidos inferiores como ossos, nervos, tendões, pele, sebo e aponevroses, com cor e odor característico. Teor de gordura máximo de 5 % (cinco por cento). Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	kg	20.000



6	<b>125090</b>	<b>Salsicha de Frango Sem Corante Artificial.</b> Apresentação: Acondicionado em embalagem primária de polietileno resistente e transparente com peso de 01 a 03Kg, hermeticamente fechado (vácuo). Embalagem secundária de caixa de papelão reforçada com no máximo 12 kg. Características: A rotulagem deverá estar em conformidade com a legislação vigente. Produzido conforme Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ publicado pelo MAPA e legislações federais pertinentes ao produto. Não pode conter glúten e nem corante artificial. Prazo de Validade: Mínimo 90 dias. Data de fabricação: de, no máximo, 30 dias no ato da entrega. O produto deverá possuir registro no Serviço Oficial de Inspeção (SIM, SIE, SIF ou SISBI).	Kg	6.000
7	<b>98610</b>	<b>TOMATE:</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. . Características: Classe extra, Cada unidade pesando de 100 a 300gr. homogeneidade de cor, calibre, formato e qualidade. As tolerâncias deverão estar de acordo com Portaria MAPA (Ministério da Agricultura e Reforma Agrária) nº 553, de 30 de agosto de 1995. Apresentar-se em início de maturação. sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Livre de resíduos de fertilizantes e sujidades, parasitas ou larvas.	Kg	46.000
8	<b>38520</b>	<b>Alho de cabeça:</b> Apresentação: Valor em Quilo. Entregue em embalagens de 100 a 200gr. Características: Alho selecionado, tipo especial, classe 06. De aparência fresca e sã, com aproveitamento integral do produto. Deve apresentar características do cultivar bem definidos, suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma e sabor característicos. os bulbos devem estar inteiros, rotulados ou etiquetados com o peso líquido, data de acondicionamento e validade do produto.	kg	25.000
9	<b>209552</b>	<b>Maçã Fuji:</b> Apresentação: Embalagens acondicionadas em caixas limpas, de material lavável e retornável com 20 kg de conteúdo útil. Características: Apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, com aproveitamento integral do produto.	Kg	3.000



10	38495	<b>Banana Branca .</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Características: Fruta in natura, deve apresentar as características de cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças. Deverá estar em perfeito estado de maturação e conservação, sem danificações físicas, e com casca íntegra. Características: Fruta in natura, com 70% de maturação, sem danificações físicas, com casca íntegra.	<b>Kg</b>	40.000
11	21834	<b>Banana Caturra.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável ou de madeira de até 20 kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Tipo 01, grupo especial. Fruta in natura, com 70% de maturação, sem danificações físicas, com casca íntegra.	<b>Kg</b>	68.000
12	38278	<b>Cebola Branca Graúda.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em sacos novos, limpos e secos com até 20 Kg de conteúdo útil. Características: Categoria extra e classe média, pesando entre 100 e 200gr cada unidade. Produto fresco, com bulbo íntegro e ausência de pontos de apodrecimento ou outras alterações que impeçam o aproveitamento total do produto. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estar em perfeito estado de conservação e maturação.	<b>Kg</b>	68.000
13	209551	<b>Abacate:</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Em perfeito estado de desenvolvimento, com aproveitamento integral do produto.	<b>Kg</b>	32.000
14	38385	<b>Mamão Formosa:</b> Apresentação: valor em unidade, entregue em caixas de material plástico retornável de até 10 kg de conteúdo útil. Características: pesando entre 1kg e 1,5kg cada unidade. Compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Em perfeito estado de desenvolvimento.	<b>kg</b>	20.000
15	98637	<b>Brócolis chinês:</b> Apresentação: Valor por unidade (cada unidade medindo entre 190 e 200mm de diâmetro). Entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Deverá estar fresca, sem manchas, coloração e tamanho uniformes, isenta de terra, parasitas, larvas e danos	<b>unid.</b>	10.000



		físicos e/ou mecânicos.		
16	38280	<b>Cenoura Fresca:</b> Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Características: Tipo Especial, classe média, pesando entre 70 e 140gr cada unidade. Compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Em perfeito estado de desenvolvimento e conservação.	<b>Kg</b>	20.000
17	108234	<b>Pepino salada:</b> Apresentação: Valor por quilo entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. características: 1ª qualidade, tamanho médio, íntegro, aparência firme, livre de manchas, machucados e perfurações de insetos, de coloração verde escuro brilhante. Deverá estar fresca, sem manchas, coloração e tamanho uniformes, isenta de terra, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos.	<b>Kg</b>	32.000
18	209550	<b>Vagem in natura:</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: coloração verde característica, fresca. Sem pontos escuros e sinais de deterioração. Maduras para consumo na semana da entrega.	<b>Kg</b>	20.000
19	38287	<b>Repolho: Verde:</b> Apresentação: Unidade igual ou superior a 900gr, embalada individualmente. Características: híbrido, aparência fresca e sã, compacto, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Fisiologicamente bem desenvolvidas, em perfeito estado de conservação e manutenção.	<b>Kg</b>	10.000
20	38277	<b>Batata Inglesa:</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em sacas resistentes de 01 a 50Kg. Características: Especial, selecionada, grupo 1. Graúda, pesando entre 100 e 300gr, cada batata. devem estar fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas e em perfeito estado de conservação e manutenção, com aproveitamento integral do produto.	<b>kg</b>	20.000
21	38288	<b>Batata Doce:</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Especial e própria para cozimento. Variedade Roxa. Deverá estar no ponto para consumo, firme, inteira, livre de umidade ou defeitos externos e internos.	<b>kg</b>	75.000



22	<b>113573</b>	<b>Mandioca Crua Congelada 1kg.</b> Apresentação: Pacote com 1 kg. Características: Cortada em pedaços, descascada, crua. Produto entregue congelado. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	<b>kg</b>	20.000
23	<b>98640</b>	<b>Limão Galego Tahiti.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: In natura; aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	<b>Kg</b>	10.000
24	<b>38263</b>	<b>Banha Suína:</b> Apresentação: Embalagem de 1kg. Características: Inspeccionada pelo ministério da agricultura e com selo SIF, embalagem livre de impurezas. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data da entrega.	<b>Kg</b>	5.000
25	<b>38412</b>	<b>Abobrinha Verde.</b> Apresentação: Embalagem 1 Kg. -Características: Embalagem livre de impurezas. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. Deve constar impresso na embalagem o selo do serviço de inspeção competente devidamente identificado com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente.	<b>Kg</b>	180
26	<b>28081</b>	<b>Beterraba.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável ou de madeira de até 20 kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Tamanho médio, cada unidade pesando entre 200 e 300gr. Fisiologicamente bem desenvolvidas, em perfeito estado de conservação e manutenção.	<b>Kg</b>	25.000
27	<b>38281</b>	<b>Laranja Pêra.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil, sendo vetada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: In natura; aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	<b>Kg</b>	36.000
28	<b>38363</b>	<b>Chuchu.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil, sendo vetada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Tamanho médio, variando entre 250 até 450g. Fisiologicamente bem desenvolvidas, em perfeito estado de conservação e manutenção.	<b>Kg</b>	32.000



29	<b>2061540</b>	<b>MANGA.</b> Apresentação: Entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Características: in natura, de 1ª qualidade, semi maduro, consistência firme, tamanho de médio a grande, cor e sabor típico da espécie, não danificada, sem machucados, com casca sã e livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou mancha.	<b>Kg</b>	20.000
30	<b>38387</b>	<b>MORANGA CABOTIA.</b> Apresentação: acondicionadas em sacos de primeiro uso, do tipo sacos de rede, limpos, secos, sem resíduos de fertilizantes ou outros que possam contaminar o produto. Conteúdo: no máximo 20 kg úteis. Características: firme, fresca, sem partes escuras ou amolecidas. Tamanho uniforme e típico da variedade (peso médio deverá ser no mínimo 1,4 kg), não deverá apresentar defeitos como podridões moles, ou bacterianas ou alto porcentagem de queimadura de sol. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes. As morangas devem estar com o pedúnculo para evitar parasitos e outras contaminações.	<b>Kg</b>	5.000
30	<b>2066454</b>	<b>OVOS.</b> Apresentação: embalagem primária: bandejas com 30 unidades de papelão ou polietileno contendo rótulo com identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação, prazo de validade e lote, identificação de registro no serviço oficial de inspeção, dentre outras informações conforme legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo rótulo com identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação, prazo de validade e lote, identificação de registro no serviço oficial de inspeção, dentre outras informações conforme legislação vigente. Características: ovos de galinha vermelhos ou brancos, frescos, pesando aproximadamente 50 gramas cada. A casca deverá estar limpa, íntegra e sem manchas ou deformações. Deverão ser entregues em bandejas de papelão ou polietileno, contendo rótulo com identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação, prazo de validade e lote, identificação de registro no serviço oficial de inspeção, dentre outras informações conforme legislação vigente.	<b>unid.</b>	10.000

As quantidades estipuladas levam em consideração o montante de cada item segundo projeções anuais, seguindo calendário fornecido pela Secretaria Municipal de Educação de Lages, que fornece os dias letivos do período informado e também cardápio elaborado pela nutricionista responsável técnica do PNAE.

Os cardápios são elaborados de acordo com cada faixa etária, com média de uma a quatro refeições ao dia, seguindo especificações da resolução nº 06 de 08 de maio de 2020.

## 6. LEVANTAMENTO DE MERCADO



Na coleta de orçamentos foi priorizada a obtenção de preços em sistemas oficiais de governo e contratações similares feitas pela Administração Pública, tendo-se utilizado pesquisas direto com fornecedores quando necessário à complementação;

Foi realizada ampla pesquisa mercadológica; (havendo itens com quantidade de orçamentos inferior a três, deve ser apresentada justificativa)

Os preços de referência estão dentro da margem aceitável de mercado;

## 7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.

Nº	CÓD.	DESCRIÇÃO	UND	QTD	MÉDIA	VALOR TOTAL
	<b>BET HA</b>	<b>ITEM</b>	<b>UND</b>	<b>QTD</b>	<b>MÉDIA</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
1	<b>1250 86</b>	<b>Coxa e Sobrecoxa de Frango Com Osso.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 01Kg. Características: A rotulagem deverá estar em conformidade com a legislação vigente. Os requisitos de qualidade higiênico-sanitária deverão seguir o padrão da legislação federal vigente (publicada pelo MAPA) para o produto. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. O produto deverá possuir registro no Serviço Oficial de Inspeção (SIM, SIE, SIF ou SISBI).	Kg	80.000	<b>R\$ 9,94</b>	<b>R\$ 795.200,00</b>
2	<b>3841 0</b>	<b>Filé de Frango Sem Pele e Sem Osso.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em embalagens transparentes resistentes de 01 a 05Kg. Características: Embalagem contendo o local de origem do produto, peso, data de embalagem, data de vencimento e lote. Produto sem qualquer tipo de tempero, rotulado de acordo com a legislação vigente, com o nome e endereço do abatedouro, selo do serviço de inspeção competente. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	kg	40.000	<b>R\$ 16,23</b>	<b>R\$ 649.200,00</b>



3	1250 87	<b>Patinho Bovino Moído.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado, em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 01Kg. Características: A rotulagem deverá estar em conformidade com a legislação vigente. O produto deverá estar isento de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponevroses. Os requisitos de qualidade higiênico-sanitária deverão seguir o padrão da legislação federal vigente (publicada pelo MAPA) para o produto. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. O produto deverá possuir registro no Serviço Oficial de Inspeção (SIM, SIE, SIF ou SISBI).	kg	35.000	<b>R\$ 24,56</b>	<b>R\$ 859.600,00</b>
4	2061 542	<b>Pernil Suino em Cubo.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue congelado em cubo, em embalagens plásticas transparentes resistentes de 01 a 05Kg. Características: Proveniente de animais abatidos sob inspeção veterinária. Sem osso, limpa, sem nervos, tendões, pele, sebo, sem tempero. Em embalagem plástica rotulado de acordo com a legislação vigente com o nome e endereço do abatedouro e registro no Serviço Oficial de Inspeção (SIM, SIE, SIF ou SISBI).; identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	Kg	7.000	<b>R\$ 13,69</b>	<b>R\$ 95.830,00</b>
5	3852 2	<b>Carne Patinho Sem Osso.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em iscas ou cubos congelados em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 01Kg., embalado a vácuo. Características: Deve constar impresso na embalagem o selo do serviço de inspeção competente, devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente. Carne bovina (patinho), proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária; Isenta de tecidos inferiores como ossos, nervos, tendões, pele, sebo e aponevroses, com cor e odor característico. Teor de gordura máximo de 5 % (cinco por cento). Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	kg	20.000	<b>R\$ 24,88</b>	<b>R\$ 497.600,00</b>



6	1250 90	<b>Salsicha de Frango Sem Corante Artificial.</b> Apresentação: Acondicionado em embalagem primária de polietileno resistente e transparente com peso de 01 a 03Kg, hermeticamente fechado (vácuo). Embalagem secundária de caixa de papelão reforçada com no máximo 12 kg. Características: A rotulagem deverá estar em conformidade com a legislação vigente. Produzido conforme Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ publicado pelo MAPA e legislações federais pertinentes ao produto. Não pode conter glúten e nem corante artificial. Prazo de Validade: Mínimo 90 dias. Data de fabricação: de, no máximo, 30 dias no ato da entrega. O produto deverá possuir registro no Serviço Oficial de Inspeção (SIM, SIE, SIF ou SISBI).	Kg	6.000	R\$ 16,00	R\$ 96.000,00
7	9861 0	<b>TOMATE:</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. . Características: Classe extra, Cada unidade pesando de 100 a 300gr. homogeneidade de cor, calibre, formato e qualidade. As tolerâncias deverão estar de acordo com Portaria MAPA (Ministério da Agricultura e Reforma Agrária) nº 553, de 30 de agosto de 1995. Apresentar-se em início de maturação. sem danificações físicas, casca íntegra. Com cor, sabor e aroma característicos da espécie. Livre de resíduos de fertilizantes e sujidades, parasitas ou larvas.	Kg	25.000	R\$ 8,67	R\$ 216.750,00
8	3852 0	<b>Alho de cabeça:</b> Apresentação: Valor em Quilo. Entregue em embalagens de 100 a 200gr. Características: Alho selecionado, tipo especial, classe 06. De aparência fresca e sã, com aproveitamento integral do produto. Deve apresentar características do cultivar bem definidos, suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma e sabor característicos. os bulbos devem estar inteiros, rotulados ou etiquetados com o peso líquido, data de acondicionamento e validade do produto.	kg	3.000	R\$ 16,59	R\$ 49.770,00



9	2095 52	<b>Maçã Fuji:</b> Apresentação: Embalagens acondicionadas em caixas limpas, de material lavável e retornável com 20 kg de conteúdo útil. Características: Apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação, com aproveitamento integral do produto.	<b>Kg</b>	40.000	<b>R\$ 7,97</b>	<b>R\$ 318.800,00</b>
10	3849 5	<b>Banana Branca .</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Características: Fruta in natura, deve apresentar as características de cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvidas, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças. Deverá estar em perfeito estado de maturação e conservação, sem danificações físicas, e com casca íntegra. Características: Fruta in natura, com 70% de maturação, sem danificações físicas, com casca íntegra.	<b>Kg</b>	68.000	<b>R\$ 4,65</b>	<b>R\$ 316.200,00</b>
11	2183 4	<b>Banana Caturra.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável ou de madeira de até 20 kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Tipo 01, grupo especial. Fruta in natura, com 70% de maturação, sem danificações físicas, com casca íntegra.	<b>Kg</b>	68.000	<b>R\$ 4,19</b>	<b>R\$ 284.920,00</b>
12	3827 8	<b>Cebola Branca Graúda.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em sacos novos, limpos e secos com até 20 Kg de conteúdo útil.Características: Categoria extra e classe média, pesando entre 100 e 200gr cada unidade. Produto fresco, com bulbo íntegro e ausência de pontos de apodrecimento ou outras alterações que impeçam o aproveitamento total do produto. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estar em perfeito estado de conservação e maturação.	<b>Kg</b>	32.000	<b>R\$ 6,32</b>	<b>R\$ 202.240,00</b>



13	3838 5	<b>Mamão Formosa:</b> Apresentação: valor em unidade, entregue em caixas de material plástico retornável de até 10 kg de conteúdo útil. Características: pesando entre 1kg e 1,5kg cada unidade. Compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Em perfeito estado de desenvolvimento.	kg	20.000	R\$ 7,77	R\$ 155.400,00
14	9863 7	<b>Brócolis chinês:</b> Apresentação: Valor por unidade (cada unidade medindo entre 190 e 200mm de diâmetro). Entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Deverá estar fresca, sem manchas, coloração e tamanho uniformes, isenta de terra, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos.	unid.	10.000	R\$ 4,84	R\$ 48.400,00
15	3828 0	<b>Cenoura Fresca:</b> Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Características: Tipo Especial, classe média, pesando entre 70 e 140gr cada unidade. Compacta, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Em perfeito estado de desenvolvimento e conservação.	Kg	20.000	R\$ 7,72	R\$ 154.400,00
16	1082 34	<b>Pepino salada:</b> Apresentação: Valor por quilo entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. características: 1ª qualidade, tamanho médio, íntegro, aparência firme, livre de manchas, machucados e perfurações de insetos, de coloração verde escuro brilhante. Deverá estar fresca, sem manchas, coloração e tamanho uniformes, isenta de terra, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos.	Kg	32.000	R\$ 5,00	R\$ 160.000,00
17	2095 50	<b>Vagem in natura:</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: coloração verde característica, fresca. Sem pontos escuros e sinais de deterioração. Maduras para consumo na semana da entrega.	Kg	2.500	R\$ 9,33	R\$ 23.325,00



18	3828 7	<b>Repolho: Verde:</b> Apresentação: Unidade igual ou superior a 900gr, embalada individualmente. Características: híbrido, aparência fresca e sã, compacto, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Fisiologicamente bem desenvolvidas, em perfeito estado de conservação e manutenção.	<b>Kg</b>	10.000	<b>R\$ 3,79</b>	<b>R\$ 37.900,00</b>
19	3827 7	<b>Batata Inglesa:</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em sacas resistentes de 01 a 50Kg. Características: Especial, selecionada, grupo 1. Graúda, pesando entre 100 e 300gr, cada batata. devem estar fisiologicamente bem desenvolvidas, bem formadas e em perfeito estado de conservação e manutenção, com aproveitamento integral do produto.	<b>kg</b>	20.000	<b>R\$ 4,90</b>	<b>R\$ 98.000,00</b>
20	3828 8	<b>Batata Doce:</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Especial e própria para cozimento. Variedade Roxa. Deverá estar no ponto para consumo, firme, inteira, livre de umidade ou defeitos externos e internos.	<b>kg</b>	20.000	<b>R\$ 5,08</b>	<b>R\$ 101.600,00</b>
21	1135 73	<b>Mandioca Crua Congelada 1kg.</b> Apresentação: Pacote com 1 kg. Características: Cortada em pedaços, descascada, crua. Produto entregue congelado. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	<b>kg</b>	2.500	<b>R\$ 6,66</b>	<b>R\$ 16.650,00</b>
22	9864 0	<b>Limão Galego Tahiti.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: In natura; aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	<b>Kg</b>	5.000	<b>R\$ 5,92</b>	<b>R\$ 29.600,00</b>
23	3826 3	<b>Banha Suína:</b> Apresentação: Embalagem de 1kg. Características: Inspeccionada pelo ministério da agricultura e com selo SIF, embalagem livre de impurezas. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data da entrega.	<b>Kg</b>	5.000	<b>R\$ 14,02</b>	<b>R\$ 70.100,00</b>



24	3841 2	<b>Abobrinha Verde.</b> Apresentação: Embalagem 1 Kg. -Características: Embalagem livre de impurezas. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. Deve constar impresso na embalagem o selo do serviço de inspeção competente devidamente identificado com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente.	<b>Kg</b>	5.000	<b>R\$ 4,88</b>	<b>R\$ 24.400,00</b>
25	2808 1	<b>Beterraba.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável ou de madeira de até 20 kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Tamanho médio, cada unidade pesando entre 200 e 300gr. Fisiologicamente bem desenvolvidas, em perfeito estado de conservação e manutenção.	<b>Kg</b>	27.000	<b>R\$ 4,22</b>	<b>R\$ 113.940,00</b>
26	3828 1	<b>Laranja Pêra.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil, sendo vetada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: In natura; aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação. Estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. não serão permitidos manchas ou defeitos na casca.	<b>Kg</b>	32.000	<b>R\$ 3,78</b>	<b>R\$ 120.960,00</b>
27	3836 3	<b>Chuchu.</b> Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil, sendo vetada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Tamanho médio, variando entre 250 até 450g. Fisiologicamente bem desenvolvidas, em perfeito estado de conservação e manutenção.	<b>Kg</b>	2.000	<b>R\$ 4,09</b>	<b>R\$ 8.180,00</b>
28	2061 540	<b>MANGA.</b> Apresentação: Entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Características: in natura, de 1ª qualidade, semi maduro, consistência firme, tamanho de médio a grande, cor e sabor típico da espécie, não danificada, sem machucados, com casca sã e livre de fungos. Devem estar íntegras, sem traço de descoloração ou mancha.	<b>Kg</b>	5.000	<b>R\$ 4,90</b>	<b>R\$ 24.500,00</b>



29	3838 7	<b>MORANGA CABOTIA.</b> Apresentação: acondicionadas em sacos de primeiro uso, do tipo sacos de rede, limpos, secos, sem resíduos de fertilizantes ou outros que possam contaminar o produto. Conteúdo: no máximo 20 kg úteis. Características: firme, fresca, sem partes escuras ou amolecidas. Tamanho uniforme e típico da variedade (peso médio deverá ser no mínimo 1,4 kg), não deverá apresentar defeitos como podridões moles, ou bacterianas ou alta porcentagem de queimadura de sol. Sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos de fertilizantes. As morangas devem estar com o pedúnculo para evitar parasitos e outras contaminações.	<b>Kg</b>	5.000	<b>R\$ 5,48</b>	<b>R\$ 27.400,00</b>
30	2066 454	<b>OVOS.</b> Apresentação: embalagem primária: bandejas com 30 unidades de papelão ou polietileno contendo rótulo com identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação, prazo de validade e lote, identificação de registro no serviço oficial de inspeção, dentre outras informações conforme legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo rótulo com identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação, prazo de validade e lote, identificação de registro no serviço oficial de inspeção, dentre outras informações conforme legislação vigente. Características: ovos de galinha vermelhos ou brancos, frescos, pesando aproximadamente 50 gramas cada. A casca deverá estar limpa, íntegra e sem manchas ou deformações. Deverão ser entregues em bandejas de papelão ou polietileno, contendo rótulo com identificação do estabelecimento produtor, data de fabricação, prazo de validade e lote, identificação de registro no serviço oficial de inspeção, dentre outras informações conforme legislação vigente.	<b>Dz</b>	115.000	<b>R\$ 7,55</b>	<b>R\$ 868.250,00</b>
						<b>R\$ 6.465.115,00</b>

O para a contratação é de Valor total estimado R\$6.465.115,00 ( Seis milhões quatrocentos e sessenta e cinco mil e cento e quinze reais).. Os valores unitários e totais estimados por itens da contratação constam no na planilha descritiva padrão do presente estudo.

## 9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO



Seguindo os quantitativos e especificações dos alimentos informados na planilha descritiva padrão, esses itens servirão para o fornecimento de refeições balanceadas para os discentes. Por ser de uso decorrente, uma lacuna em sua distribuição desencadeará transtorno no funcionamento das 123 unidades educacionais (CEIMS, EMEBS e EMEFS), sendo necessário para uma melhor educação dos alunos que frequentam estas unidades.

## 10. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A aquisição parcelada favorece principalmente o espaço para armazenamento e a logística de entrega, visto que os estoques e cozinhas tem um espaço reduzido, e poucos lugares de armazenamento.

## 11. RESULTADOS PRETENDIDOS

Calculasse suprir com as necessidades alimentares dos escolares da Rede Municipal de Ensino e Lages com alimentação de qualidade, vetando possíveis intercorrências na distribuição alimentar, dando andamento aos serviços fornecidos

Dar continuidade na elaboração de cardápios seguindo legislação vigente resolução n° 06 de 08 de maio de 2020 com preparações saborosas e adequadas nutricionalmente, mantendo a qualidade do serviço prestado.

## 12. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Não há providências complementares a serem adotadas.

## 13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há necessidade de contratações correlatas.

## 14. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não há previsão de impactos ambientais com essa contratação.

## 15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Dar continuidade na elaboração de cardápios seguindo legislação vigente resolução n° 06 de 08 de maio de 2020 com preparações saborosas e adequadas nutricionalmente, mantendo a qualidade do serviço prestado.

## 16. RESPONSÁVEIS

Esse documento foi elaborado por: Manuela Lemos de Lemos

Lages (SC), 12 de julho de 2024

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** MANUELA LEMOS DE LEMOS  
Data: 12/07/2024 15:00:59-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Documento assinado digitalmente  
**gov.br** FLAVIA MARINA SOUZA DA COSTA AVILA  
Data: 12/07/2024 15:23:25-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

**RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO**

Nome: Manuela Lemos de Lemos

Cargo: Nutricionista

Matrícula: CRN2 10915P

E-mail: manuela.lemos@educacaolages.sc.gov.br

**RESPONSÁVEL TÉCNICO**

Nome: Flavia Marina da Costa Avila

Cargo: Nutricionista

Matrícula: CRN10 12044

E-mail: flavia.avila@educacaolages.sc.gov.br