

Lages, 19 de abril de 2022.

RERRATIFICAÇÃO II

REF: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 36/2022 PML

OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE CARNES E HORTIFRUTI PARA CONSUMO NAS UNIDADES ESCOLARES MUNICIPAIS.

O Município de Lages, representado neste ato pelo Secretário de Administração e Fazenda, presente a supremacia do interesse público, com fulcro nos termos dispostos no § 4º do art. 21 da Lei 8.666/93 e Diplomas Complementares, torna notório aos interessados as alterações que se fazem necessárias no Anexo I – Termo de Referência do edital em comento:

- Na especificação dos Itens 3, 5, 22, 30, 46 incluir: (...) com aproveitamento integral do produto.
- Nos itens abaixo, passar a considerar a redação:

Item 06: Pepino salada: Apresentação: Valor por quilo entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. características: 1ª qualidade, tamanho entre 10 e 15 cm e classe 5: entre 5 e 10 cm de comprimento. tendo uma tolerância de 10% de pepinos das classes superior ou inferior ao especificado no rótulo 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.

Item 15 - MANGA - Apresentação: Entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Características: in natura, de 1ª qualidade, Classe 200, cujos frutos possuem peso desde 201 a 350 g. 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, com aproveitamento integral do produto.

Itens 21 e 37 - OVO DE GALINHA: Apresentação: Embalagem tipo bandeja polpa c/ 30 unidades. Características: Ovos de galinha selecionados, Tipo Médio (peso entre 50g e 54g por unidade), com a casca limpa, íntegra (sem rachaduras) e sem deformação, deverá vir com selo de procedência e validade. O produto deverá ser entregue com no mínimo 20 dias até a sua validade.

Itens 26 e 42: “Brócolis chinês: Apresentação: Valor por unidade (cada unidade medindo entre 100 e 200 mm 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.”

Sem mais para o momento, subscrevo-me, atenciosamente,

ANTONIO CESAR ALVES DE ARRUDA:19512015900
Assinado de forma digital por
ANTONIO CESAR ALVES DE
ARRUDA:19512015900
Dados: 2022.04.19 11:22:50 -03'00'

Antonio Cesar Alves de Arruda
Secretário de Administração e Fazenda



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina
Secretaria Municipal da Educação



Ofício nº 017/2022 – Armazém da Alimentação Escolar - SMEL

Lages (SC), 06 de abril de 2022.

Ao Setor de Licitação e Contratos
Vanessa de Oliveira Freitas

Assunto: Retificação

Ref: Informações acerca do Termo de Referência do PREGÃO ELETRÔNICO 36-2022

Em resposta ao pedido de revisão quanto à especificação de itens e tomada de preços PE 36-2022 PML que tem como objeto: "Registro de Preços para Aquisição de Carnes e Hortifrutis para consumo nas Unidades Escolares Municipais"

Ratifica-se os seguintes itens:

Onde se lê:

Item 3 -Maçã Gala: 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.

Leia-se:

Item 3 -Maçã Gala: 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.

Onde se lê:

Item 06: Mamão Formosa: 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.

Página 1 de 5



Leia-se:

Item 06: Mamão Formosa: 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, com aproveitamento integral do produto.

Onde se lê:

item 06: Pepino salada: 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.

Leia-se:

item 06: Pepino salada: Apresentação: Valor por quilo entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. características: 1ª qualidade, tamanho entre 10 e 15 cm e classe 5: entre 5 e 10 cm de comprimento. tendo uma tolerância de 10% de pepinos das classes superior ou inferior ao especificado no rótulo 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.

Onde se lê:

Item 15 - MANGA. - 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.

Leia-se:

Item 15 - MANGA - Apresentação: Entregue em caixas de material plástico retornável de até 20 kg de conteúdo útil. Características: in natura, de 1ª qualidade, Classe 200, cujos frutos possuem peso desde 201 a 350 g. 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, com aproveitamento integral do produto.

Onde se lê:



Item 21- OVO DE GALINHA: Apresentação: Embalagem tipo bandeja polpa c/ 30 unidades. Características: Ovos de galinha selecionados, tamanho médio, com a casca limpa, íntegra (sem rachaduras) e sem deformação, deverá vir com selo de procedência e validade. O produto deverá ser entregue com no mínimo 20 dias até a sua validade.

Leia-se:

Item 21 - OVO DE GALINHA: Apresentação: Embalagem tipo bandeja polpa c/ 30 unidades. Características: Ovos de galinha selecionados, Tipo Médio (peso entre 50g e 54g por unidade), com a casca limpa, íntegra (sem rachaduras) e sem deformação, deverá vir com selo de procedência e validade. O produto deverá ser entregue com no mínimo 20 dias até a sua validade.

Onde se lê:

Item 22 - TOMATE: 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.

Leia-se:

Item 22 - TOMATE: 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., com aproveitamento integral do produto.

Onde se lê:

ITEM 26: "Brócolis chinês: Apresentação: Valor por unidade (cada unidade medindo entre 190 e 200 mm 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



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina
Secretaria Municipal da Educação



físicos e/ou mecânicos.”

Lê-se:

ITEM 26: “Brócolis chinês: Apresentação: Valor por unidade (cada unidade medindo entre 100 e 200 mm 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.”

Onde se lê:

ITEM 30: Laranja Pêra. 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.

Lê-se:

ITEM 30: Laranja Pêra. 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.com aproveitamento integral do produto.

Sendo o que tinha para o momento, aproveitamos o ensejo para renovar votos de elevada estima e consideração.

Atenciosamente,

Daniel Tadeu Francisco
Gerente Logísticas e Gestor do Contrato
Decreto: 18.765

Ana Paula Toazza
Nutricionista
CRN210412P

Crislaine Pereira
Nutricionista
CRN10 8264P

Página 4 de 5



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina
Secretaria Municipal da Educação



Leonardo Gabriel de Souza Varela
Nutricionista
CRN10 8754P

Jéssica Chinelato Francisco da Silva
Nutricionista
CRN108945P



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina
Secretaria Municipal da Educação



Ofício nº 017/2022 – Armazém da Alimentação Escolar - SMEL

Lages (SC), 06 de abril de 2022.

Ao Setor de Licitação e Contratos
Vanessa de Oliveira Freitas

Assunto: Informações acerca do Termo de Referência do PREGÃO ELETRÔNICO 36-2022

Em resposta ao pedido de revisão quanto à especificação de itens e tomada de preços PE 36-2022 PML que tem como objeto: “Registro de Preços para Aquisição de Carnes e Hortifruti para consumo nas Unidades Escolares Municipais”

Prefacialmente cumpre esclarecer, que o processo de elaboração de compras não apresenta um padrão específico a ser confeccionado, haja vista, que a especificação de itens no Termo de Referência, reflete à quantificação dos mesmos com análise técnica baseada na legislação vigente, que impõe padrões de identidade e qualidade dos produtos, com características julgadas pelo setor de nutricionistas da alimentação escolar da Secretaria Municipal da Educação, que julgam ser mais importantes para aquisição.

Salientamos, que prezamos pelo compromisso e responsabilidade das funções desempenhadas pelos membros da comissão que elabora a descrição dos itens da licitação, sendo que, as mesmas devem ser realizados por agentes públicos qualificados, integrados aos quadros da Secretaria Municipal de Educação, e que detenham, ao menos, ciência da legislação que disciplina a licitação e seu processamento, assim como entendimento técnico básico que permita avaliar e julgar com segurança os documentos e propostas apresentados, não sendo preciso, contudo, que tenham conhecimento específico sobre todos os objetos das contratações.

Este processo ocorre em conformidade com a Lei que regulamenta as compras em âmbito federal, governamental e municipal, conforme Art. 3º, da lei 8666/93 que diz:

“A licitação destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a promoção do desenvolvimento nacional

Página 1 de 7



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina
Secretaria Municipal da Educação



sustentável e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos."

Ressalta-se, que quando falamos de alimentação escolar, a Licitação não é apenas um processo voltado para a obtenção do mais barato, é feito para a obtenção da proposta mais vantajosa para a administração julgando se assim a descrição do padrão de qualidade aos itens que serão adquiridos, a legislação supracitada, traz também modalidades e tipos de licitações que devem ser aplicadas a cada caso, necessários à apresentação da real necessidade da administração nas compras a serem realizadas, neste caso para aquisição de gêneros alimentícios de suma importância para a alimentação escolar do Município.

De outro vértice, no que se refere à norma sobre a fase preparatória do pregão, o art. 8, I, do decreto 3.555, diz *in verbis*: "a definição do objeto deverá ser precisa, suficiente e clara, vedadas especificações que, por excessivas, irrelevantes ou desnecessárias, limitem ou frustrem a competição ou a realização do fornecimento, devendo estar refletida no termo de referência; [...]".

Pelo exposto, considerando as sugestões de inclusão de especificações técnicas aos itens: 03 – Maçã Gala; 06 – Pepino salada; 11 – Banha Suína; 15 – Manga; 18 - Patinho Bovino iscas ou cubos sem osso; 21 - Ovo de Galinha; 22 - Tomate; 26 – Brócolis chines; 27 – Cenoura Fresca; 30 - Laranja Pêra, observa-se que nas descrições das especificações com as características dos alimentos, são apresentados termos como: "selecionado", "aparência fresca e sã", "isento de defeitos internos e externos que prejudiquem o consumo", "em perfeito estado de conservação", "sem danificações físicas", "livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação", "bem formadas", "Compacta, firme, de coloração uniforme", "em perfeito estado".

Cumpra esclarecer, que considera-se os termos acima citados, junto às demais descrições de cada item, incluídas no edital suficientes para garantir que os alimentos adquiridos estejam em condições adequadas no momento do recebimento, e caso isso não ocorra, a recusa poderá ser feita, pois a Secretaria Municipal da Educação está amparada pelo edital.

Bem como, os itens 3 "Maçã Gala; 5 - Mamão formosa; 15 - Manga; 22 - Tomate;

Página 2 de 7



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina
Secretaria Municipal da Educação



30 - Laranja Pera; acolhemos a sugestão de alteração nas especificações para o melhoramento da qualidade dos alimentos, sendo a inclusão da observação : **com aproveitamento integral do produto.**

E ainda, no ITEM 6: “*Pepino salada: 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, este deverá estar fresca, sem manchas, coloração e tamanho uniformes, isenta de terra, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos.*” **Incluir a faixa de peso por unidade para que haja padronização na qualidade dos alimentos e incluir a observação: com aproveitamento integral do produto.**

Destarte, no que diz respeito às classes, os frutos de pepino são divididos de acordo com o seu comprimento, ou seja, classe 25: frutos com comprimento maior ou igual a 25 cm de comprimento; classe 20: frutos com comprimento entre 20 e 25 cm de comprimento, classe 15: frutos entre 15 e 20 cm; classe 10: entre 10 e 15 cm e classe 5: entre 5 e 10 cm de comprimento. É oportuno salientar que existe uma tolerância de 10% de pepinos das classes superior ou inferior ao especificado no rótulo¹.

No entanto, para atender melhor este setor fica definida a classe 05, temos:

ITEM 11: “*Banha Suína: Apresentação: Embalagem de 1kg. Características: Inspeccionada pelo ministério da agricultura e, embalagem livre de impurezas. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data da entrega*”. **Excluir a exigência de inspeção pelo Ministério da Agricultura e incluir “com selo do Serviço de Inspeção Veterinária SIF” pois todos os produtos de origem animal sob responsabilidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento são registrados e aprovados pelo S.I.F. visando garantir produtos com certificação sanitária e tecnológica para o consumidor brasileiro, respeitando as legislações nacionais e internacionais vigentes.**

R:º MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO GABINETE DO MINISTRO INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005

“INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA Caso o presente Regulamento Técnico ou um regulamento técnico específico não determine algo em contrário, a rotulagem de produto de origem animal embalado deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações: - denominação (nome) de venda do produto de origem animal: o nome do produto de origem animal deve ser indicado no painel principal do rótulo em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres.

Página 3 de 7



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina
Secretaria Municipal da Educação



O tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo caso existam; - lista de ingredientes: a lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados com função e nome e número de INS; - conteúdos Líquidos: o(s) conteúdo(s) líquido(s) devem ser indicado(s) no painel principal do rótulo de acordo com o Regulamento Técnico Específico; - identificação da origem; - nome ou razão social e endereço do estabelecimento; - nome ou razão social e endereço do importador, no caso de produtos de origem animal importado; - carimbo oficial da Inspeção Federal; - Categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial quando do registro do mesmo no DIPOA; - CNPJ; - conservação do produto; - marca comercial do produto; - identificação do lote; - data de fabricação; - prazo de validade; - composição do produto; - **indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº----/-----;** e - instruções sobre o preparo e uso do produto de origem animal comestível ou alimento, quando necessário." (grifo nosso)

ITEM 15: "MANGA. 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." **Incluir a observação: "Com aproveitamento integral do produto" e deverá constar a faixa de peso da fruta para que haja padronização na qualidade dos alimentos**

R: Acolhemos a sugestão de alteração nas especificações para o melhoramento da qualidade dos alimentos, sendo a inclusão da observação: Classe 200, cujos frutos possuem peso desde 201 a 350 g.

ITEM 18: "PATINHO BOVINO ISCAS OU CUBOS SEM OSSO: 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, 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." **Excluir a informação SEM OSSO pois este corte não possui osso e incluir a informação: Ou outros tecidos que não sejam parte do**



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina
Secretaria Municipal da Educação



patinho.

R: Em relação ao Item 18 – Patinho bovino – iscas ou cubos, sem osso: De acordo com as legislações pertinentes, no rótulo devem constar todas as informações sobre o produto, e são obrigatórias as seguintes informações:

- Denominação de venda do produto (nome do produto);
- Marca;
- Origem ou procedência;
- Lista de ingredientes;
- Data de fabricação ou data de embalagem (conforme o produto);
- Validade;
- Lote;
- Razão social;
- Localização (endereço do estabelecimento industrial);
- Telefone para contato (ou SAC);
- Classificação do estabelecimento;
- CNPJ;
- Modo de conservação;
- Número de registro do produto no SISP;
- Carimbo do SISP;
- Indústria Brasileira;

Sendo assim, não cabe a Secretaria Municipal da Educação fazer tal exigência, considerando que existem órgãos fiscalizadores competentes para assegurar a veracidade das informações contidas no rótulo do produto.

ITEM 21: “OVO DE GALINHA: Apresentação: Embalagem tipo bandeja polpa c/ 30 unidades. Características: Ovos de galinha selecionados, tamanho médio, com a casca limpa, íntegra (sem rachaduras) e sem deformação, deverá vir com selo de procedência e validade. O produto deverá ser entregue com no mínimo 20 dias até a sua validade.”

Inclusão da informação: Peso mínimo de 50 gramas/unidade (ovo médio) conforme DECRETO Nº 56.585, DE 20 DE JULHO DE 1965.

R: Quanto ao item 21, o decreto apresentado já se faz Revogado pelo Decreto nº 9.013, de 2017).

No entanto, no edital especifica-se o tamanho “médio”, **Tipo Médio (peso entre 50g e 54g por unidade)**³ gramas/unidades, conforme apresentado por Peso oficial MA.

ITEM 26: “Brócolis chinês: Apresentação: Valor por unidade (cada unidade medindo entre 190 e 200 mm 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.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina
Secretaria Municipal da Educação



Características: Deverá estar fresca, sem manchas, coloração e tamanho uniformes, isenta de terra, parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos. **Alterar a medição do diâmetro para 100 a 200mm. Para que haja maior quantidade de ofertas e sem alterar a qualidade do alimento.**

R: Para melhor qualidade do alimento acolhemos a sugestão do observatório para a medição do diâmetro:

Onde se lê: "(cada unidade medindo entre 190 e 200mm de diâmetro)."

Lê-se: "(cada unidade medindo entre 100 e 200mm de diâmetro)."

ITEM 27: "*Cenoura Fresca: 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.*" **Incluir a informação: não estar murcha e sem a presença de fungos sobre a superfície da raiz.**

R: No item 27, está claro que o item tem que apresentar: "***firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie***". ***Em perfeito estado de desenvolvimento e conservação.***"

Diante do exposto e considerando que o processo licitatório está em curso, com data próxima para abertura, que as atividades escolares já estão no seu percurso e que a alimentação escolar é imprescindível, ponderamos as solicitações que podem ser pertinentes para o próximo edital.

Referências:

¹file:///C:/Users/educacao/Downloads/ct113.pdf

²**BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Instrução Normativa Nº 22, de 24 de Novembro de 2005, o Ministro do Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, aprova o Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado. Disponível em: http://www.cidasc.sc.gov.br/inspecao/files/2012/08/instru%C3%A7%C3%A3o-normativa-22_2005.pdf. Acesso em: 06 de abril de 2022.**

³https://www.ovoonline.com.br/?:=sobre_ovo&tt=atd&c=8
<https://www.conhecer.org.br/enciclop/2015b/agrarias/influencia%20do%20peso%20do%20ovo.pdf>



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina
Secretaria Municipal da Educação



BRASIL. Lei Federal nº 8666, de 21 de julho de 1993. Dispões sobre normas gerais sobre licitações e contratos administrativos pertinentes a obras, serviços, inclusive de publicidade, compras, alienações e locações no âmbito dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e Municípios. Brasília: Senado Federal; Centro Gráfico, 1993.

BRASIL. Lei Nº 10.520, de 17 de julho de 2002. Institui, no âmbito da União, Estados,

Distrito Federal e Municípios a modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências. Brasília: Senado Federal; Centro Gráfico, 2002.

BRASIL. Decreto-Lei Nº 986, de 21 de outubro de 1969. Institui normas básicas sobre alimentos. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto-lei/del0986.htm. Acesso em: 06 de abril de 2022.

Sendo o que tinha para o momento, aproveitamos o ensejo para renovar votos de elevada estima e consideração.

Atenciosamente,


Ivana Elena Michalitchuk
Secretária da Educação
Decreto 18.665


Daniel Tadeu Francisco
Gerente Logísticas e Gestor do Contrato
Decreto: 18.765

Ana Paula Toazza
Nutricionista
ANÁ PAULA TOAZZA
Nutricionista
CRN10 8264P

Crislaine Pereira
Nutricionista da Alimentação Escolar
CRN 10 8264P
Crislaine Pereira
Nutricionista
CRN10 8945P

Leonardo Gabriel de S. Varela
Nutricionista da Alimentação Escolar
CRN 10 8754P
Leonardo Gabriel de Souza Varela
Nutricionista
CRN10 8754P

Jéssica Chinelato F. da Silva
Nutricionista da Alimentação Escolar
CRN 10 8945P
Jéssica Chinelato Francisco da Silva
Nutricionista
CRN02 10412P

