



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE PALHOÇA
Av. Hilza Terezinha Pagani, 280 - Parque Residencial Pagani, Palhoça/SC.
FONE: 3220-0300 – CNPJ: 82.892.316/0001-08 – CEP: 88 130-900
site: palhoca.atende.net

FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

1. SECRETARIA REQUERENTE DO OBJETO

Secretaria Municipal de Educação.
Diretoria de Nutrição e Alimentação Escolar

2. DESCRIÇÃO NECESSIDADE DO OBJETO

Adquirir gêneros alimentícios perecíveis (**carnes bovina e suína**) para o abastecimento das Unidades Educativas da Rede Municipal de Ensino e Entidades Parceiras do Município de Palhoça, para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar para o ano letivo de 2025 visando o cumprimento dos cardápios elaborados pelas nutricionistas da Diretoria de Nutrição e Alimentação Escolar para o cumprimento da Resolução nº 6 de 08 de maio de 2020 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DO OBJETO

Considerando a necessidade da aquisição de gêneros alimentícios perecíveis (**carnes bovina e suína**) para o abastecimento das Unidades Educativas da Rede Municipal de Ensino e Entidades Parceiras do Município de Palhoça, para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar para o ano letivo de 2025.

Considerando que os inúmeros problemas ocorridos na execução do objeto pela empresa vencedora G&G Brasil Foods S/A nos pregões eletrônicos 196/2024 e 213/2024 e abertura de processo administrativo contra a empresa vencedora do certame e solicitada à Secretaria Municipal de Administração a suspensão dos contratos com a empresa supracitada, para as medidas cabíveis (Processos nº 17058/2025 e 17059/2025)





ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE PALHOÇA
Av. Hilza Terezinha Pagani, 280 - Parque Residencial Pagani, Palhoça/SC.
FONE: 3220-0300 – CNPJ: 82.892.316/0001-08 – CEP: 88 130-900
site: palhoca.atende.net

e que um pequeno quantitativo destes itens foi adquirido de maneira emergencial por meio de Dispensa de Licitação.

Considerando a necessidade da aquisição de gêneros alimentícios perecíveis para o cumprimento dos cardápios elaborados pelas nutricionistas da Diretoria de Nutrição e Alimentação Escolar para o cumprimento da Resolução nº 6 de 08 de maio de 2020 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), a fim de atender às necessidades nutricionais dos alunos de acordo com a faixa etária, respeitando as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo desta maneira para o crescimento e desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar.

Considerando a previsão da abertura de futuras unidades escolares na rede municipal, justificando a necessidade da aquisição dos quantitativos para garantir que não falem produtos ao longo do ano e os cardápios propostos possam ser cumpridos.

A aquisição é necessária para garantir os padrões adequados supracitados.

4. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis (**carne bovina e suína**) para o abastecimento das Unidades Educativas da Rede Municipal de Ensino e Entidades Parceiras do Município de Palhoça, para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar para o ano letivo de 2025.

5. DAS QUANTIDADES, ORÇAMENTO E JUSTIFICATIVA DO ORÇAMENTO DO OBJETO





ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE PALHOÇA
Av. Hilza Terezinha Pagani, 280 - Parque Residencial Pagani, Palhoça/SC.
FONE: 3220-0300 – CNPJ: 82.892.316/0001-08 – CEP: 88 130-900
site: palhoca.atende.net

5.1 QUANTIDADES E ORÇAMENTO

Item	Quant.	Unidade	Descrição/Especificação	Valor Un. (R\$)	Valor Total (R\$)
1	25.000	Quilograma	CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS CONGELADA Características Técnicas: Cortes de carne bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção sanitária. O produto deve ser livre de ossos, nervos, tendões, pele, sebo, aponevroses, linfonodos, hematomas, coágulos sanguíneos, lesões patológicas, sujidades, resíduos de tinta de carimbo e materiais estranhos, como vidros, metais e madeira. Percentual máximo de gordura: 5% (cinco por cento). Não deve conter temperos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e conter Certificado de Inspeção SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deve ser armazenado à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior. Apresentação: em iscas medindo no mínimo 02 cm e no máximo 03 cm de comprimento. Embalagem primária: à vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, ou sacos de nylon-poly, atóxicos, termossoldados e resistentes. Pacotes de 01kg (um quilograma) a vácuo. O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), contendo especificação do peso, lote, data de fabricação e prazo de validade, discriminando o tipo de carne embalada e a marca. Data de fabricação de no máximo, 30 (trinta) dias no ato da entrega.	56,90	1.422.500,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE PALHOÇA

Av. Hilza Terezinha Pagani, 280 - Parque Residencial Pagani, Palhoça/SC.
FONE: 3220-0300 – CNPJ: 82.892.316/0001-08 – CEP: 88 130-900
site: palhoca.atende.net

2	35.000	Quilograma	CARNE SUÍNA SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADA – LOMBO EM CUBOS Características técnicas: Lombo suíno sem osso e sem pele, sem capa de gordura, fatiado em cubos, sem tempero, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção sanitária. O produto deve ser livre de ossos, nervos, tendões, pele, sebo, aponevroses, linfonodos, hematomas, coágulos sanguíneos, lesões patológicas, sujidades, resíduos de tinta de carimbo e materiais estranhos, como vidros, metais e madeira. Percentual máximo de gordura: 10% (dez por cento). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e conter Certificado de Inspeção SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deve ser armazenado à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior. Apresentação: em cubos medindo 02 cm X 02 cm. Embalagem primária: à vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou saco de nylon-poly, atóxico, termossoldado e resistente. Pacotes de 01kg (um quilograma) a vácuo. O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), contendo especificação do peso, lote, data de fabricação e prazo de validade, discriminando o tipo de carne embalada e a marca. Data de fabricação de no máximo, 30 (trinta) dias no ato da entrega.	35,38	1.238.300,00
TOTAL					2.660.800,00

5.1. O Preço Máximo aceito pela Contratante para o referido objeto, referente aos materiais e serviços prestados estipulados neste Termo de Referência são os constantes no quadro acima.

5.2 JUSTIFICATIVA DE ORÇAMENTO





ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE PALHOÇA
Av. Hilza Terezinha Pagani, 280 - Parque Residencial Pagani, Palhoça/SC.
FONE: 3220-0300 – CNPJ: 82.892.316/0001-08 – CEP: 88 130-900
site: palhoca.atende.net

A pesquisa de preços foi realizada em sites de mercados e fornecedores. Não foi considerada a pesquisa do banco de dados, fonte de preço, por não atender a necessidade do setor.

Os valores informados foram utilizados para compor a média de preços que segue abaixo:

Item	Quant.	Unidade	Descrição/Especificação	Valor Un. (R\$)	Valor Total (R\$)
1	25.000	Quilograma	CARNE BOVINA PATINHO EM ISCAS CONGELADA Características Técnicas: Cortes de carne bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção sanitária. O produto deve ser livre de ossos, nervos, tendões, pele, sebo, aponevroses, linfonodos, hematomas, coágulos sanguíneos, lesões patológicas, sujidades, resíduos de tinta de carimbo e materiais estranhos, como vidros, metais e madeira. Percentual máximo de gordura: 5% (cinco por cento). Não deve conter temperos. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e conter Certificado de Inspeção SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deve ser armazenado à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior. Apresentação: em iscas medindo no mínimo 02 cm e no máximo 03 cm de comprimento. Embalagem primária: à vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac, ou sacos de polietileno atóxico, transparente, ou sacos de nylon-poly, atóxicos, termossoldados e resistentes. Pacotes de 01kg (um quilograma) a vácuo. O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), contendo especificação do peso, lote, data de fabricação e prazo de validade, discriminando o tipo de carne embalada e a marca. Data de fabricação de no máximo, 30 (trinta) dias no ato da entrega.	56,90	1.422.500,00





ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE PALHOÇA
Av.Hilza Terezinha Pagani, 280 - Parque Residencial Pagani, Palhoça/SC.
FONE: 3220-0300 – CNPJ: 82.892.316/0001-08 – CEP: 88 130-900
site: palhoca.atende.net

2	35.000	Quilograma	CARNE SUÍNA SEM OSSO E SEM PELE, CONGELADA – LOMBO EM CUBOS Características técnicas: Lombo suíno sem osso e sem pele, sem capa de gordura, fatiado em cubos, sem tempero, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção sanitária. O produto deve ser livre de ossos, nervos, tendões, pele, sebo, aponevroses, linfonodos, hematomas, coágulos sanguíneos, lesões patológicas, sujidades, resíduos de tinta de carimbo e materiais estranhos, como vidros, metais e madeira. Percentual máximo de gordura: 10% (dez por cento). O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente e conter Certificado de Inspeção SIF, SIE, SIM ou SISBI-POA. Ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deve ser armazenado à temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos) ou inferior. Apresentação: em cubos medindo 02 cm X 02 cm. Embalagem primária: à vácuo em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou saco de nylon-poly, atóxico, termossoldado e resistente. Pacotes de 01kg (um quilograma) a vácuo. O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), contendo especificação do peso, lote, data de fabricação e prazo de validade, discriminando o tipo de carne embalada e a marca. Data de fabricação de no máximo, 30 (trinta) dias no ato da entrega.	35,38	1.238.300,00
TOTAL					2.660.800,00

6.VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO

Estima-se um custo total de R\$ 2.660.800,00 (Dois milhões seiscentos e sessenta mil oitocentos reais)

7. LOCAL DE REALIZAÇÃO DO OBJETO/SERVIÇO





ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE PALHOÇA
Av. Hilza Terezinha Pagani, 280 - Parque Residencial Pagani, Palhoça/SC.
FONE: 3220-0300 – CNPJ: 82.892.316/0001-08 – CEP: 88 130-900
site: palhoca.atende.net

A entrega dos gêneros alimentícios perecíveis (**carnes bovina e suína**) deverá ser realizada na data e nas quantidades estabelecidas pela Diretoria de Nutrição e Alimentação Escolar, às **segundas-feiras e/ou primeiro dia letivo da semana, conforme necessidade da Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar**, nas Unidades Educativas, listadas no mapa/recibos de distribuição. O horário de entrega dos alimentos deverá ser entre 07h30 e 17h. As guias de recibo devem ser retiradas na Coordenadoria de Nutrição e Alimentação Escolar, localizada na Rua Roberto Sell, número 84, bairro Rio Grande, na semana anterior à entrega.

8. PRAZO DE EXECUÇÃO/ ENTREGA

O prazo de execução/entrega é de até 10 dias após o envio da Ordem de Compras.

9. ANÁLISE DE LICITAÇÃO VIGENTE

() SIM (x) NÃO

Se sim, informar número da licitação e quantitativo vigente / insuficiente e o motivo pela dispensa.

10. DA FORMA DE PAGAMENTO

O pagamento ocorrerá em até 30 dias após o recebimento efetivo da fatura/nota fiscal, as certidões negativas e demais documentos pertinentes quando forem solicitados.

Palhoça, 23 de maio de 2025.

GEAN KARLO MEDEIROS
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

