



MUNICÍPIO DE ITAIÓPOLIS

ESTADO DE SANTA CATARINA
CNPJ 83.102.517/0001-19 - Fone/Fax (47) 3652-2211
Av. Getúlio Vargas, 308 – Centro - CEP- 89.340-000
www.itaipolis.sc.gov.br

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA - DFD

ÓRGÃO DEMANDANTE

FUNDO MUNICIPAL DE EDUCACAO DE ITAIÓPOLIS
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ITAIÓPOLIS

SETOR REQUISITANTE (Unidade/Setor/Departamento)

DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE ITAIÓPOLIS

Responsável pela Demanda:

MARIANA LUIZA SELBACH SCROCK – MATRÍCULA 8662
JOCIEL LAÉRCIO LADA – MATRÍCULA 264

E-mail: alimento.escolar@itaipolis.sc.gov.br

Telefone: (47) 3652-2152

1. OBJETO:

Aquisição parcelada de hortifrutigranjeiros destinados às Secretarias de Educação e Esporte, e Secretaria de Saúde em atendimento às demandas para o ano de 2025.

2. NATUREZA:

- () Serviço não continuado
() Serviço continuado com dedicação exclusiva de mão de obra
() Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra
() Serviço continuado misto: com e sem dedicação exclusiva de mão de obra
() Serviço de Engenharia () Obra
(x) Material de consumo () Equipamento/material permanente

3. JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

A Constituição Federal, em seus artigos 205 e 208, incisos IV e VII, dispõe sobre a responsabilidade do Estado e da Família sobre a educação, objetivando o pleno desenvolvimento do ser humano, bem como esclarece que o dever do Estado se dará mediante a garantia de atendimento integral ao aluno, atendimento este que compreende desde o material didático-escolar, a assistência à saúde, o transporte até a alimentação escolar, corroborando com a constituição a Lei nº 11.947/2009 delega aos Estados, Distrito Federal e aos Municípios a garantia da oferta da alimentação escolar em conformidade com as diretrizes estabelecidas na mesma, garantindo a segurança alimentar e nutricional dos alunos e indica entre as diretrizes o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para aquisição de gêneros produzidos em âmbito local e regional. A Resolução nº 06 de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da Alimentação Escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem o propósito de regulamentar a oferta dos alimentos em caráter quantitativo, instituindo um valor mínimo de aquisição, e consequentemente de consumo, de frutas, verduras e legumes in natura, sendo ele o valor de 280g/estudante/semana para o período parcial e 520g/estudante/semana para alunos em período integral. Considerando os quantitativos anteriormente citados e os alunos regularmente matriculados, que atualmente perfazem um total de 2512 escolares, o processo de aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, do tipo hortifrutigranjeiros, para a Secretaria Municipal de Educação e Esporte (SME) se justifica.

Além da aquisição deste gênero alimentício destinado aos alunos, a Secretaria



MUNICÍPIO DE ITAIÓPOLIS

ESTADO DE SANTA CATARINA

CNPJ 83.102.517/0001-19 - Fone/Fax (47) 3652-2211

Av. Getúlio Vargas, 308 – Centro - CEP- 89.340-000

www.itaipolis.sc.gov.br

Municipal de Educação e Esporte destinará uma parcela para os alunos atendidos pelas escolinhas esportivas realizadas pelo Departamento Municipal de Esporte (DME) A aquisição de frutas e verduras para os alunos que praticam as modalidades esportivas oferecidas pelo DME é essencial para garantir a saúde, o desempenho e o bem-estar dos jovens atletas. A alimentação adequada desempenha um papel fundamental na preparação física e mental dos praticantes de esportes, e a inclusão de alimentos ricos em nutrientes como frutas e verduras contribui diretamente para o melhor aproveitamento das atividades esportivas.

A proposta para a aquisição destes gêneros no âmbito da Secretaria Municipal de Saúde (SMS) é decorrente da necessidade de atender plenamente a demanda do Hospital Municipal Santo Antônio, para suprir as necessidades do internamento e observação do Hospital Municipal, visto que esses alimentos são utilizados na preparação do cardápio dos pacientes e seus respectivos acompanhantes.

Considerando que todos os dias se tem pacientes internados e em observação, e estes precisam das grandes (almoço e jantar) e pequenas (desjejum, lanche e ceia) refeições, sendo em média 5 (cinco) refeições/dia no internamento e 3 (três) refeições/dia na observação (paciente e acompanhante).

Visto que a alimentação é um serviço essencial, e que a licitação vigente está com vencimento próximo.

No intuito de impedir a interrupção dos atendimentos aos pacientes atendidos pelo Hospital Municipal Santo Antônio, que fazem suas refeições durante o período de internamento e observação. Ademais, esta aquisição resulta da necessidade em garantir o bem estar dos pacientes, seguindo as recomendações da Organização Mundial da Saúde e do Ministério e Secretarias Estadual e Municipal de Saúde.

Os gêneros alimentícios também serão utilizados nas ações de campanha realizadas pelas Unidades de Saúde da Família e Centro de Atenção Psicossocial, voltadas à informação e prevenção da saúde dos munícipes, apesar de CAPS e Unidades Básicas de Saúde não fornecerem refeições, existem casos em que se faz uso de hortifrutis dentro do contexto de incentivo à alimentação saudável, manejo dos alimentos, abordagens multidisciplinares, de promoção de saúde e prevenção de agravos e doenças como são os apresentados no grupo da Cura, toda terça-feira no ESF Vila Nova, Oficinas terapêuticas semanais no CAPS, Evento de Outubro Rosa e Novembro Azul nas unidades de Saúde.

A aquisição das frutas para serem utilizadas nessas ações, grupos e eventos se justificam pela diversidade de pacientes atendidos que envolve uma compreensão das condições de saúde, características individuais e dos fatores que influenciam as necessidades nutricionais e restrições alimentares dos mesmos. A oferta de frutas e verduras desempenha um papel fundamental ao proporcionar ao paciente um incentivo valioso para a adoção de hábitos alimentares saudáveis. Ao incorporar esses alimentos frescos e nutritivos na dieta diária, o paciente é encorajado a melhorar sua saúde e bem-estar, promovendo o equilíbrio nutricional necessário para o funcionamento adequado do organismo. Além disso, a inclusão de frutas e verduras na alimentação pode contribuir para a prevenção de doenças crônicas, estimulando um estilo de vida mais saudável e sustentável.

4. RESULTADOS PRETENDIDOS

O processo de aquisição de hortifrutigranjeiros tem como objetivo atender a demanda dos usuários das secretarias supracitadas em consonância com a legislação vigente.

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

As quantidades referentes à demanda do Fundo Municipal de Educação e Esporte foram calculadas utilizando a referência mínima obrigatória estabelecida pela resolução nº 06/2020 (280g/estudante/semana para o período parcial e 520g/estudante/semana para



MUNICÍPIO DE ITAIÓPOLIS

ESTADO DE SANTA CATARINA
CNPJ 83.102.517/0001-19 - Fone/Fax (47) 3652-2211
Av. Getúlio Vargas, 308 – Centro - CEP- 89.340-000
www.itaipolis.sc.gov.br

alunos em período integral), a distribuição das preparações do cardápio ao longo do ano letivo, o quantitativo de alunos e a utilização pregressa de itens similares nos processos licitatórios. As quantidades estimadas para o DME foram baseadas nas quantidades precedentes utilizadas. As quantidades referentes ao Fundo Municipal de Saúde de Itaipópolis foram estimadas de acordo com o quantitativo pregresso de pacientes, e acompanhantes, atendidos no Hospital Santo Antônio, cerca de 590 refeições por mês, divididas em 5 refeições/dia quando for internamento e 3 refeições/dia quando se tratar de casos de observação, e atendimento dos usuários do SUS em campanhas realizadas pelas Unidades de Saúde da Família, grupos terapêuticos e Centro de Atenção Psicossocial.

6. DESCRIÇÕES E QUANTIDADES:

ITEM	Quantidades		
	SMS ²	SME ¹	
		DME ⁴	AE ³
Abacate- Kg Comum extra in natura, polpa firme ao toque, casca lisa e brilhante, com grau de maturação adequado ao consumo, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas	50		500
Abacaxi - UND. Tipo pérola, de boa aparência física, sem manchas, ferimentos, podridão ou deformação. Grau médio de maturação que permita a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para consumo. Coroa firme e coloração de base amarelada. Peso médio de 1,5kg.	50		1000
Abóbora Cabotiá - Kg. Abóbora, livre da maior parte possível de terra aderente à casca e de resíduos de fertilizantes. De colheita recente, boa qualidade, inteira, tamanho médio, lisa, com polpa intacta, com coloração típica da variedade. Livres de machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Entrega em kg, conforme pedido semanal ou quinzenal, com identificação de peso.	30		500
Abobrinha Italiana- Kg. De primeira, tamanho médio, uniforme, tenra, cor uniforme de verde claro a verde médio e com brilho, intactas, firmes e bem desenvolvidas, sem ferimentos ou defeitos, livres de terra ou corpos estranhos aderentes a superfície externa.			1600
Acelga: UND. Fresca, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, polpa firme, livres de sujidades, parasitas, larvas e resíduos de fertilizante. Devem estar acondicionadas em embalagens resistentes e transparentes, com etiqueta. Colheita não superior a dois dias antecedentes a entrega			1000
Aipim Descascado e Congelado - Kg. Raiz descascada de elevada qualidade, com aspecto, aroma, sabor e cor da polpa típicos da variedade. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes provocados mecanicamente ou por insetos e doenças. Isento de cristais de gelo e sinais de descongelamento. Próprios para o consumo devendo ser oriundos de vegetais	150		500



MUNICÍPIO DE ITAIÓPOLIS

ESTADO DE SANTA CATARINA

CNPJ 83.102.517/0001-19 - Fone/Fax (47) 3652-2211

Av. Getúlio Vargas, 308 – Centro - CEP- 89.340-000

www.itaipolis.sc.gov.br

sadios, com colheita recente; Obedecer os padrões ANVISA. As embalagens deverão ser identificados com informações produtor.			
Alface - UND. Tipo crespa, com folhas de coloração verde, fresca tenra, limpa e sem marcas de insetos. Não serão aceitas folhas murchas, danificadas, amareladas ou com sujidades, parasitas e larvas.	200		3300
Alho - Kg. Com bulbo inteiro e são, sem brotos, não apresentando grãos murchos, ardidos, manchados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos fertilizantes.	20		300
Ameixa vermelha/roxa- Kg. De 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos			1800
Banana Caturra - Kg. De primeira, tamanho e coloração uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Fruto não vaporizado. Cacho limpo e em maturação adequada ao consumo. Não verde e amadurecimento em 2 dias no máximo. Com polpa íntegra, clara e sem vestígios de pragas.	180	200	2250 0
Batata Doce - Kg. Tubérculo de elevada qualidade, selecionados e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade com uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações, cortes e lesões mecânicas ou provocadas por insetos ou doenças. Deve estar livre de sujidades, terra ou resíduo de fertilizante aderente à casca. Ausência de odor e sabor estranho, assim como parasitas e larvas.	150		1000
Batata Inglesa - Kg. Tubérculo Tamanho e coloração uniformes, sem rachaduras, firme, sem perfurações, brotos, manchas escuras na superfície ou na polpa, nem bolores. Odor característico e umidade normal.	400		5000
Batata Salsa - Kg. Sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Grau de evolução completo do tamanho. Ausência de parasitos, insetos, detritos animais ou vegetais. Odor característico e umidade normal.	150		800
Berinjela - Kg. Lisa, firme e compacta, devendo ser graúda, isenta de enfermidades, parasitas e larvas, material terroso e sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, livre de resíduos de fertilizantes, transportada de forma adequada.			500
Beterraba - Kg. De 1ª qualidade, roxa. Casca firme, íntegra, sem manchas, sem brotos, perfurações, rachaduras, bolores, parasitas ou vestígios de insetos. Polpa íntegra, firme, odor característico, sabor levemente adocicado, sem manchas. Tanto na superfície quanto na polpa não deverá haver sinais de deterioração de nenhuma espécie.	150		1500
Brócolis - MÇ. De primeira quantidade, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Deve vir protegido por suas próprias folhas.	200		5000
Caqui Fuyu/Rama forte - Kg. Frutas de boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Procedentes de espécimes vegetais genuínos. Com características sensoriais próprias. Aparência: sem danos à superfície e/ou lesões de origem física ou mecânica. Com textura, cor e aroma próprios da espécie e variedade. Ausente de			3000



MUNICÍPIO DE ITAIÓPOLIS

ESTADO DE SANTA CATARINA

CNPJ 83.102.517/0001-19 - Fone/Fax (47) 3652-2211

Av. Getúlio Vargas, 308 – Centro - CEP- 89.340-000

www.itaipolis.sc.gov.br

substâncias terrosas, sujidades, larvas ou corpos estranhos. Isentos de umidade externa anormal. Adequadas aos Limites Máximos de Resíduos Agrotóxicos fixados pela ANVISA. Maturação: que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.			
Cebola - Kg. Secas, limpas, graúdas, sadias, boa qualidade e apresentação. Sem vestígios de pragas, insetos e roedores. Casca e polpa íntegras. Textura, cor, odor e sabor característicos.	200		2500
Cebolinha- MÇ. Folhas de cor verde, de 1ª qualidade. Viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas. Com grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente. Cada maço deverá ser acondicionado em embalagem plástica aberta de forma a proteger as folhas.	100		2400
Cenoura - Kg. Raiz de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. Não são permitidas rachaduras, perfurações e cortes. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos, de resíduos de fertilizantes. A polpa deverá estar intacta e limpa.	150		3000
Chuchu - Kg. De 1ª qualidade, tamanho médio. Inteiros, frescos, sem ferimentos ou defeitos graves, rugosidade da casca normal, tenros, sem manchas, coloração uniforme, sabor leve característico, não rançoso nem amargo.	100		1200
Couve Manteiga - MÇ. Deverá estar fresco e isento de parasitas, larvas e danos físicos e/ou mecânicos, decorrentes do transporte e manuseio. Maço contendo, no mínimo 6 folhas medindo, aproximadamente, 25x15cm. Cada maço deverá ser acondicionado em embalagem plástica aberta de forma a proteger as folhas.	100		1000
Couve-flor - UND. De primeira quantidade, compacta e firme, sem lesões de origem físicas ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Deve vir protegido por suas próprias folhas.	120		2000
Goiaba vermelha/branca, in natura, de primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Isenta de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte			800
Kiwi - Kg. De 1ª qualidade, grão, grau médio de amadurecimento, no tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos e firme. Casca íntegra e sem rachaduras, perfurações ou defeitos graves.			500
Laranja Pêra. O produto deve apresentar as características da variedade bem definidas, bem formada, fresca, limpa, sadia, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos graves, firmes. Estar em perfeita condição de conservação e maturação. Sem vestígios de pragas ou deterioração. Colhido de forma a manter o fruto íntegro. Peso médio unitário 90g. Embalagem de 1kg.	80	200	8000
Limão - Kg. Tamanho médio. Deverá estar no ponto para consumo, maduro, firme, uniforme, com brilho, aroma e sabor característicos da espécie. Não serão tolerados os defeitos externos ou internos	50		600



MUNICÍPIO DE ITAIÓPOLIS

ESTADO DE SANTA CATARINA
CNPJ 83.102.517/0001-19 - Fone/Fax (47) 3652-2211
Av. Getúlio Vargas, 308 – Centro - CEP- 89.340-000
www.itaipolis.sc.gov.br

que prejudiquem o consumo ou rendimento como: danos mecânicos, defeitos na casca, fruto murcho ou passado e podridão. O produto deverá estar isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa. Colhido de forma a manter o fruto íntegro. KG			
Maçã Fuji/Gala CAT I- Kg. In natura, vermelha. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem fermentos, sem defeitos, firmes, tenras. Levemente amadurecida (60-80%), sem sinais de deterioração de qualquer espécie. Peso da unidade de no mínimo de 90g.		200	1600 0
Mamão formosa- Kg. Mamão comum formosa. De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediató e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação	80		2000
Manga Palmer – Kg. Fruto fresco, tendo atingido o grau máximo do tamanho especificado, com aroma, cor e sabor característicos da espécie/variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal, que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediató e imediato. Não serão aceitos defeitos graves de natureza fitossanitária, fisiológicas e mecânicas (físicas), que afetem sua qualidade e aspecto, com a casca e polpa intactas e firmes. Deverão estar acondicionados em caixas plásticas padrões.	80		2500
Maracujá - Kg. Maracujá azedo, fresco, com as características organolépticas mantidas. Acondicionamento em caixas plásticas, de forma a manter o fruto íntegro	50		500
Melancia - Kg. De 1ª qualidade. Polpa vermelha, tenra, fresca, hidratação normal. Superfície uniforme, não rachada, sem perfurações, sem deterioração. Peso aproximado de 10Kg por unidade.	80	300	2000 0
Melão amarelo – Kg. Boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	80		650
Milho verde - Kg. In natura, descascado, sem palha, livre de sujidades. Embalado conforme a legislação vigente. Espigas com tamanho médio, grãos macios, isentas de partes pútridas, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas.			1200
Morango- Kg. Morango in natura, fruta fisiologicamente desenvolvida, bastante firme, com maturação apropriada, inteira, sem fermentos, livre de pragas e doenças e munida de cálice e pedúnculo verde, sem sinais de fungos ou apodrecimento.			600
Ovos de galinha: Dúzia. Tipo extra, classe A, íntegro, sem rachaduras, sem manchas ou sujidades, tamanho uniforme. Validade mínima 15 dias a contar da entrega. Registro no Ministério da Agricultura,	120		3000



MUNICÍPIO DE ITAIÓPOLIS

ESTADO DE SANTA CATARINA

CNPJ 83.102.517/0001-19 - Fone/Fax (47) 3652-2211

Av. Getúlio Vargas, 308 – Centro - CEP- 89.340-000

www.itaipolis.sc.gov.br

SIF/DIPOA			
Pêra nacional: Fruta in natura de ótima qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras, que apresentem tamanho, cor, sabor e aroma característicos da espécie. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Com peso unitário variando de 150 a 200 gramas; formato oblongo, coloração da casca amarela a verde amarelada; e polpa branca; devendo o lote apresentar homogeneidade visual de tamanho e coloração; não apresentar defeitos como ferimento, mancha, podridão, murcho ou com defeitos na polpa; apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; estar livre de enfermidades e insetos; não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedunculo quando houver deverão se apresentar intactos e firmes; não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranho; estar livres de resíduos de fertilizantes. Obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias em vigor.			500
Pêssego – Kg. Fruta de primeira qualidade, aspecto firme e casca íntegra. Aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato			800
Pepino Japonês - Kg. Espécie Cucumis Sativus F., vegetal fresco, novo, sem umidade e em bom estado de conservação. Isento de manchas escuras ou amareladas, sem aspecto esponjoso, sem verrugas ou sinais de pragas. A polpa deve ser clara, de consistência e textura normais, sem odor ou sabor estranhos.	80		1600
Pinhão - Kg. Maduro, limpo e isento de brotações. Com características íntegras, limpo, com tamanho e coloração uniformes, aroma, cor e sabor típicos da espécie apresentando grau de maturação próprio para o consumo. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa			1000
Pepino Salada - Kg. Vegetal fresco, novo, sem umidade e em bom estado de conservação. Isento de manchas escuras ou amareladas, sem aspecto esponjoso, sem verrugas ou sinais de pragas. A polpa deve ser clara, de consistência e textura normais, sem odor ou sabor estranhos. Tamanho unitário de cerca de 15cm	80		4000
Repolho Branco - UND. De 1ª qualidade, liso. Cabeça íntegra, sem sujidades, manchas, vestígios de pragas. Sem sinais de escurecimento enzimático ou qualquer deterioração, tanto na superfície quanto na polpa. Peso médio por unidade de aproximadamente 1,5Kg (peso da polpa) no mínimo	80		2000
Repolho roxo - UND. De 1ª qualidade, liso. Cabeça íntegra, sem sujidades, manchas, vestígios de pragas. Sem sinais de escurecimento enzimático ou qualquer deterioração, tanto na superfície quanto na polpa. Peso mínimo por unidade de aproximadamente 750g (peso da polpa) no mínimo	70		1300
Salsinha - MÇ Folhas de cor verde, de 1ª qualidade. Viçoso, brilhante, fresco, verde, sem excesso de umidade, sem sinais de amarelamento, com talos firmes, sem folhas escuras ou murchas. Com	80		3000



MUNICÍPIO DE ITAIÓPOLIS

ESTADO DE SANTA CATARINA
CNPJ 83.102.517/0001-19 - Fone/Fax (47) 3652-2211
Av. Getúlio Vargas, 308 – Centro - CEP- 89.340-000
www.itaipolis.sc.gov.br

grau de evolução completa do tamanho, livre de insetos, isenta de danos por qualquer lesão física ou mecânica. Transportadas adequadamente. Cada maço deverá ser acondicionado em embalagem plástica aberta de forma a proteger as folhas.			
Tangerina - Kg. De 1ª qualidade. Fruta in natura, madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie. Uniformes, sem ferimentos ou defeitos graves. Peso médio do fruto de cerca de 90 a 120g. Colhido de forma a conservar o fruto íntegro	80	200	8000
Tomate - Kg. In natura, de 1ª qualidade, com aproximadamente 60% de maturação mínima. Sem ferimentos ou defeitos graves, devem estar tenros, sem manchas, com coloração uniforme. Sem sujidades, sinais de ataques de pragas, sem deterioração de nenhuma espécie. Peso mínimo por unidade de 90g. E acondicionamento em caixas plásticas de forma a manter a integridade do fruto.	80		5000
Uva niagara kg. Grupo: rosado, subgrupo: uniforme (constituído de cachos de uvas do mesmo grupo) classe: 3 ou 250(maior ou igual a 250g e menor que 350g o peso do cacho); categoria i. Deve apresentar as características da variedade bem definidas (cor, textura, sabor), aroma levemente perfumado, estar fisiologicamente desenvolvida, sadia, isenta de substâncias nocivas a saúde. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos	80		400
Maçã Fuji/Gala CAT2- Kg. In natura, vermelha. Grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, sem defeitos, firmes, tenras. Levemente amadurecida (60-80%), sem sinais de deterioração de qualquer espécie. Peso da unidade de no mínimo de 90g. Categoria 2, podendo admitir até 3 defeitos por fruto.	80	200	800 0

¹ **Secretaria Municipal de Educação e Esporte**

² **Secretaria Municipal de Saúde**

³ **Alimentação Escolar**

⁴ **Departamento Municipal de Esporte**

8. OBSERVAÇÕES GERAIS:

8.1. Prazo de Entrega/ Execução:

Sistema de Ata de Registro de Preço (quantidade estimada): o prazo de vigência do contrato será de 12 meses com possibilidade de prorrogação;

8.2. Local e horário da Entrega/Execução:

Os gêneros alimentícios devem ser entregues de acordo com as exigências previstas no Edital no prazo máximo de até 07 (sete) dias consecutivos, contados a partir da data da Autorização de Fornecimento e cronograma de entrega disponibilizado pelo contratante, nos locais designados na tabela abaixo (ponto a ponto) e dentro do horário de informado pelo contratante.

LOCAIS	ENDEREÇO
C.E.I. Bom Jesus (distância aproximada do Centro)	Rua Henrique Becker s/n – Bairro



MUNICÍPIO DE ITAIÓPOLIS

ESTADO DE SANTA CATARINA
CNPJ 83.102.517/0001-19 - Fone/Fax (47) 3652-2211
Av. Getúlio Vargas, 308 – Centro - CEP- 89.340-000
www.itaioplis.sc.gov.br

– 3Km)	Bom Jesus
C.E.I. Vila Nova (distância aproximada do Centro – 2Km)	Rua Hélio Wagner, s/n – Bairro Vila Nova
C.E.I. Crescer	Rua Alois Tyszka, 1632 - Centro
C.E.I. Lucena (distância aproximada do Centro – 3Km)	Rua Roberto Wagner, s/n – Bairro Lucena
C.E.I. Tia Erci	Rua Costa Carvalho, s/n – Centro
C.E.I. Semeando o Saber	Rua Engelberto Linzmeier, s/n – Bairro Bom Jesus
E. M. Centro Educativo Itaiópolis	Rua Tancredo Neves, 88 - Centro
E.M. Rio da Estiva (distância aproximada do Centro – 20Km – rodovia pavimentada)	BR 116 – Km 35 – localidade de Rio da Estiva
E.M. Bom Jesus (distância aproximada do Centro – 3Km)	Rua Henrique Plautz, 214 – Bairro Bom Jesus
E.M. Renascer	Rua Alois Tyszka, 1789 – Centro
P.E. Escolar Menino Jesus (distância aproximada do Centro – 3 Km)	Rua Francisco Schelbauer nº 11, Bairro Bom Jesus
P.E. Abelhinha Feliz	Rua Duque de Caxias, 575 – Centro
Depósito Central de Alimentação Escolar (anexo à Secretaria Municipal de Educação e Esporte	Rua Paulo Klodzinski, 799 - Centro
Secretaria Municipal de Educação e Esporte	Rua Paulo Klodzinski, 799– Centro
Ginásio Municipal	Av. Getúlio Vargas, s/nº, Centro
Secretaria de Saúde	Avenida Tancredo Neves nº 234 – Centro
Hospital Santo Antônio	Rua Alois Tyszka, 250

8.3. Prazo para pagamento:

O pagamento será efetuado até 30 (trinta) dias após o fornecimento dos materiais, mediante apresentação da Nota Fiscal, devidamente certificado pelo órgão competente, recebedor do objeto licitado.

Os pagamentos serão creditados em favor da Empresa Vencedora por meio de depósito bancário em conta corrente indicada na proposta, contendo o nome do banco, agência e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito.

Constatando o recebedor qualquer divergência ou irregularidade na Nota Fiscal, esta será devolvida à proponente para as devidas correções.

A critério da Administração poderão ser descontados dos pagamentos devidos, os valores para cobrir despesas com multas, indenizações a terceiros e outras de responsabilidade da Empresa Vencedora

8.5. Indicação de membro(s) da equipe de planejamento ou servidores responsáveis pela elaboração de estudos técnicos preliminares e termo de referência.

Mariana Selbach Scrock – Nutricionista RT PNAE - Matrícula 8682

Jociel Lada – Matrícula 264



MUNICÍPIO DE ITAIÓPOLIS

ESTADO DE SANTA CATARINA
CNPJ 83.102.517/0001-19 - Fone/Fax (47) 3652-2211
Av. Getúlio Vargas, 308 – Centro - CEP- 89.340-000
www.itaioplis.sc.gov.br

DFD finalizado em: Itaiópolis, 26 de março de 2025

Nome do Responsável pela Formalização/Elaboração da Demanda:

Mariana Selbach Scrock – Matrícula 8682

Jociel Laercio Lada- Matrícula 264

ENCAMINHAMENTO:

Encaminhe-se à Autoridade competente (responsável pela gestão contratual proveniente da demanda) para análise de conveniência e oportunidade para a contratação, se está de acordo com o alinhamento estratégico, e demais providências cabíveis.

OBSERVAÇÕES FINAIS:

Este documento requer concordância e assinatura da Autoridade da Área Requisitante.

De acordo/aprovado, encaminha-se p/análise e providências.

Jane Maria Cezelinski Engel
Secretária Municipal de Educação e Esporte

Flaviane Andrzejewski
Secretária Municipal de Saúde