



**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
VINCULADO AO DFD Nº 298/SMEL/2025**

OBJETO: Registro de preços para eventual e futura Aquisição de Alimentos Perecíveis para a Educação Municipal.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

De acordo com a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que dispõe sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e assegura a universalidade do atendimento aos alunos da rede pública de educação básica, o fornecimento da alimentação escolar deve garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada.

A presente contratação fundamenta-se também na Resolução nº 06, de 8 de maio de 2020, do PNAE, que estabelece o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros e respeitosos à cultura, às tradições e aos hábitos alimentares locais, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento e o melhor rendimento escolar dos alunos, em conformidade com a faixa etária e as condições de saúde, inclusive daqueles que necessitam de atenção nutricional específica.

Por se tratar da alimentação escolar dos alunos da Rede Municipal de Educação, ressalta-se que a Prefeitura possui obrigatoriedade legal de fornecer alimentação adequada e saudável a todos os estudantes matriculados, conforme a Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013, do PNAE.

A aquisição de alimentos perecíveis, como frutas, hortaliças, verduras, carnes, ovos, leites e pães, é essencial para garantir a qualidade nutricional das refeições ofertadas diariamente nas unidades escolares. Tais produtos compõem a base das preparações servidas e devem ser fornecidos de forma contínua e regular, considerando suas características de alta rotatividade e curta validade.

Os quantitativos estimados visam assegurar que não falem gêneros perecíveis ao longo do ano letivo, inclusive em períodos de aumento de consumo ou ingresso de novos alunos, bem como permitir a adequação da quantidade per capita relacionada a programas específicos, como o Pratinho Firmeza e a modalidade de ensino EJA.

Destaca-se que a merenda escolar ofertada é fator essencial para o desenvolvimento psicofísico dos alunos, contribuindo para o crescimento físico, o desempenho intelectual e o bem-estar geral. Conforme apontam Arque, Ferreira e Figueiredo (2021), muitos estudantes dependem da alimentação escolar para complementar sua refeição principal, o



que reforça a importância de assegurar a oferta contínua de alimentos perecíveis de qualidade nas escolas da rede municipal.

2. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

() Sim, a aquisição de alimentos perecíveis está no PCA de 2026.

() Não.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- a) Cumprir todas as cláusulas e condições do presente ETP, decorrente da DFD correspondente, bem como, da TR e anexos a ser extraída do presente estudo;
- b) Assinar e devolver o Contrato de Registro De Preço de Licitação não superior a 05 (cinco) dias a contar da data do seu recebimento. A recusa injustificada em assinar/devolver o contrato de Fornecimento dentro do prazo estabelecido caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando a empresa às penalidades legalmente estabelecidas;
- c) Atender fielmente o objeto do edital, em acordo com os itens e condições estabelecidas no instrumento, seus anexos e proposta de preço em pregão eletrônico;
- d) Manter, durante toda a execução do presente contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de Pregão Eletrônico visando Ata de Registro de Preço;
- e) 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 CONTRAN, DETRAN e da ANTT;
- f) 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 no Termo de Referência;
- g) 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;



- h.1) 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;
- h.2) Oferecer garantia do produto ofertado, entregar todos os produtos respeitando o prazo de validade dos mesmos.
- h.3) A Empresa deverá entregar apenas o alimento aprovado na Análise de Amostras(dos itens que exigem apresentação de amostras|), respeitando exatamente a descrição da embalagem, tipo e marca aprovada pelo processo, diretamente no Armazém da Alimentação Escolar e também diretamente PONTO a PONTO, no caso dos itens de carnes, empanados, congelados e leite naquelas Unidades Referenciadas no TR. As embalagens devem ser limpas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção ao produto.
- h.4) 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.
- h) Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulo ou com etiquetas sobrepostas.
- i) No caso de o 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 05(cinco) dias úteis para a sua substituição.
- j) Em caso de suspeita de irregularidades, ou verificadas situações de grandes sujidades ou até suspeita de contaminantes ao alimento dentro dos caminhões, a Diretoria de Alimentação Escolar poderá solicitar a vistoria de uma equipe da Vigilância Sanitária Municipal para atestar as condições higiênico-sanitárias dos caminhões.
- k) **Os referidos itens, deverão ser entregues junto ao Depósito da Alimentação Escolar do Município de Lages, situado na Avenida Belisário Ramos, 5043, bairro São Cristóvão, e nos caso das carnes, empanados e leites, com entrega PONTO a PONTO nas 107(Cento e sete) Unidades Escolares Referenciadas pela Diretoria de Alimentação Escolar, cronograma de entrega a ser fornecido pelo Setor de Alimentação Escolar à Empresa vencedora, sendo as entregas semanais,**



durante os meses subsequentes à assinatura do contrato relacionados ao ano letivo de 2025/2026.

- l) **Os itens carnes, leite, empanados e congelados, deverão ser entregues ponto-a-ponto**, conforme cronograma de entrega a ser fornecido pelo Setor de Alimentação Escolar à Empresa vencedora, sendo atualmente 107 pontos de entregas no perímetro urbano do Município de Lages.
- m) **Os itens carnes, leite, empanados e congelados, com os quantitativos referente às unidades escolares do campo, deverão ser entregues no Armazém da Alimentação Escolar, no endereço descrito no Anexo I**; A entrega nas demais unidade escolar 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	Padre Adriano, SN	Dom Daniel	88520-660



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina

Secretaria Municipal da Educação



	Guimarães Lira			
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

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES**

Estado de Santa Catarina

Secretaria Municipal da Educação

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 Profº Eduardo Pedro Amaral	Heitor Villa Lobos, SN	São Francisco	88506-400
37.	EMEB Profº Osni de Medeiros Régis	Irmão Joaquim, SN	Tributo	88521-520
38.	EMEB Profº Pedro Cândido	Barcelona, 49	Boqueirão	88514-710
39.	EMEB Profº 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	Ferrovia	88509-301
44.	CEIM Adriana Aparecida Lourenço	Avenida Marechal Castelo Branco, 1840	Ferrovia	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

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES**

Estado de Santa Catarina

Secretaria Municipal da Educação

50.	CEIM Adotai	Bom Jesus, 336	Ipiranga	88504-075
51.	CEIM Professora Maria Sônia de Quevedo (Slan)	Avenida 1º de Maio,	Caravágio	88.26-071
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

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES**

Estado de Santa Catarina

Secretaria Municipal da Educação

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 / CEIM Marina Martins Borges	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 Luíz	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	Vergílio Godinho, SN	Brusque	88503-010
91.	CEIM Miriam Regina O. Koeche	Bom Jesus, SN	Ipiranga	88504-085
92.	CEIM Moranguinho	Eleotério da Silva Furtado, 738	Centenário	88512-060
93.	CEIM Nelson Martins de Almeida	Jose Maria Freitas, 611	Novo Milênio	88513-405
94.	CEIM Noé José dos Santos	João Cruz Junior, 311	Santa Rita	88503-060



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina

Secretaria Municipal da Educação



95.	CEIM Nossa Senhora do Caravágio	Joaquim Nabuco, SN	Caravágio	88509-470
96.	CEIM Pequeno Príncipe	Salvador Pucci Sobrinho, 289	Várzea	88511-540
97.	CEIM Primeiros Passos	Leopoldo Stefen, 174	Coral	88523-120
98.	CEIM Salto Caveiras (Interior)	Av Paulo Andrade de Souza, 1900	Sta Terez do Salto	88502-970
99.	CEIM Sebastião Waltrick Farias	Leontina Ribeiro, 144	Cohab III	88524-550
100	CEIM Sempre Viva	Edmundo Soldatelli, SN	Santa Helena	88504-380
101	CEIM Sepé-Tiarajú	Djaime Joaquim Alves, SN	Passo Fundo	88505-376
102	CEIM Suzete Soares Córdova	Av.. Castelo Branco, 170	Universitário	88509-900
103	CEIM Tia Anita	Salustiano Neto, SN	São Luiz	88512-310
104	CEIM Tia Bira	D. Joaquim do Arco Verde, SN	Centenário	88512-050
105	CEIM Valéria Guimarães Goss	Av. Maria de Souza, SN	Guarujá	
106.	CEIM Hermínia Graciosa Zago	Rua José Maria Ribas Pinto	Pró-Morar	
107.	Armazém da Alimentação Escolar	Av. Belizário Ramos, n. 5043.	São Cristóvão	88.509-100

5. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As quantidades estipuladas levam em consideração as matrículas de estudantes da Rede Municipal de Ensino de Lages, atualmente em torno de 15.000(quinze mil) estudantes, o montante dos itens segundo projeção de uso para as próximas semanas de aulas do Ano Letivo de 2025/2026, para atender a manutenção e ampliação do Programa Pratinho Firmeza, das matrículas em Tempo Integral, e a Modalidade de Ensino da EJA 2025/2026, a partir da assinatura do contrato de fornecimento, de forma parcelada, 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.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina

Secretaria Municipal da Educação



Os cardápios são elaborados de acordo com cada faixa etária, com média de uma a quatro refeições ao dia, sendo que as preparações de alimentos levam na composição os gêneros alimentícios integrantes do termo de referência que acompanha este ETP, bem como, o mesmo pode ser servido na forma integral nas refeições dos estudantes, seguindo especificações da resolução nº 06 de 08 de maio de 2020.

As planilhas com as refeições distribuídas nas unidades escolares semanalmente/mensalmente estão em anexo ao processo, como documento comprobatório de quantidade.

COD	DESCRIÇÃO DO ITEM	UND	QNT
56685	Pão Tipo Cachorro Quente. Características: O pão deverá ser composto por farinha de trigo, aveia, reforçador, açúcar, sal, antimifo, óleo de soja ou banha de porco, fermento. Deverá pesar aproximadamente 40 gramas cada unidade. Deverá ser simétrico, com uniformidade no assado, aroma e sabor típicos. Não poderá apresentar escurecimento ou manchas. Embalagem: embalados em saco plástico transparente, resistente e sem cheiro. Deverá estar rotulado com as seguintes informações: nome da unidade, quantidade de pães por embalagem, data de fabricação e prazo de validade. Entrega semanal conforme cronograma.	kg	44.000
69770	Pão Integral fatiado 350g. Apresentação: Embalagem de no mínimo 350 gramas. Características: Pão de forma integral; industrializado; farinha de trigo integral como o primeiro item na lista de ingredientes; ou seja, a farinha de trigo integral será o ingrediente de maior proporção no pão. Deve ser composto por farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, glúten, sal, gordura vegetal hidrogenada e fermento biológico, conservador propionato de cálcio. Prazo de validade: mínimo 10 meses. Data de fabricação: fabricação e validade, segundo determinações da Resolução RDC nº 259/2002 da ANVISA.	pct	100
31436	Queijo Mussarela Fatiado. Apresentação: Valor em quilo, entregue fatiado e interfolhado em folhas de polietileno, em embalagens atóxicas transparentes de polietileno resistentes de 1 a 5kg. Características: Conter cheiro e sabor característicos do produto, textura firme e sem buracos; O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével com o selo do serviço de inspeção competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Em conformidade	kg	750



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina

Secretaria Municipal da Educação



	com as recomendações contidas nas normas da ABNT no que couber. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.		
64271	Abobrinha Verde. Apresentação: Embalagem 1kg. Classe 2A medindo entre 20 a 23cm. 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. Aproveitamento integral do produto.	kg	7.000
64278	Moranga Cabotiá. 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 20kg úteis. Características: Firme, fresca, sem partes escuras ou amolecidas. Tamanho uniforme e típico da variedade Classe B (peso médio deverá ser de 1,0 a 3,0kg), 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. Aproveitamento integral do produto.	und	4.000
64071	Alho de Cabeça. Apresentação: Valor em quilo. Entregue em embalagens de 100 a 200gr. Características: Alho selecionado, tipo especial, classe 06 (medida de 61 a 70mm). 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. Aproveitamento integral do produto.	kg	4.000



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina

Secretaria Municipal da Educação



64616	Ameixa. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Características: Ameixa nacional, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão aceitas peças murchas, com rachaduras, perfurações e cortes. Aproveitamento integral do produto.	kg	2.000
225	Batata Inglesa. 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.	kg	65.000
64076	Batata Doce. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Rosada, classe A, pesagem unitária a partir de 150g até 300g. Especial e própria para cozimento. Aproveitamento integral do produto.	kg	4.000
64272	Beterraba. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável ou de madeira de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Tamanho médio de 50 até 90mm cada unidade pesando entre 200 e 300gr. Fisiologicamente bem desenvolvidas, em perfeito estado de conservação e manutenção. Aproveitamento integral do produto.	kg	10.000
64074	Brócolis Chinês. Apresentação: Valor por unidade a partir de 500g. Entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg 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. Aproveitamento integral do produto.	und	6.000
208	Banana Branca. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg 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	kg	50.000



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina

Secretaria Municipal da Educação



	casca íntegra. Fruta in natura, com 70% de maturação, sem danificações físicas, com casca íntegra. NÃO SERÃO ACEITAS ENTREGAS EM CAIXAS DE MADEIRA		
2793	Banana Caturra. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável ou de madeira de até 20kg 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. NÃO SERÃO ACEITAS ENTREGAS EM CAIXAS DE MADEIRA	kg	50.000
64266	Cebola Branca Graúda. (ORGÂNICO) Apresentação: Valor em quilo, entregue em sacos novos, limpos e secos com até 20kg de conteúdo útil. Características: Categoria extra e classe média de 51 a 70mm, 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. Aproveitamento integral do produto.	kg	30.000
46717	COUVE FLOR. Apresentação: Embalados individualmente, com embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor estranho aos mesmos. Características: peso mínimo de 250g, hortaliça fresca, nova, firme intacto, não estar murchos, coloração uniformes e sem manchas. Coloração própria livre de danos físicos, pragas e doenças, estejam de perfeita condições de conservação e maturação.	und	6.000
64275	Chuchu. Apresentação: Classe 2A pesando entre 250 a 450g. Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg 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. Aproveitamento integral do produto.	kg	5.000



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina

Secretaria Municipal da Educação



64273	Laranja Pêra. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil, sendo vetada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: In natura; classe B (de 65 a 70mm), 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. Aproveitamento integral do produto.	kg	36.000
64077	Mandioca Crua Congelada. Apresentação: Pacote com 1kg, classe média entre 40 a 50mm. Características: Cortada em pedaços, descascada, crua. Produto entregue congelado. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. Aproveitamento integral do produto.	kg	1.300
64073	Mamão Formosa. Apresentação: Valor em unidade, entregue em caixas de material plástico retornável de até 10kg 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. Aproveitamento integral do produto.	kg	6.000
65154	Manga Palmer. Apresentação: Entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Características : In natura, de 1ª qualidade, sem 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, peso unitário entre 501 a 650g. Devem estar integras, sem traço de descoloração ou mancha. Aproveitamento integral do produto.	kg	13.000
64274	Maçã Fuji. Apresentação: Embalagens acondicionadas em caixas limpas, de material lavável e retornável com 20kg de conteúdo útil. Características: Classe B pesando de 130 a 180 gramas. 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. Aproveitamento integral do produto	kg	35.000
1585	Melão In Natura. Apresentação: Valor por quilo entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil, sendo vetada a utilização de caixas de madeira reutilizadas, Características: 1ª qualidade, redondo, casca lisa, graúdo, firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Em perfeito estado de desenvolvimento.	kg	5.000



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina

Secretaria Municipal da Educação



44278	<p>Morango. Apresentação: Valor em bandeja, acondicionados em embalagens primárias transparentes, contendo 250g em cada embalagem. Embalagem secundária: caixa com 4 bandejas. Características: Fresco, vermelho na superfície externa do fruto, íntegro, sem sinais de podridão, ausência de manchas e defeitos com aparência brilhante na superfície externa do fruto, íntegro, sem sinais de podridão, ausência de manchas e defeitos com aparência brilhante na superfície externa do fruto. Devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona.</p>	und	1.200
64276	<p>Ovos. 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 do 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, classe média de 50gr a 54,99gr 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.</p>	bdj	30.000
64409	<p>Pêra. Apresentação: Valor por quilo entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Características: Classificação B com peso por unidade a partir de 150g até 200g. Devem 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, durabilidade com consumo em até 7 dias, com aproveitamento integral do produto.</p>	kg	7.000
64268	<p>Pepino Salada. Apresentação: Valor por quilo entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Características: Classe A, tamanho médio (a partir de 16cm a 20cm), 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,</p>	kg	15.000



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina

Secretaria Municipal da Educação



	larvas e danos físicos e/ou mecânicos. Aproveitamento integral do produto.		
65152	Repolho Verde. Apresentação: Unidade igual ou superior a 900gr a 1.200gr, 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. Aproveitamento integral do produto.	und	4.000
65151	Tomate. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Classe 2A extra AA (medindo de 50 a 70mm), 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. Aproveitamento integral do produto.	kg	25.000
2379	Uva Niágara. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: 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.	kg	7.000
64075	Vagem in Natura. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Classe 2A (medida entre 12 a 15cm), coloração verde característica, fresca. Sem pontos escuros e sinais de deterioração. Maduras para consumo na semana da entrega. Aproveitamento integral do produto.	kg	5.000



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina

Secretaria Municipal da Educação



21211	Patinho Bovino Moído. 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 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	27.600
1798	Carne Patinho sem Osso. Apresentação: Valor em quilo, entregue em iscas ou cubos congelados em embalagens atóxicas transparentes resistentes de 1kg. 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	27.000
21210	Coxa e Sobrecoxa de Frango com Osso. 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	120.000
64062	Filé de Peito de Frango Sem Pele e Sem Osso. Apresentação: Valor em quilo, apresentar-se congelado, em embalagens de 1kg a 5kg transparentes, atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta integridade do produto. 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	32.400



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina

Secretaria Municipal da Educação



46480	<p>Pernil Suíno em Cubo.</p> <p>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 igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	kg	24.000
21214	<p>Salsicha de Frango Sem Corante Artificial.</p> <p>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 12kg.</p> <p>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).</p>	kg	6.000
50461	<p>Hambúguer de Carne Bovina Congelada.</p> <p>Apresentação: Embalagem com no mínimo 90g a unidade.</p> <p>Características: Congelada, temperada, sem pimenta, sem proteína de soja, produto de boa qualidade, embalada individualmente, com sabor, odor e cor característicos do produto. Livre de sujidades, larvas e parasitas, contendo carimbo do SIE ou SIF, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, temperatura de entrega no máximo 18°C. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados da entrega.</p>	und	33.333
52885	<p>Empanados de Carne de Peixe, Cozidos ou Assados e Congelados.</p> <p>Características: Produto cárneo industrializado e congelado, em formato arredondado irregular e achatado, obtido a partir de carne mecanicamente separada de uma ou mais espécies de peixe, moída e homogeneizada, acrescida de ingredientes, moldado e revestido de cobertura apropriada que o caracterize. O produto deve ser submetido. À tratamento térmico adequado, resfriado rapidamente e congelado. O produto deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. NÃO SERÁ PERMITIDO o emprego de pimenta, tecidos inferiores, corantes artificiais e soja (exceto óleo de soja). Deverá apresentar tamanhos uniformes, ser isento de cartilagens, escamas, vísceras,</p>	kg	4.000



	espinhas, livre de perfurações, coágulos, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície, com coloração normal e uniforme. Cada unidade deverá pesar entre 20 (vinte) e 40(quarenta) gramas. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Deve conter: carne de uma ou mais espécies de peixes com cobertura apropriada. Não pode conter: corantes, aromatizantes e conservantes artificiais, molhos e pimenta. Obrigatório conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP)."		
641	Cenoura Fresca. Apresentação: Valor por quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. 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, sem áreas com a presença de fungos ou mofos.	kg	30.000

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Na coleta de orçamentos foi utilizado o sistema Fonte de Preço, o qual apresenta por intermédio de pesquisa junto a processos licitatórios de diversas entidades e instituições os preços finais de aquisição, o que acaba compondo uma média de preço público atualizado, o que em tese, condiciona a um resultado mais confiável e de média mais próxima da realidade da região, tendo em vista a característica da aquisição, ou seja, Licitação com Pregão Eletrônico para Registro de Preço, visando futura aquisição de maneira parcelada, sendo que a pesquisa obteve preços referenciados dentro da margem aceitável de mercado;



7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QNTD	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.	<p>Pão Tipo Cachorro Quente. Características: O pão deverá ser composto por farinha de trigo, aveia, reforçador, açúcar, sal, antimoho, óleo de soja ou banha de porco, fermento. Deverá pesar aproximadamente 40 gramas cada unidade. Deverá ser simétrico, com uniformidade no assado, aroma e sabor típicos. Não poderá apresentar escurecimento ou manchas. Embalagem: embalados em saco plástico transparente, resistente e sem cheiro. Deverá estar rotulado com as seguintes informações: nome da unidade, quantidade de pães por embalagem, data de fabricação e prazo de validade. Entrega semanal conforme cronograma.</p>	kg	44.000	R\$ 14,93	R\$656.920,00
2.	<p>Pão Integral fatiado 350g. Apresentação: Embalagem de no mínimo 350 gramas. Características: Pão de forma integral; industrializado; farinha de trigo integral como o primeiro item na lista de ingredientes; ou seja, a farinha de trigo integral será o ingrediente de maior proporção no pão. Deve ser composto por farinha</p>	pct	100	R\$ 12,63	R\$1.263,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina

Secretaria Municipal da Educação



	de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, glúten, sal, gordura vegetal hidrogenada e fermento biológico, conservador propionato de cálcio. Prazo de validade: mínimo 10 meses. Data de fabricação: fabricação e validade, segundo determinações da Resolução RDC nº 259/2002 da ANVISA.				
3.	Queijo Mussarela Fatiado. Apresentação: Valor em quilo, entregue fatiado e interfolhado em folhas de polietileno, em embalagens atóxicas transparentes de polietileno resistentes de 1 a 5kg. Características: Conter cheiro e sabor característicos do produto, textura firme e sem buracos; O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével com o selo do serviço de inspeção competente, identificação completa do produto, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo. Em conformidade com as recomendações contidas nas normas da ABNT no que couber. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.	kg	750	R\$ 52,59	R\$39.442,50



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina

Secretaria Municipal da Educação



4.	<p>Abobrinha Verde. Apresentação: Embalagem 1kg. Classe 2A medindo entre 20 a 23cm. 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. Aproveitamento integral do produto.</p>	kg	7.000	R\$ 5,47	R\$38.290,00
5.	<p>Moranga Cabotiá. 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 20kg úteis. Características: Firme, fresca, sem partes escuras ou amolecidas. Tamanho uniforme e típico da variedade Classe B (peso médio deverá ser de 1,0 a 3,0kg), 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.</p>	und	4.000	R\$ 4,30	R\$17.200,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina

Secretaria Municipal da Educação



	Aproveitamento integral do produto.				
6.	<p>Alho de Cabeça. Apresentação: Valor em quilo. Entregue em embalagens de 100 a 200gr. Características: Alho selecionado, tipo especial, classe 06 (medida de 61 a 70mm). 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. Aproveitamento integral do produto.</p>	kg	4.000	R\$ 32,60	R\$130.400,00
7.	<p>Ameixa. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Características: Ameixa nacional, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura; com polpa firme e intacta. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que</p>	kg	2.000	R\$ 12,87	R\$25.740,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina

Secretaria Municipal da Educação



	afete a sua aparência. Não serão aceitas peças murchas, com rachaduras, perfurações e cortes. Aproveitamento integral do produto.				
8.	Batata Inglesa. 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.	kg	65.000	R\$ 6,23	R\$404.950,00
9.	Batata Doce. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Rosada, classe A, pesagem unitária a partir de 150g até 300g. Especial e própria para cozimento. Aproveitamento integral do produto.	kg	4.000	R\$ 6,62	R\$26.480,00
10.	Beterraba. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável ou de madeira de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Tamanho médio de 50 até 90mm cada unidade pesando	kg	10.000	R\$ 1,88	R\$18.800,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina

Secretaria Municipal da Educação



	<p>entre 200 e 300gr. Fisiologicamente bem desenvolvidas, em perfeito estado de conservação e manutenção. Aproveitamento integral do produto.</p>				
11.	<p>Brócolis Chinês. Apresentação: Valor por unidade a partir de 500g. Entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg 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. Aproveitamento integral do produto.</p>	und	6.000	R\$ 6,38	R\$38.280,00
12.	<p>Banana Branca. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg 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. Fruta in natura, com 70% de maturação, sem</p>	kg	50.000	R\$ 6,98	R\$349.000,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina

Secretaria Municipal da Educação



	danificações físicas, com casca íntegra. NÃO SERÃO ACEITAS ENTREGAS EM CAIXAS DE MADEIRA				
13.	Banana Caturra. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável ou de madeira de até 20kg 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. NÃO SERÃO ACEITAS ENTREGAS EM CAIXAS DE MADEIRA	kg	50.000	R\$ 3,51	R\$175.500,00
14.	Cebola Branca Graúda.(ORGÂNICO) Apresentação: Valor em quilo, entregue em sacos novos, limpos e secos com até 20kg de conteúdo útil. Características: Categoria extra e classe média de 51 a 70mm, 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,	kg	30.000	R\$ 4,17	R\$125.100,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina

Secretaria Municipal da Educação



	doenças e estar em perfeito estado de conservação e maturação. Aproveitamento integral do produto.				
15.	COUVE FLOR. Apresentação: Embalados individualmente, com embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor estranho aos mesmos. Características: peso mínimo de 250g, hortaliça fresca, nova, firme intacto, não estar murchos, coloração uniformes e sem manchas. Coloração própria livre de danos físicos, pragas e doenças, estarem de perfeita condições de conservação e maturação.	und	6.000	R\$ 7,96	R\$47.760,00
16.	Chuchu. Apresentação: Classe 2A pesando entre 250 a 450g. Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg 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. Aproveitamento integral do produto.	kg	5.000	R\$ 4,68	R\$23.400,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina

Secretaria Municipal da Educação



17.	<p>Laranja Pêra. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil, sendo vetada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: In natura; classe B (de 65 a 70mm), 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. Aproveitamento integral do produto.</p>	kg	36.000	R\$ 7,74	R\$278.640,00
18.	<p>Mandioca Crua Congelada. Apresentação: Pacote com 1kg, classe média entre 40 a 50mm. Características: Cortada em pedaços, descascada, crua. Produto entregue congelado. Produto com validade igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega. Aproveitamento integral do produto.</p>	kg	1.300	R\$ 10,53	R\$13.689,00
19.	<p>Mamão Formosa. Apresentação: Valor em unidade, entregue em caixas de material plástico retornável de até 10kg 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. Aproveitamento integral do produto.</p>	kg	6.000	R\$ 9,07	R\$54.420,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina

Secretaria Municipal da Educação



20.	<p>Manga Palmer. Apresentação: Entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Características : In natura, de 1ª qualidade, sem 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, peso unitário entre 501 a 650g. Devem estar integras, sem traço de descoloração ou mancha. Aproveitamento integral do produto.</p>	kg	13.000	R\$ 3,80	R\$49.400,00
21.	<p>Maçã Fuji. Apresentação: Embalagens acondicionadas em caixas limpas, de material lavável e retornável com 20kg de conteúdo útil. Características: Classe B pesando de 130 a 180 gramas. 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. Aproveitamento integral do produto</p>	kg	35.000	R\$ 7,32	R\$256.200,00
22.	<p>Melão In Natura. Apresentação: Valor por quilo entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil, sendo vetada a utilização de caixas de</p>	kg	5.000	R\$ 5,54	R\$27.700,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina

Secretaria Municipal da Educação



	madeira reutilizadas, Características: 1ª qualidade, redondo, casca lisa, grão firme, de coloração uniforme, aroma, cor e sabor típico da espécie. Em perfeito estado de desenvolvimento.				
23.	Morango. Apresentação: Valor em bandeja, acondicionados em embalagens primárias transparentes, contendo 250g em cada embalagem. Embalagem secundária: caixa com 4 bandejas. Características: Fresco, vermelho na superfície externa do fruto, íntegro, sem sinais de podridão, ausência de manchas e defeitos com aparência brilhante na superfície externa do fruto, íntegro, sem sinais de podridão, ausência de manchas e defeitos com aparência brilhante na superfície externa do fruto. Devem ser transportados em veículos fechados com sistema de refrigeração ou abertos cobertos com lona.	und	1.200	R\$ 12,38	R\$14.856,00
24.	Ovos. 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 do registro no serviço oficial de inspeção, dentre outras informações conforme legislação vigente. Embalagem secundária: caixa de papelão contendo rótulo	bdj	30.000	R\$ 21,61	R\$648.300,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina

Secretaria Municipal da Educação



	<p>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, classe média de 50gr a 54,99gr cada. A casca deverá estar limpa, íntegra e sem manchas ou deformações. Deverão ser entregues em badejas 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.</p>				
25.	<p>Pêra. Apresentação: Valor por quilo entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Características: Classificação B com peso por unidade a partir de 150g até 200g. Devem 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, durabilidade com consumo</p>	kg	7.000	R\$ 9,28	R\$64.960,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina

Secretaria Municipal da Educação



	em até 7 dias, com aproveitamento integral do produto.				
26.	<p>Pepino Salada. Apresentação: Valor por quilo entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Características: Classe A, tamanho médio (a partir de 16cm a 20cm), 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. Aproveitamento integral do produto.</p>	kg	15.000	R\$ 6,50	R\$97.500,00
27.	<p>Repolho Verde. Apresentação: Unidade igual ou superior a 900gr a 1.200gr, 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. Aproveitamento integral do produto.</p>	und	4.000	R\$ 5,99	R\$23.960,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina

Secretaria Municipal da Educação



28.	<p>Tomate.</p> <p>Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas.</p> <p>Características: Classe 2A extra AA(medindo de 50 a 70mm), 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.</p> <p>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.</p> <p>Aproveitamento integral do produto.</p>	kg	25.000	R\$ 9,51	R\$237.750,00
29.	<p>Uva Niágara.</p> <p>Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas.</p> <p>Características: 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.</p>	kg	7.000	R\$ 16,58	R\$116.060,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina

Secretaria Municipal da Educação



30.	<p>Vagem in Natura. Apresentação: Valor em quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. Características: Classe 2A (medida entre 12 a 15cm) , coloração verde característica, fresca. Sem pontos escuros e sinais de deterioração. Maduras para consumo na semana da entrega. Aproveitamento integral do produto.</p>	kg	5.000	R\$ 17,61	R\$88.050,00
31.	<p>Patinho Bovino Moído. 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 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).</p>	kg	27.600	R\$ 31,19	R\$860.844,00
32.	<p>Carne Patinho sem Osso. Apresentação: Valor em quilo, entregue em iscas ou cubos congelados em embalagens atóxicas transparentes resistentes</p>	kg	27.000	R\$ 41,16	R\$1.111.320,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina

Secretaria Municipal da Educação



	<p>de 1kg.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 aponeuroses, 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.</p>				
33.	<p>Coxa e Sobrecoxa de Frango com Osso. 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).</p>	kg	120.000	R\$ 10,42	R\$1.250.400,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina

Secretaria Municipal da Educação



34.	<p>Filé de Peito de Frango Sem Pele e Sem Osso. Apresentação: Valor em quilo, apresentar-se congelado, em embalagens de 1kg a 5kg transparentes, atóxico, limpo, não violado, resistente que garanta integridade do produto. 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.</p>	kg	32.400	R\$ 20,60	R\$667.440,00
35.	<p>Pernil Suíno em Cubo. 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 igual ou superior a 90 dias a contar da data de entrega.</p>	kg	24.000	R\$ 23,59	R\$566.160,00



36.	<p>Salsicha de Frango Sem Corante Artificial. 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 12kg. 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).</p>	kg	6.000	R\$ 11,42	R\$68.520,00
37.	<p>Hambúrguer de Carne Bovina Congelada. Apresentação: Embalagem com no mínimo 90g a unidade. Características: Congelada, temperada, sem pimenta, sem proteína de soja, produto de boa qualidade, embalada individualmente, com sabor, odor e cor característicos do produto. Livre de sujidades, larvas e parasitas, contendo carimbo do SIE ou SIF, identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, temperatura</p>	und	33.333	R\$ 1,80	R\$59.999,40



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina

Secretaria Municipal da Educação



	de entrega no máximo 18°C. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados da entrega.				
38.	<p>Empanados de Carne de Peixe, Cozidos ou Assados e Congelados.</p> <p>Características: Produto cárneo industrializado e congelado, em formato arredondado irregular e achatado, obtido a partir de carne mecanicamente separada de uma ou mais espécies de peixe, moída e homogeneizada, acrescida de ingredientes, moldado e revestido de cobertura apropriada que o caracterize. O produto deve ser submetido. À tratamento térmico adequado, resfriado rapidamente e congelado. O produto deverá apresentar-se livre de parasitas, sujidades e de qualquer substância contaminante que possa altera-lo ou encobrir alguma alteração. NÃO SERÁ PERMITIDO o emprego de pimenta, tecidos inferiores, corantes artificiais e soja (exceto óleo de soja). Deverá apresentar tamanhos uniformes, ser isento de cartilagens, escamas, vísceras, espinhas, livre de perfurações, coágulos, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície, com coloração normal e</p>	kg	4.000	R\$ 27,63	R\$110.520,00



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE LAGES

Estado de Santa Catarina

Secretaria Municipal da Educação



	<p>uniforme. Cada unidade deverá pesar entre 20 (vinte) e 40(quarenta) gramas. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Deve conter: carne de uma ou mais espécies de peixes com cobertura apropriada. Não pode conter: corantes, aromatizantes e conservantes artificiais, molhos e pimenta. Obrigatório conter na embalagem: carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Serviço de Inspeção do Paraná (SIP)."</p>				
39.	<p>Cenoura Fresca. Apresentação: Valor por quilo, entregue em caixas de material plástico retornável de até 20kg de conteúdo útil. Sendo vedada a utilização de caixas de madeira reutilizadas. 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, sem áreas com a presença de fungos ou mofos.</p>	kg	30.000	R\$ 6,51	R\$195.300,00
R\$ 8.980.513,90					

O Valor Total a licitar está estimado em **R\$ 8.980.513,90 (Oito milhões, novecentos e oitenta mil, quinhentos e treze reais, noventa centavos)**. Os valores unitários e totais



estimados por itens da contratação constam no na planilha descritiva padrão do presente estudo.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Assim, a aquisição neste momento destes itens é imprescindível para evitar a descontinuidade no serviço de alimentação escolar, pois os referidos itens são base integrante dos mais diversos cardápios ofertados aos estudantes, garantindo assim que os mesmos possam continuar a contar com refeições balanceadas e nutritivas, fundamentais para o seu rendimento escolar e saúde, atendendo ao que prescreve a Lei n.º 11.947 de 16 de julho de 2009, combinada com as resoluções FNDE n.º 06/2020, 20/2020, e 21/2021.

Seguindo os quantitativos e especificações dos alimentos informados na planilha descritiva padrão, estes itens servirão para o fornecimento de refeições balanceadas para os discentes. Por ser de uso corrente, uma lacuna em sua distribuição desencadeará transtorno no funcionamento das 122 unidades educacionais (CEIMS, EMEBS e EMEFS), sendo necessário para um melhor processo de ensino e aprendizagem dos alunos que frequentam estas unidades, e também diante da necessidade de fornecimento, pela ampliação das novas matrículas, devido ao programa Pratinho Firmeza, constante dos projetos de Contraturno Escolar, das matrículas em Tempo Integral, e também da ampliação das matrículas da EJA nos polos específicos junto as Unidade Escolares Municipais.

9. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A aquisição parcelada favorece principalmente o espaço para armazenamento e a logística de entrega dos gêneros alimentícios, visto que os ambientes para os estoques em despensas e cozinhas tem um espaço reduzido, e poucos lugares de armazenamento para perecíveis *in natura* e congelados. Ressalta-se que os itens, objeto desta aquisição, trata-se de gêneros alimentícios perecíveis, não podendo formar estoque do mesmo por períodos longos, e também porque o Armazém da Alimentação Escolar não comporta grandes quantidades de produtos no seu interior, pois sua câmara fria é insuficiente para manter armazenagem de perecíveis, bem como a quantidade de congeladores é insuficiente para receber alta demanda em pedido.



10. RESULTADOS PRETENDIDOS

Calcula-se suprir com as necessidades alimentares dos escolares da Rede Municipal de Ensino de Lages com estes itens proteicos, lipídicos, vitamínicos e de carboidratos para uma alimentação de qualidade, evitando possíveis solução de continuidade no seu fornecimento na distribuição dos gêneros alimentícios, possibilitando a confecção de diversos cardápios durante o período de servimento de alimentação escolar do calendário letivo de 2025/2026, inclusive na perspectiva do acréscimo de etapas de alimentação, tendo em vista o Programa Pratinho Firmeza associado ao contraturno escolar que se encontra em andamento, a qual garantirá a sequência de fornecimento para os demais dias e meses letivos do ano de 2025/2026.

Por fim, a garantia da elaboração de cardápios seguindo legislação vigente resolução nº 06 de 08 de maio de 2020 com preparações nutritivas e com esta importante dieta de proteicos, lipídicos, vitamínicos e de carboidratos que compõe a dieta básica e regional dos nossos estudantes, mantendo a qualidade do serviço de alimentação escolar prestado pela Secretaria Municipal de Ensino de Lages-SC.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

As providências a serem adotadas compreendem a definição dos quantitativos e especificações técnicas dos alimentos perecíveis, a realização de pesquisa de preços junto ao mercado fornecedor, a verificação das condições adequadas de armazenamento, transporte e prazos de validade, a garantia da previsão orçamentária necessária, o encaminhamento da minuta do processo à área demandante e ao setor de licitações para as devidas análises e tramitações, bem como a promoção de treinamento específico aos servidores da área de licitações, visando aprimorar o processo de aquisição e assegurar maior eficiência e conformidade.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas.

13. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Os possíveis impactos ambientais relacionam-se principalmente ao descarte inadequado de embalagens, resíduos orgânicos e alimentos vencidos, que podem gerar poluição do solo e da água, além de aumento do volume de resíduos sólidos urbanos.



Para mitigar tais impactos, recomenda-se a adoção de práticas de gestão sustentável, como a destinação correta de resíduos orgânicos por meio de compostagem ou coleta especializada, a separação e reciclagem de embalagens, a observância rigorosa dos prazos de validade para evitar desperdícios, bem como a exigência de fornecedores que adotem políticas de sustentabilidade em seus processos produtivos e logísticos.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

Com base nas informações levantadas ao longo do ETP, declaramos a viabilidade de contratação da solução: Registro de preços para eventual e futura Aquisição de Alimentos Perecíveis para a Educação Municipal.

15. RESPONSÁVEIS

Esse documento foi elaborado por: Camille Bianchini de Brito

Lages (SC), 31 de outubro de 2025

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO

Nome: Camille Bianchini de Brito

Matrícula: 57910962

E-mail: financeiro3@educacaolages.sc.gov.br

RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: Flavia Marina da Costa Ávila

Cargo: Nutricionista

Matrícula: CRN10 12044

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

SECRETÁRIO MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

Cristian Roberto Antunes de Oliveira

Decreto Nº 22.444