



DETERMINO QUE INSTAURE PROCESSO PRÓPRIO, NOS TERMOS DAS LEIS FEDERAIS N.º 8.666/93, N.º 10520/02, LEI COMPLEMENTAR 123/06 ALTERADA PELA LEI COMPLEMENTAR N.º 147/2014, DECRETO 56/2009 E SUAS ALTERAÇÕES, PARA:

PREGÃO PRESENCIAL VISANDO A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, VISANDO O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, QUE ATENDAM AOS PADRÕES NUTRICIONAIS E DISPOSITIVOS LEGAIS VIGENTES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) AOS ALUNOS REGULARMENTE MATRICULADOS EM UNIDADES EDUCACIONAIS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE NAVEGANTES, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC.

**PATRICIA DUARTE CIDRAL
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**



Avenida José Juvenal Mafra, 430 - Centro -
Navegantes - SC
CEP: 88370-094



**EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº 130/2022 PMN**

Título: PREGÃO PRESENCIAL VISANDO A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, VISANDO O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, QUE ATENDAM AOS PADRÕES NUTRICIONAIS E DISPOSITIVOS LEGAIS VIGENTES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) AOS ALUNOS REGULARMENTE MATRICULADOS EM UNIDADES EDUCACIONAIS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE NAVEGANTES, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC.

Tipo de Licitação: Menor preço.

Forma de Julgamento: Menor Preço Global

Forma de Fornecimento: Parcelada.

Regime de Execução: Indireta

Regência: Lei 8.666/93, Lei 10.520/02, e Lei Complementar nº 123/2006, com alterações posteriores.

Data final de apresentação dos envelopes: 21/07/2022

Horário final de apresentação dos envelopes: 13:50

Data de abertura dos envelopes e credenciamento: 21/07/2022

Horário de abertura dos envelopes e credenciamento: 14:00

Data da sessão de lances: 21/07/2022

Secretarias solicitantes: Secretaria Municipal de Educação.

Local de apresentação e abertura: DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES DAPREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES, RUA JOÃO EMÍLIO Nº 100 - CENTRO - NAVEGANTES – SC.

Das Informações, do Local de apresentação e abertura: A íntegra do Edital, esclarecimentos poderão ser obtidos nos seguintes endereços: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES, RUA JOÃO EMÍLIO Nº 100 - CENTRO - NAVEGANTES – SC;

No site da Prefeitura: www.navegantes.sc.gov.br - Editais e Licitações ou através de e-mail: danielli.correa@navegantes.sc.gov.br ou carla.claudino@navegantes.sc.gov.br ou keila.fernandes@navegantes.sc.gov.br.

O MUNICÍPIO DE NAVEGANTES, em conformidade com a legislação e normas pertinentes, torna público, para conhecimento dos interessados que às **14:00** horas do dia **21/07/2022**, no Departamento de Licitações da PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES, serão abertas às propostas referentes a este Pregão Presencial, e será realizado em ato contínuo o credenciamento, do tipo **menor preço Global**, de conformidade com as seguintes condições:



Avenida José Juvenal Mafra, 430 - Centro -
Navegantes - SC
CEP: 88370-094



1. OBJETO

1.1 O presente Pregão visa à escolha da melhor proposta em conformidade com as quantidades e características descritas abaixo e na folha modelo “**RELAÇÃO DE ITENS**” para o seguinte objeto:

PREGÃO PRESENCIAL VISANDO A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, VISANDO O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, QUE ATENDAM AOS PADRÕES NUTRICIONAIS E DISPOSITIVOS LEGAIS VIGENTES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) AOS ALUNOS REGULARMENTE MATRICULADOS EM UNIDADES EDUCACIONAIS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE NAVEGANTES, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC.

1.2 O valor total das contratações é de **R\$ 24.578.478,00 (vinte e quatro milhões, quinhentos e setenta e oito mil, quatrocentos e setenta e oito reais).**

2. DA APRESENTAÇÃO

2.1 No dia, hora e local designados no preâmbulo deste Edital, o Pregoeiro e/ou a sua equipe de apoio inicialmente, receberá (ão) os envelopes contendo as “Propostas” e os “Documentos exigidos para a Habilitação”, em envelopes distintos, fechados e lacrados, contendo na parte externa, a seguinte identificação:

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC
RAZÃO SOCIAL
ENVELOPE N.º 01 – PROPOSTA
PREGÃO N.º 130/2022 PMN
RECEBIMENTO: ATÉ ÀS 13:50 HORAS DO DIA 21/07/2022
ABERTURA: ÀS 14:00 HORAS DO DIA 21/07/2022**

**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC
RAZÃO SOCIAL
ENVELOPE N.º 02 – HABILITAÇÃO
PREGÃO N.º 130/2022 PMN
RECEBIMENTO: ATÉ ÀS 13:50 HORAS DO DIA 21/07/2022
ABERTURA: ÀS 14:00 HORAS DO DIA 21/07/2022**

Obs.: Caso o Município não possa protocolar os envelopes no horário estabelecido e o licitante chegar até o horário, este receberá uma senha, por ordem de chegada, até o horário para a entrega dos envelopes.

2.2 Não será aceito, em qualquer hipótese, a participação de licitante retardatário, considerado aquele que apresentar os envelopes após o horário estabelecido para a entrega dos mesmos, comprovado por meio do protocolo da instituição.





3. DO CREDENCIAMENTO

3.1 Para comprovar a condição de representante da licitante, o credenciado entregará à Comissão de Licitação:

3.1.1 SE PROCURADOR OU REPRESENTANTE:

- a) O credenciamento far-se-á através do Instrumento público de procuração com plenos poderes para representar a outorgante no referido Certame ou **Instrumento particular com firma reconhecida**, devidamente acompanhado do Contrato Social com todas as alterações ou a última alteração consolidada ou por transformação transcrita na íntegra, estatuto ou ata de reunião dos sócios (AUTENTICADOS – neste caso não precisará repetir a apresentação do mesmo na habilitação);
- b) O instrumento público de procuração assim como o instrumento particular deverá ser apresentado juntamente com documento oficial com foto para identificação do representante credenciado (ORIGINAL que será devolvido ao licitante, OU COPIA AUTENTICADA);
- c) **Apresentar Certidão Simplificada Atualizada**, para fins de comprovação das alterações contratuais. (Neste caso não precisará repetir a apresentação da mesma na habilitação).
- d) **Apresentar Ficha Cadastral para Fornecedor (V)**

3.1.2 SE DIRIGENTE/PROPRIETÁRIO/SÓCIO:

- a) **Cópia Autenticada do Contrato Social** com todas as alterações ou a última alteração consolidada ou por transformação transcrita na íntegra, Estatuto ou Ata de reunião dos sócios (neste caso não precisará repetir a apresentação do mesmo na habilitação);
- Observação:** Se a Empresa for MEI – Microempreendedor Individual, deverá apresentar certificado que se enquadra como MEI, sendo dispensado a apresentação da Simplificada (item C abaixo), conforme IN 20/2013 do DREI (Junta Comercial). (Neste caso não precisará apresentar na habilitação).
- b) Apresentar documento oficial com foto para identificação do representante credenciado (ORIGINAL que será devolvido ao licitante, OU COPIA AUTENTICADA);
 - c) **Apresentar Certidão Simplificada Atualizada**, para fins de comprovação das alterações contratuais e demais documentos arquivados. (Neste caso não precisará repetir a apresentação da mesma na habilitação);
 - d) **Apresentar Ficha Cadastral para Fornecedor (Anexo IV);**

3.2 Para comprovação de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, o licitante deverá apresentar:

- a) Declaração devidamente assinada por pessoa responsável de que a empresa é micro ou empresa de pequeno porte na qual menciona que faz jus ao benefício contido na Lei Complementar 123/2006.

3.3 Declaração de Habilitação (Anexo I)

3.4 Cada licitante poderá credenciar apenas um representante.





3.5 Cada credenciado poderá representar apenas um licitante, sob pena de desclassificação, salvo se representar empresas que não concorram (não cotem) para o mesmo Item do Processo Licitatório;

3.5.1 Caso seja comprovado na Abertura das Propostas que as empresas representadas pelo mesmo credenciado, cotaram igualmente 01 (um) ou mais Itens do Processo Licitatório em curso, estas Empresas terão suas Propostas automaticamente desclassificadas em todos os itens;

3.6 Poderá representar o licitante qualquer pessoa habilitada nos termos do estatuto ou contrato social, ou mediante instrumento de procuração público ou particular.

3.7 A incorreção de quaisquer dos documentos de credenciamento não impedirá a participação do licitante no presente certame, porém impedirá o seu representante de se manifestar e praticar qualquer dos atos inerentes ao procurador da empresa durante a sessão.

3.8 Ficam impedidos de participar da presente licitação todos aqueles que se enquadrar em algum dos itens elencados no artigo 9º da Lei 8.666/93.

OBS.: CASO A LICITANTE NÃO COMPAREÇA A SESSÃO DE ABERTURA DOS ENVELOPES DEVERÁ ENVIAR MAIS UM ENVELOPE CONTENDO OS DOCUMENTOS EXIGIDOS NO CREDENCIAMENTO SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO.

3.9 Os documentos pertinentes ao credenciamento deverão ser apresentados antes da abertura dos envelopes de proposta e habilitação no momento em que a equipe de apoio solicitar.

4. DA PROPOSTA DE PREÇOS

4.1 A Proposta de Preços contida no Envelope nº 01 deverá ser apresentada na forma e requisitos indicados nos subitens a seguir:

a) emitida por computador ou datilografada, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente datada e assinada pelo responsável da empresa representada e preferencialmente em 01(uma) via.

b) conter Razão Social completa e CNPJ da licitante. Havendo matriz ou filial sediadas no Estado de Santa Catarina o Município dará preferência pela emissão de nota fiscal por aquela aqui sediada.

c) descrição completa e minuciosa quanto ao objeto a ser contratado, de acordo com as especificações mínimas estabelecidas no objeto do presente Edital, constando o valor unitário e total, em moeda corrente nacional, em algarismo.

d) conter a identificação do representante da empresa e a respectiva assinatura.

e) O prazo de validade da proposta será de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, contados da data-limite para a entrega dos envelopes.

4.2 A proposta de preços original deverá conter obrigatoriamente o **MENOR PREÇO GLOBAL**. Quando for o caso, conter referências adicionais que a proponente achar necessárias, desde que elas não subtraíam nenhuma das especificações mínimas exigidas no objeto deste Edital, permitindo a perfeita identificação do objeto ofertado, pelo Pregoeiro e sua equipe de apoio.





4.2.1 A cotação do preço unitário de cada item não poderá ultrapassar o valor máximo na folha "RELAÇÃO DE ITENS", anexo VII , deste Edital, sob pena de desclassificação da proponente.

4.3 Os valores de cada cardápio deverão ser apresentados conforme planilha de custos **Anexo 9**.

4.4 A proponente deverá apresentar Proposta de Preços, preferencialmente preenchida conforme modelo **Anexo 11** fornecido pela Administração, ou então em papel timbrado com o conteúdo descrito, observando o seguinte:

4.4.1 Preço unitário, total e total geral, em moeda corrente nacional, com somente 02 (duas) casas decimais. As propostas deverão ser redigidas, conforme anexo fornecido pela Municipalidade e deverão ser entregues datadas e assinadas pelo representante legal da empresa indicado no contrato social (última alteração) ou estatuto ou procuração.

4.4.2 Nos preços ofertados em sua proposta, deverão estar incluídos todos os custos dos insumos e materiais, custos operacionais, mão-de-obra, encargos sociais e trabalhistas, impostos e taxas municipais, estaduais ou federais incidentes sobre o serviço, tributos, seguros, transporte (carga e descarga até o local de destino, distribuição interna, seguro de transporte), descontos, acréscimos de insalubridade e periculosidade, quando for o caso, Benefícios e Despesas Indiretas (BDI), e demais despesas diretas e indiretas, que eventualmente possam incidir sobre os serviços objeto da presente licitação. Todas as observações contidas no formulário proposta e anexos devem ser cumpridas, ficando esclarecido que o não cumprimento das mesmas acarretará a desclassificação do(s) item(ns) cotado(s), salvo em questões meramente formais.

4.4.3 Junto à Proposta de Preço (Anexo 11) a licitante deverá apresentar a Planilha de Custos (Anexo 9) e BDI utilizado, como o detalhamento da composição do mesmo, devidamente preenchida.

4.4.4 Os tributos IRPJ e CSLL, não devem integrar o cálculo do LDI (ou BDI), nem tampouco a planilha de custo direto, por se constituírem em tributos de natureza direta e personalíssima, que oneram pessoalmente o contrato, não devendo ser repassado à contratante (TCU - Acórdão 325/2007).

4.4.5 As proponentes à licitação deverão apresentar, na proposta de preços, os custos dos insumos e o BDI que a empresa irá praticar para o objeto licitado com o respectivo detalhamento de sua composição, bem como os encargos sociais, observando-se para que a mão de obra esteja também discriminada.

4.5 A apresentação de proposta de preço implica na plena aceitação, por parte da proponente, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

4.6 Preferencialmente, e exclusivamente para facilitar o julgamento por parte do Pregoeiro, solicita-se às licitantes que apresentem suas propostas na folha modelo "Relação de Itens".

4.7 A inobservância das determinações acima, implicará na desclassificação da proponente.

4.8 A empresa poderá informar na proposta para fins de cadastro, dados para depósito bancário:





- **Banco:** _____
- **Nome da Agência** _____
- **Nº Agência:** _____
- **Nº Conta:** _____

4.9 AS EMPRESAS QUE DESEJAREM ACELERAR OS TRABALHOS DA COMISSÃO DE LICITAÇÃO PODERÃO APRESENTAR A PROPOSTA DE PREÇOS, ALÉM DE IMPRESSA (DEVIDAMENTE ASSINADA), EM “PEN DRIVE” OU “CD” ATRAVÉS DO PROGRAMA BETHA AUTO COTAÇÃO.

4.9.1 O PROGRAMA Betha auto cotação é gratuito e está disponível para download no site <http://download.betha.com.br/versoesdisp.jsp?s=33&rdn=141112090854>

4.10 O Arquivo para inserção da proposta a ser ofertada pela empresa está disponível no site do Município, anexo ao edital nº 130/2022 PMN.

4.11 As Empresas Licitantes DEVEM apresentar a Proposta Impressa, preferencialmente em Fonte Arial ou Times New Roman de no mínimo tamanho 12 para facilitar a compreensão na hora do certame.

5. DA HABILITAÇÃO

5.1 A proponente deverá apresentar o envelope nº 02 "HABILITAÇÃO", em 01 (uma) via contendo os seguintes documentos:

5.1.1 Declaração de Habilitação (Anexo I) - Quando apresentar no credenciamento não precisa apresentar na Habilitação.

5.1.2 Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo à Habilitação (Anexo II);

5.1.3 Declaração de Cumprimento ao Disposto no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal (Anexo III).

5.1.4 Será obrigatório, sob pena de inabilitação, que o licitante tenha em seu objeto social as atividades compatíveis com o objeto deste Edital.

5.2 Habilitação Jurídica:

5.2.1 Registro Comercial, no caso de empresa individual, ou;

5.2.2 Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social com todas as alterações ou a última alteração consolidada, ou se por transformação transcrito na íntegra, devidamente registrado/ autenticado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, ou;

5.2.3 Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício, ou;

5.2.4 Decreto de Autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e Ato de Registro ou Autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.





5.2.5 Apresentar Certidão Simplificada atualizada, para fins de comprovação das alterações contratuais. (Se apresentar no Credenciamento, não precisará repetir a apresentação da mesma na habilitação).

5.3 Regularidade Fiscal:

5.3.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).
http://www.receita.fazenda.gov.br/pessoajuridica/cnpj/cnpjreva/cnpjreva_solicitacao.asp

5.3.2 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual. (Ex: www.sintegra.gov.br).

5.3.3 Certidão Negativa quanto à Dívida Ativa da União, Tributos Federais e Seguridade Social – INSS com data de emissão não superior a 180 (cento e oitenta) dias quando não constar expressamente no corpo da Certidão o seu prazo de validade.

<http://www.receita.fazenda.gov.br/Aplicacoes/ATSP/O/Certidao/CndConjuntaInter/InformaNICertidao.asp?Tipo=1>

5.3.4 Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias, quando não constar expressamente no corpo da mesma o seu prazo de validade.

<https://tributario.sef.sc.gov.br/tax.NET/Sat.CtaCte.Web/SolicitacaoCnd.aspx>

5.3.5 Certidão Negativa Municipal, com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias, quando não constar expressamente no corpo da mesma o seu prazo de validade. (site relativo ao município da sede do licitante).

5.3.6 As certidões negativas deverão ser do domicílio ou sede da licitante.

5.3.7 Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, demonstrando a situação regular no cumprimento dos encargos instituídos por lei.

<https://www.sifge.caixa.gov.br/Cidadao/Crf/FgeCfSCriteriosPesquisa.asp>

5.3.8 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), (instituída pela Lei 12.440/2011), com data da emissão não superior a 180 (cento e oitenta) dias quando não constar expressamente no corpo da Certidão o seu prazo de validade.

<http://www.tst.jus.br/certidao>

5.4 Qualificação Econômico-Financeira:

5.4.1 Certidão Negativa de Falência, Concordata ou Recuperação Judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias, quando não constar expressamente no corpo da Certidão o prazo de validade da mesma.

5.4.1.1 A Certidão Negativa de Falência, Concordata ou Recuperação Judicial expedida pelo Poder Judiciário de Santa Catarina, somente será válida se apresentada juntamente com a respectiva Certidão de Registros Cadastrados no sistema e-Proc. <https://certeproc1q.tjsc.jus.br>





Observação: As empresas em recuperação judicial, devem apresentar certidão emitida pela instância judicial competente afirmando que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório.

5.4.2 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis no último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, registrado na junta comercial, com a DHP do contador que assinou o balanço; que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios; podendo ser atualizado, por índices oficiais, quando encerrados a mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta;

5.4.3 A boa situação financeira da licitante será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), maior que 1,0 (um), resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, com os valores extraídos de seu balanço patrimonial:

I) Índice de Liquidez Geral (LG) acima de 1,0 obtido pela fórmula:

$$\text{LG} = \frac{\text{AC} + \text{RLP}}{\text{PC} + \text{ELP}} > 1,0$$

II) Índice de Liquidez Corrente (LC) acima de 1,0 (um), obtido pela fórmula:

$$\text{LC} = \frac{\text{AC}}{\text{PC}} > 1,0$$

III) Índice de Solvência Geral (SG) acima de 1,0 (um), obtido pela fórmula:

$$\text{SG} = \frac{\text{AT}}{\text{PC} + \text{ELP}} > 1,0$$

5.4.4 As empresas com menos de 01 (um) ano de existência, que ainda não tenham Balanço de encerramento do exercício, deverão apresentar Demonstrações Contábeis, consolidando seus direitos, obrigações e patrimônio líquido, relativos ao período de sua existência, e o balanço de abertura registrado na Junta Comercial;

5.4.5 Comprovação de possuir capital social mínimo equivalente a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, admitida a sua atualização para a data da apresentação da proposta através de índices oficiais e demonstrado mediante apresentação de memória de cálculo. A comprovação será obrigatoriamente realizada através da apresentação do Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor e devidamente registrado, em consonância com o artigo 31 § 3º da Lei 8.666/93.





5.5 Da Qualificação técnica:

5.5.1 Apresentação de **Atestado de Capacidade Técnica** (da empresa licitante) emitido por órgão de direito público ou privado compatível em característica com o objeto da presente licitação.

Obs.: Não será considerado/aceito Atestado de Capacidade Técnica subscrito pela própria empresa participante do certame.

5.5.2 Registro ou Inscrição na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição – CRN);

5.5.3 Comprovação de aptidão através de atestados fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove aptidão da proponente para desempenho em atividades compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto deste edital, em no mínimo 50% do valor do Edital.

5.5.4 Na data da entrega da proposta no decorrer da execução do contrato, a empresa vencedora do certame deverá manter os responsáveis técnicos e sua equipe técnica devidamente registrados no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN. O vínculo será comprovado por meio de contrato de prestação de serviços, ou ainda trabalhista comprovados através de Carteira Profissional e/ou registro de empregados, em número compatível, conforme exigências do CRN, ou cadastro no CAGED. Caso o profissional seja proprietário/sócio da licitante, tal comprovação será efetuada através do ato constitutivo.

5.5.5 Alvará de funcionamento pela Vigilância Sanitária da sede da licitante ou do município de Navegantes.

5.5.6 Ao Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar da licitante, em qualquer tempo, no curso da Licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhe prazo para atendimento.

5.5.7 A falta de quaisquer dos documentos exigidos no Edital, implicará inabilitação da licitante, sendo vedada, sob qualquer pretexto, a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação.

5.5.8 Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

5.5.9 Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, ou publicação em órgão da imprensa oficial.

5.6 OUTROS DOCUMENTOS

5.6.1 ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

5.6.2 Atestado de visita técnica (**Anexo 8**) expedida pelo Município, obrigatória e deverá ser realizada em no mínimo **50%** nas Unidades Educacionais a serem escolhidas pela licitante conforme relação no (**Anexo 1**) do Projeto Básico.

5.6.2 A visita técnica deverá ser agendada.

5.6.4 A escola escolhida pela licitante fornecerá um documento devidamente assinado pelo Diretor ou responsável e após visita a todas as escolas necessárias, os documentos deverão ser encaminhados à Secretaria Municipal de Educação, onde será substituído por um único documento e anexado ao envelope nº 01 “Documentos





de Habilitação". Os representantes das licitantes deverão estar munidos de credenciamento específico.

5.6.5 É vedada a indicação do mesmo técnico como responsável por mais de uma empresa.

OBSERVAÇÃO:

A) Os documentos necessários à Habilitação deverão ser, preferencialmente, apresentados conforme a sequência acima mencionada. Os documentos que forem apresentados em original não serão devolvidos, e passarão a fazer parte integrante deste processo licitatório.

B) Quando se tratar de cópia de documento obtido através da Internet, este não precisa ser autenticado, uma vez que terá sua validade confirmada pelo Pregoeiro e equipe de apoio.

C) Visando à racionalização dos trabalhos, é conveniente que a autenticação de documentos pelo servidor, seja solicitada com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da data marcada para a abertura dos envelopes, mediante a apresentação dos originais para confronto.

D) Não será efetuada a autenticação de documentos na hora destinada à recepção dos envelopes, sendo tolerada em casos extremos a apresentação de documentos para autenticação até 20 minutos que antecede ao horário de protocolo dos envelopes.

E) Para os documentos que não possuem prazo de validade, esta administração considerará válidos até 180 (cento e oitenta) dias contados da emissão dos mesmos.

6. CONDIÇÕES GERAIS

6.1 Os envelopes contendo a "Proposta de Preços" e os "Documentos de Habilitação", deverão ser entregues e protocolados junto ao Departamento de Compras/Licitações, na sede da Prefeitura do Município de Navegantes, situada na Rua João Emílio, 100 – Centro – CEP: 88370-446 – Navegantes – SC, em dias úteis, no horário de expediente, das 13h às 19h.

Obs.: Na data agendada para o Pregão, os Envelopes só serão protocolados até 10(dez) minutos antes do horário previsto para início do Certame.

6.2 Após a data e horário estabelecidos para o recebimento dos envelopes ora mencionados, nenhum outro será aceito e tampouco serão permitidos adendos ou acréscimos aos mesmos, ressalvadas a aplicação das condições especiais de que tratam os artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

6.3 Os recursos decorrentes deste processo licitatório serão recebidos, analisados e julgados de acordo com a legislação vigente.

6.4 Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília/DF.

6.5 Ao apresentar proposta a proponente se obriga aos termos do presente Edital.

6.6 O Edital encontra-se disponível para retirada no Departamento de Compras/Licitações, somente em *PEN DRIVE* ou *CD*, na sede da Prefeitura do Município de Navegantes, situada na Rua João Emílio, 100 – Centro – CEP: 88370-446 – Navegantes – SC, cujas informações poderão ser obtidas no telefone: (47) 3342-





9500 ou ainda por e-mail: danielli.correa@navegantes.sc.gov.br ou carla.claudino@navegantes.sc.gov.br ou keila.fernandes@navegantes.sc.gov.br
Atendimento balcão ou telefônico, em dias úteis, no horário de expediente, das 13h às 19h.

6.6.1 Os Editais poderão estar disponíveis no site oficial da Prefeitura do Município de Navegantes, qual seja, www.navegantes.sc.gov.br, quando da possibilidade de sua inteira extensão; não se obrigando ao ato.

7. DA ABERTURA DOS ENVELOPES N.º 01 – PROPOSTA DE PREÇOS E JULGAMENTO

7.1 No dia, horário e local indicados no preâmbulo do Edital, o Pregoeiro e a equipe de apoio reunir-se-ão em sala própria, na presença dos representantes de cada proponente participante, procedendo como adiante indicado.

7.2 Realizará o credenciamento dos interessados ou de seus representantes, que consistirá na comprovação de que possui poderes para formulação de ofertas e lances verbais, para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame, conforme Cláusula Terceira do presente Edital.

7.2.1 A não comprovação de que o interessado ou seu representante legal possui poderes específicos para atuar no certame, impedirá a licitante de ofertar lances verbais.

7.3 Abrir-se-ão os envelopes n.º 01 "PROPOSTA DE PREÇOS" das empresas que entregaram os envelopes até o dia e horários indicados aprazados no Edital.

7.3.1 Não haverá, em hipótese alguma, autenticação de cópias por servidor ou pelo Pregoeiro neste ato, as autenticações de que trata o item 5.5.9 deverão se dar em momento anterior à abertura de envelopes.

7.3.2 O pregoeiro e a equipe de apoio rubricarão e submeterão a rubrica de todas as proponentes os documentos contidos no certame. O Pregoeiro procederá à verificação do conteúdo do envelope n.º 01, em conformidade com as exigências contidas neste Edital.

7.3.3 O Pregoeiro classificará a proponente que apresentar a proposta de **Menor Preço Global** e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) relativamente à proposta de preço de menor valor; ou classificará as 03 (três) propostas de preços de menor valor apresentadas pelas proponentes, quando não ocorrer pelo menos 03 ofertas no intervalo de 10% (dez por cento), excetuadas aquelas propostas que estão superiores ao valor máximo estipulado no edital.

7.3.4 Às proponentes classificadas, conforme subitem 7.3.3, será dada oportunidade para disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, em valores distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta classificada de maior preço.

7.3.4.1 A oferta dos lances deverá ser efetuada no momento em que for conferida a palavra à licitante, na ordem decrescente de preços.

7.3.4.2 Fica a encargo do Pregoeiro a fixação de parâmetros mínimos de valores sobre os lances verbais, podendo, inclusive, alterá-los no curso da sessão (estipulação de valores mínimos entre um lance e outro).





7.3.4.3 O pregoeiro poderá fixar tempo máximo para que as licitantes calculem e ofereçam novos lances.

7.3.4.4 Caso duas ou mais propostas iniciais apresentem preços iguais, será assegurada, como critério inicial de desempate, preferência para a microempresa ou empresa de pequeno porte.

7.3.4.4.1 Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 05% (cinco por cento) superior ao melhor preço.

7.3.4.4.2 A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

7.3.4.4.3 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos no item anterior, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.3.4.5 Ao encerrar a etapa de lances a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 05 (cinco) minutos, sob pena de preclusão.

7.3.4.6 A ocorrência de oferta de lance com vista ao empate implicará na classificação preferencial da proponente que ofertou o menor valor anteriormente, na sua vez de oferta.

7.3.4.6.1 O empate poderá ser registrado apenas para efeito de desistência da proponente vencedora, fato esse que, se ocorrer, classificará o segundo menor valor ofertado (neste caso o próprio empate).

7.3.4.7 Dos lances ofertados não caberá retratação.

7.3.5 A proponente que desistir de apresentar lance verbal quando convocado pelo Pregoeiro, será excluída da etapa de lances verbais, mantendo-se o último preço apresentado pela mesma, para efeito de ordenação das propostas.

7.3.6 Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação, podendo o Pregoeiro negociar diretamente com a proponente para que seja obtido melhor preço.

7.3.7 Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da proposta da primeira classificada por item, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

7.3.7.1 Será desclassificada a proponente que:

- a) deixar de atender a alguma exigência constante deste Edital;
- b) apresentar oferta de vantagem não prevista no Edital ou vantagem baseada nas propostas dos demais proponentes;
- c) apresentar preços manifestamente inexequíveis ou que ultrapassem o valor máximo estipulado no Edital (artigo 4º, inciso VIII da Lei 10.520/2002).

7.3.7.2 Para fins de aferição de inexequibilidade das propostas, o Pregoeiro determinará que a licitante deverá fazer prova de que possui condições de cumprir o objeto do Edital, através da planilha pormenorizada com a devida comprovação (documentos, notas fiscais, recibos, etc.) que os custos dos insumos são coerentes





com os de mercado, na forma do artigo 48, inciso II, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

7.3.8 Sendo aceitável a proposta de menor preço por item, lote ou global (conforme o caso), antes de efetuar o julgamento da habilitação, o Pregoeiro e Equipe de Apoio identificarão e comunicarão a participação ou não de microempresa ou empresa de pequeno porte, para fins de aplicação das condições especiais de que tratam os artigos 42 a 45 da Lei Complementar nº 123/2006, após esta identificação, será aberto o envelope contendo a Documentação de Habilitação da licitante vencedora, para confirmação das suas condições habilitatórias, com base nas exigências constantes neste Edital.

7.3.9 Em face dos artigos 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/2006, o pregoeiro promoverá ao julgamento da habilitação dos licitantes não enquadrados na condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, e, em relação a estas adotará o seguinte procedimento:

a) serão analisados os documentos não integrantes da regularidade fiscal, decidindo-se sobre o atendimento das exigências constantes do edital, de forma que serão inabilitados os licitantes que apresentarem irregularidades em relação a estas exigências;

b) serão analisados os documentos relativos à regularidade fiscal. Declarando-se: b.1) o atendimento das exigências constante no edital com a respectiva habilitação ou; b.2) o desatendimento das exigências constantes do edital com a suspensão do julgamento da habilitação fiscal em relação àquela Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, postergando sua apreciação para o momento posterior, com a aplicação do parágrafo 1º do art. 43 da LC nº 123/2006, se for o caso.

7.3.10 Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarada a proponente vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto definido neste Edital e seus Anexos.

7.3.11 Se a oferta não for aceitável ou se a licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a oferta de menor valor subsequente, verificando a aceitabilidade e procedendo à habilitação da proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta e habilitação que atendam a todas as exigências, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e à ela adjudicado o objeto definido neste Edital e seus Anexos.

7.3.12 Nas situações previstas nos subitens 7.3.6, 7.3.7 e 7.3.10, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com a proponente para que seja obtido melhor preço.

7.3.13 Encerrado o julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro declarará a vencedora, proporcionando a seguir, a oportunidade às licitantes para que se manifeste acerca da intenção de interpor recurso, esclarecendo que a falta desta manifestação, imediata e motivada, importará na decadência do direito de recurso por parte das licitantes, registrando na Ata da Sessão, a síntese dos motivos para a futura impetração de recurso, bem como o registro de que todos as demais licitantes ficaram intimadas para, querendo, se manifestar sobre as razões do recurso no prazo de 03 (três) dias consecutivos, após o término do prazo do recorrente para juntada de memoriais - razões de recursos do recorrente, conforme determina o art. 4º, inciso





XVIII da Lei nº 10.520/02 (03 dias consecutivos), proporcionando-se a todos, vista imediata do processo no Departamento de Compras.

7.3.12.1 A ausência da proponente ou sua saída antes do término da Sessão Pública caracterizar-se-á renúncia ao direito de recorrer.

7.3.13 Da reunião lavrar-se-á Ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, deverá obrigatoriamente ser assinada pelo Pregoeiro, equipe de apoio e a(s) licitante(s) presente(s).

7.3.13.1 Caso haja necessidade de adiamento da Sessão Pública, será marcada nova data para a continuação dos trabalhos, devendo ficar intimadas, no mesmo ato, as licitantes presentes.

7.3.14 Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital e seus Anexos.

7.4 A presente licitação para os efeitos de julgamento será do tipo "**MENOR PREÇO**" considerando-se o **Menor Preço Global** para fins da escolha mais vantajosa para o Município de Navegantes/SC.

7.5 CASO NECESSÁRIO O REPRESENTANTE PODERÁ FAZER USO DE APARELHO CELULAR DESDE QUE PREVIAMENTE AUTORIZADO PELO PREGOEIRO OU PELA EQUIPE DE APOIO.

7.6 NÃO SERÁ PERMITIDO NO MOMENTO DO CERTAME QUALQUER FORMA DE OBTENÇÃO DE FOTOCÓPIAS, INCLUSIVE POR MEIO DE EQUIPAMENTOS ELETRÔNICOS (CELULARES, TABLETS ENTRE OUTROS).

8. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, DOS RECURSOS E PENALIDADES.

8.1 Até 05 (cinco) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa física ou jurídica poderá impugnar o ato convocatório do presente Pregão, aplicando-se neles subsidiariamente as disposições contidas na Lei 8.666/93.

8.1.1 Em se tratando de licitante, o prazo para impugnação é de até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas (artigo 110 da Lei Federal nº 8666/93).

8.2 Ao final da sessão, a proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo, manifestando sua intenção com registro da síntese dos motivos, obrigando-se a juntar memoriais no prazo de 03 (três) dias consecutivos. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente. As razões e as contrarrazões de recurso deverão ser enviadas aos cuidados do Pregoeiro.

8.3 A falta de manifestação imediata e motivada na sessão do Pregão, bem como a não entrega das razões de recurso importará na preclusão do direito de recurso.

8.4 Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pela proponente.

8.5 Não serão reconhecidas as impugnações e recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.

8.6 Os recursos e contrarrazões de recurso, bem como impugnação do Edital, deverão ser dirigidos ao Pregoeiro e protocolados junto ao Departamento de Compras/Licitações, localizado na sede da Prefeitura do Município de Navegantes,





situada na Rua João Emílio nº 100 – Centro – CEP: 88.370-446 – Navegantes – SC, em dias úteis, no horário de expediente, a qual deverá receber, examinar e submetê-lo à Autoridade competente que decidirá sobre a pertinência.

8.7 É vedada a licitante a utilização de recurso ou impugnação como expediente protelatório ou que vise a tumultuar o procedimento da Licitação. Identificado tal comportamento poderá o Pregoeiro, ou se for o caso, a Autoridade Superior, arquivar sumariamente os expedientes.

8.8 Caso a Licitante necessite de cópias para serem utilizadas na fase recursal, estas serão disponibilizadas mediante comprovação de pagamento do boleto conforme estabelecido no Decreto 993/2013.

9. DO PRAZO CONTRATUAL E LOCAL DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS.

9.1 O presente contrato terá vigência a partir da data de sua assinatura por 12 (doze) meses, com possibilidade de prorrogação nos termos da legislação vigente, e mediante livre negociação entre as partes;

9.2 Os serviços deverão ser executados em até 10 (dez) dias após a emissão da ordem de serviços diretamente nos locais, situados no município de Navegantes, que serão oportunamente informados pela Secretaria Solicitante.

9.3 O regime de execução será por tipo de cardápio especificado nos **Anexos 2 e 3**, de acordo com os critérios estabelecidos neste Termo de Referência e seus anexos;

9.4 Os valores a serem pagos pela Contratante referem-se aos cardápios efetivamente servidos;

9.5 As refeições serão preparadas nas cozinhas das unidades de ensino relacionadas no **Anexo 1**, no mesmo dia do seu consumo, com base em fichas técnicas das preparações, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas;

9.6 Na aquisição dos insumos (alimentos e afins), a Contratada deverá priorizar os fornecedores locais, devendo ainda, dar preferência aos produtos originários dos produtores rurais da cidade de Navegantes;

9.7 A empresa vencedora deverá seguir os cardápios mensalmente conforme modelos nos **Anexos 2 e 3 (e ainda utilizar a Tabela de Incidências – Anexo 12, que servirá como base norteadora no planejamento dos mesmos, desde que respeitando as Observações discriminadas abaixo da mesma)**, elaborado pelas nutricionistas da equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação, atendendo as determinações estabelecidas pelas normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Diretrizes Municipais, e de acordo com as necessidades nutricionais dos alunos das unidades de ensino;

9.8 Os cardápios deverão ser submetidos à apreciação do Conselho de Alimentação Escolar do Município de Navegantes mensalmente.

9.9 Os cardápios poderão ser alterados pela contratante ou contratada, desde que comunicado a contratante com antecedência de 72 (setenta e duas) horas de seu fornecimento, observado e avaliado motivos plausíveis, pela equipe técnica de nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação, respeitando o padrão estabelecido nas especificações de cada produto.

9.10 Na elaboração dos cardápios será observada a sazonalidade dos gêneros





alimentícios e a cultura de alimentação local;

9.11 Ficará sob a responsabilidade da empresa vencedora elaborar as Fichas Técnicas das preparações do cardápio de cada mês, que deverão ser aprovadas pela equipe técnica da Secretaria de Educação, bem como o cálculo do valor nutricional médio;

9.12 As refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, e quando possível *in natura*, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão a Contratada;

9.13 Manter amostras das refeições por, no mínimo, 72 (setenta e duas) horas, em recipientes e temperatura que mantenham as características de quando foram servidas, nos locais onde foram preparadas, a fim de que sejam feitas análises em caso de problemas relacionados às refeições, de acordo com as normas sanitárias vigentes;

9.14 Fornecer material de limpeza e sanitização de boa qualidade para a higienização ambiental, pessoal, dos utensílios e equipamentos, conforme item 4 do **Anexo 6**;

9.15 As unidades de ensino poderão receber gêneros alimentícios enviados do Estado, Agricultura Familiar, programas governamentais, hortas escolares e outras doações, devendo estes ter o mesmo procedimento quanto à manipulação, preparo e distribuição pela Contratada;

9.16 O aceite de gênero(s) alimentício(s) nos termos do item 7.14 estará condicionado à prévia aprovação da Contratante, autorizados através das nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação;

9.17 A Contratada será responsável pela manipulação, preparo e distribuição de produtos provenientes da Agricultura Familiar, e demais gêneros alimentícios, adquiridos pelo Município de Navegantes nos termos da legislação vigente, cabendo a Contratante através dos fiscais designados nas Unidades de ensino o recebimento e conferência no momento de entrega dos produtos;

9.18 Após a prestação/execução dos serviços, a proponente deverá apresentar Nota Fiscal/fatura acompanhada por relatório dos serviços prestados/executados, que estará submetida à aprovação do servidor encarregado do recebimento e observado o cumprimento integral das disposições contidas neste Edital.

9.19 Todos os serviços prestados/executados deverão atender a todas as características estabelecidas neste Edital.

9.20 Os serviços prestados/executados, serão constantemente acompanhados, durante prestação/execução, para verificação de sua conformidade com as especificações do Município de Navegantes/SC e da Secretaria Solicitante.

9.21 Uma vez estando comprovada a adequação do objeto nos termos contratuais, confirmando-se os serviços prestados/executados, serão recebidos, definitivamente, mediante assinatura do encarregado do setor de materiais e serviços externos, na Nota Fiscal.

10. DAS CLÁUSULAS CONTRATUAIS

10.1 Os Serviços prestados/executados de forma irregular deverá ser substituído a expensas da empresa vencedora.





10.2 A empresa será responsável por eventuais danos causados ao Município de Navegantes/SC, provenientes de negligência, imperícia e/ou imprudência por seus empregados, aos serviços prestados/executados, eventualmente em desacordo com a qualidade, quantidade, prazo de entrega dos serviços prestados.

10.3 Toda e qualquer despesa relativa à prestação dos serviços correrá às expensas do licitante vencedor, sendo sua obrigação prestar/executar, os serviços deixando o objeto licitado em perfeitas condições de uso.

11. DO PAGAMENTO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 O pagamento será efetuado da seguinte forma: em 30 (TRINTA) dias após a prestação/execução dos serviços mediante a apresentação da Nota Fiscal/fatura e respectiva liquidação, acompanhada de relatório dos serviços prestados/executados emitidos pelas Secretarias competentes, devidamente atestada pelo responsável do setor requerente e, observado o cumprimento integral das disposições contidas neste Edital.

11.1.1 Os pagamentos poderão sofrer dilatação de prazo, nos termos do art. 78 inc. XV da lei 8.666/93.

11.2 Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro Social – INSS e perante o FGTS – CRF e CNDT (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas).

11.3 Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

11.4 NÃO HAVERÁ, SOB HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO.

11.5 A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela própria CONTRATADA, obrigatoriamente com o número de inscrição no CNPJ com que foi cadastrado no sistema eletrônico, constante ainda da Nota de Empenho e da ATA, não se admitindo notas fiscais/faturas emitidas com outro CNPJ, mesmo de filiais ou da matriz;

11.10 A contratada deverá emitir a nota fiscal com o CNPJ conforme os dados constantes na Autorização do Fornecimento enviada pela Secretaria Solicitante contendo detalhamento dos itens, quantidades, valores unitários e totais, bem como **a marca e o modelo (quando couber)**, deve conter nº da Autorização de Fornecimento (AF) ou empenho e dados bancários para pagamento, conforme Instrução Normativa nº 002.2021.

Observação: O não cumprimento do subitem 11.10 acarretará no não recebimento dos produtos, bem como o respectivo pagamento.

11.11 Os recursos para pagamento serão atendidos pela dotação do orçamento vigente, classificadas e codificadas sob número abaixo descrito:

Projeto/Atividade	Recurso	Despesa/Ano	Descrição
2.022.3.3.90.00.00.00	5000	92/2022	Manutenção da Merenda Escolar do Ensino Fundamental
2.023.3.3.90.00.00.00	5000	93/2022	Manutenção da Merenda Escolar da Educação Infantil e Creches





12. DO CONTROLE E DAS ALTERAÇÕES DE PREÇOS

12.1 Durante a vigência da Ata e do Contrato, os preços registrados serão fixos e irrevogáveis, exceto nas hipóteses decorrentes e devidamente comprovadas, nas situações previstas na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

12.2 Comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93, a Administração, poderá: (Decreto nº 56/2009, Art.12, § 3º)

- a) liberar o fornecedor do compromisso assumido e,
- b) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

12.3 Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e, definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado para a devida alteração do valor registrado em Ata e Contrato.

13. DO REAJUSTE E ALTERAÇÕES

13.1 Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para apresentação das propostas;

13.2 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da CONTRATADA os preços contratados poderão sofrer reajustes após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade;

13.3 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art.65 da Lei nº8666 de 1993;

13.4 A CONTRATADA é obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões que fizeram necessários até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor atualizado do Contrato;

13.5 As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte cinco por cento) do valor atualizado do contrato.

OBS: Somente será possível a realização de aditivo contratual nos termos do art.65 §1º da Lei nº8666/93 dentro do prazo de vigência do contrato de fornecimento.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1 Às proponentes que ensejarem o retardamento da execução do certame, não mantiverem a proposta, deixarem de entregar ou apresentarem documentação falsa exigida no Edital, comportarem de modo inidôneo ou cometerem fraude fiscal, poderão ser aplicadas, conforme o caso, as seguintes sanções, sem prejuízo da reparação dos danos causados ao Município de Navegantes/SC pelo infrator:

14.1.1 Advertência e anotação restritiva no Cadastro de Fornecedores;

14.1.2 Multa no valor de 20% (vinte por cento) sobre o valor das propostas apresentadas pela proponente;

14.1.3 Suspensão do direito de licitar e contratar com esta Administração Pública, pelo prazo de até 02 (dois) anos;

14.1.4 Impedimento do direito de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos;





14.1.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com esta Administração Pública.

14.2 A aplicação das penalidades ocorrerá após a defesa prévia do interessado, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato.

14.3 Em conformidade com o art. 7º da Lei 10.520/02 ficarão impedidas de licitar com o Município de Navegantes/SC, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, as licitantes que:

- a) Ensejarem o retardamento da execução do objeto deste Pregão;
- b) Não mantiverem a proposta, injustificadamente;
- c) Comportar-se de modo inidôneo;
- d) Fizerem declaração falsa;
- e) Cometerem fraude fiscal;
- f) Falharem ou fraudarem na execução do contrato;
- g) Não celebrarem o contrato dentro do prazo de validade da proposta;
- h) Apresentar documentação falsa.

14.4 Pelos motivos que seguem, principalmente, os licitantes vencedores estarão sujeitos às penalidades tratadas na condição anterior:

- a) Pela prestação/execução dos serviços, desconforme com o especificado e aceito;
- b) Pela não substituição, no prazo estipulado, dos serviços.
- c) Pelo descumprimento dos prazos e condições previstos neste Pregão.

14.5 Além das penalidades citadas, as licitantes vencedoras ficarão sujeitas, ainda, ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores deste Município, no que couber às demais penalidades referidas no Capítulo IV, da Lei nº 8.666/93.

14.6 Comprovado impedimento ou reconhecida força maior devidamente justificado e aceito pela Administração deste Município, em relação a um dos motivos mencionados anteriormente, os licitantes vencedores poderão ficar isentos das penalidades mencionadas.

15. DA EXPECTATIVA DA CONTRATAÇÃO

15.1 Este CONTRATO não obriga o Município de Navegantes/SC a firmar as contratações nas quantidades estimadas

16. DA PUBLICAÇÃO

16.1 A Publicação será providenciada conforme normas da Legislação Vigente, nos termos do Art. 61 da Lei nº 8.666/93, e divulgada no portal da internet www.navegantes.sc.gov.br/licitacao.

17. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1 A presente Licitação não importa necessariamente em contratação, podendo o Município, revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.





17.2 As proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas. O Município de Navegantes/SC, não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

17.3 A proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da Licitação.

17.3.1 A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará na imediata desclassificação da proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido a vencedora, na rescisão do Contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

17.4 Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo, assegurada a defesa prévia do interesse e recurso nos prazos definidos em Lei, sendo-lhes franqueada vista ao processo. *“Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 05 (cinco) anos.”* De acordo com o artigo 7º da Lei nº 10.520/2002.

17.5 Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

17.6 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, firmando-se que só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente normal na Prefeitura do Município de Navegantes.

17.7 É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade superior, em qualquer fase da Licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

17.8 As proponentes intimadas para fornecer quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.

17.9 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

17.10 As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

17.11 As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas às proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento.

17.12 Ao Município de Navegantes/SC, reserva-se o direito de rejeitar uma, várias ou todas as propostas, desclassificar aquelas que não estejam em conformidade com as exigências do presente Edital, dispensar formalidades omitidas, ou relevar irregularidades sanáveis.

17.13 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida





para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

17.14 Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e Anexos, deverão ser dirigidos ao Pregoeiro através do e-mail carla.claudino@navegantes.sc.gov.br ou keila.fernandes@navegantes.sc.gov.br ou danielli.correa@navegantes.sc.gov.br por escrito e protocolado junto ao Departamento de Compras/Licitações da Prefeitura do Município de Navegantes, sito a Rua João Emílio n° 100 – Centro – CEP 88370-446 – Navegantes – SC, em dias úteis, no horário de expediente, das 13h às 19h;

17.15 Os casos omissos serão decididos pelo Pregoeiro em conformidade com as disposições constantes nas Leis citadas no preâmbulo deste Edital.

17.16 O Município de Navegantes/SC, poderá tolerar o não cumprimento de alguma exigência de caráter eminentemente burocrático, descrita no presente Edital, desde que tal tolerância venha em defesa dos interesses do Município de Navegantes/SC e não se constitua num desvio substancial da proposta.

17.17 O Foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o local da realização do certame, considerado aquele a que está vinculado o Pregoeiro, ou seja, o Foro da Comarca de Navegantes/SC.

17.18 Recomenda-se às licitantes que estejam no local marcado com antecedência de 15 (quinze) minutos do horário previsto para a entrega dos envelopes n.º 01 e 02 e demais documentos.

17.19 São partes integrantes deste Edital:

- a) Anexo I - Declaração para Habilitação (modelo);
- b) Anexo II - Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo à Habilitação (modelo);
- c) Anexo III - Declaração de cumprimento ao disposto no XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal (modelo)
- d) Anexo IV - Ficha Cadastral para Fornecedor
- e) Anexo V - Minuta de Contrato
- f) Anexo VI – Termo de Referência
- g) Anexo 1 – Unidades do Ensino Fundamental com respectivos endereços e quantitativos
- h) Anexo 2 – Modelos de cardápios/refeições a serem servidas (per capitas) educação infantil
- i) Anexo 3 - Modelos de cardápios/refeições a serem servidas (per capitas) Ensino Fundamental
- j) Anexo 4 – Alimentação especial atender as necessidades nutricionais específicas dos alunos matriculados na rede de ensino.
- k) Anexo 5 – Especificações técnica/descrição dos gêneros alimentícios
- l) Anexo 6 – Relação de mobiliários, equipamentos, utensílios e material de limpeza
- m) Anexo 7 - Atribuições Das Merendeiras
- n) Anexo 8 - Modelo do Atestado de Vistoria
- o) Anexo 9 - Planilha de custos
- p) Anexo 10 - Planilha de custo dos equipamentos e mobiliários
- q) Anexo 11 - Planilha modelo de Proposta de Preços
- r) Anexo 12 - Tabela de incidências de gêneros alimentícios – ensino fundamental





s) Anexo VII – Relação de Itens

17.20 O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta da licitante vencedora, farão parte integrante do Contrato, independentemente de transcrição.

17.21 A participação da proponente nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste Edital.

17.22 Para o conhecimento público expede-se o presente edital, que é publicado no site oficial do Município de Navegantes.

Navegantes/SC, 07 de julho de 2022.

PATRICIA DUARTE CIDRAL
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



Avenida José Juvenal Mafra, 430 - Centro -
Navegantes - SC
CEP: 88370-094



ANEXO I

DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO (Modelo)

A empresa _____,
inscrita sob o CNPJ nº: _____, sediada
na _____,
município de _____, Estado de _____, com o
CEP _____, DECLARA, sob as penalidades da Lei, que cumpre plenamente
os requisitos da cláusula 5ª do Edital: Habilitação Jurídica, regularidade fiscal,
qualificação econômica financeira e qualificação técnica, no processo licitatório, ciente
da obrigatoriedade de declarar ocorrência posteriores..

Local e data: _____, _____, _____ de _____ de _____.

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.





ANEXO II

DECLARAÇÃO DE INEXISTENCIA DE FATO IMPEDITIVO À HABILITAÇÃO (Modelo)

A empresa _____,
inscrita sob o CNPJ nº: _____, sediada
na _____,
município de _____, Estado de _____, com o
CEP _____, DECLARA, sob as penalidades da Lei, que até a presente data
inexistem fatos impeditivos para a sua HABILITAÇÃO no presente processo licitatório,
ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e data: _____, _____, _____ de _____ de _____.

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.





ANEXO III

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL (Modelo)

A empresa _____, inscrita
no CNPJ nº _____ por intermédio de seu
representante _____ legal, _____ sr(a).
_____, portador(a) da
Carteira de Identidade nº _____, e do CPF nº
_____, **DECLARA** para fins do disposto no inciso V do
art. 27 da lei 8.666/93, acrescido pela lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não
emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não
emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz
(_____).

Local e data: _____, _____, _____ de _____ de _____.

Carimbo, assinatura e CPF do representante legal.

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.





ANEXO IV

FICHA CADASTRAL PARA FORNECEDORES

NOME EMPRESARIAL: _____

NOME FANTASIA: _____

CNPJ: _____

OPTANTE PELO SIMPLES () SIM () NÃO

INSCRIÇÃO ESTADUAL: _____

INSCRIÇÃO MUNICIPAL: _____

ENDEREÇO: _____

COMPLEMENTO: _____ BAIRRO: _____

CIDADE: _____ UF: _____ CEP: _____

TEL: () _____ FAX: () _____ CELULAR : () _____

SITE: _____

E-MAIL: _____

RESPONSÁVEL (1): _____ FUNÇÃO: _____

CPF: _____ RG: _____ ÓRGÃO: _____

RESPONSÁVEL (2): _____ FUNÇÃO: _____

CPF: _____ RG: _____ ÓRGÃO: _____

INFORMAÇÕES BANCÁRIAS:

BANCO: _____

AGÊNCIA: _____

C/C: _____ - _____





ANEXO V
MINUTA DE CONTRATO
CONTRATO PMN – N° XXX/2022

CONTRATO DE PRESTAÇÃO/EXECUÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE NAVEGANTES E A EMPRESA _____, NA FORMA ABAIXO DESCRITA:

O MUNICÍPIO DE NAVEGANTES, Estado de Santa Catarina, com sede a Rua João Emílio nº 100, Bairro Centro, em Navegantes/SC, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob nº 83.102.855/0001-50, neste ato representado pelo excelentíssimo Prefeito Municipal Sr. Libardoni Lauro Claudino Fronza, pela Secretária Interina de Educação, Sra. Patrícia Duarte Cidral, nomeada através da Portaria nº 1949/2021 de 12 de abril de 2021, que este subscreve, de ora em diante denominado simplesmente de **MUNICÍPIO**, e, de outro lado, e a empresa _____, com sede na cidade de _____, Estado de _____, na Rua _____, nº ____ - Bairro _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, neste ato representado pelo senhor _____, portador do CPF nº _____, que também subscreve doravante denominada de CONTRATADA têm entre si justo e contratado o que segue:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 Constitui objeto deste contrato **PREGÃO PRESENCIAL VISANDO A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, VISANDO O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS SANITÁRIAS ADEQUADAS, QUE ATENDAM AOS PADRÕES NUTRICIONAIS E DISPOSITIVOS LEGAIS VIGENTES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) AOS ALUNOS REGULARMENTE MATRICULADOS EM UNIDADES EDUCACIONAIS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE NAVEGANTES, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC.**, conforme Pregão Presencial para Registro de Preço nº 130/2022, a que corresponde este pacto, assim especificados:

CARDÁPIOS	QUANTIDADE DE MATRICULADOS	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
			(Quantidade x Valor Unitário x 200 dias letivos)
B1 (Berçário 1)	633	R\$ 6,39	R\$ 808.974,00
B2 (Berçário 2)	967	R\$ 7,67	R\$ 1.483.378,00
B3 (Berçário 3)	1388	R\$ 9,49	R\$ 2.634.424,00
M1 (Maternal 1)	1492	R\$ 9,62	R\$ 2.870.608,00
M2 (Maternal 2)	1580	R\$ 9,62	R\$ 3.039.920,00
J1 (Jardim 1)	1739	R\$ 9,98	R\$ 3.471.044,00
J1 (Jardim 1)	150	R\$ 9,98	R\$ 299.400,00





Refeição Ensino Fundamental	12949	R\$ 3,85	R\$ 9.970.730,00
		TOTAL	R\$ 24.578.478,00

1.2 O presente contrato, assim como a Licitação da qual decorreu, não obriga o Município de Navegantes/SC a contratar todos os serviços licitados de acordo com as qualidades e/ou quantidades acima indicadas, sendo solicitados de acordo com as necessidades do Município, conforme consta no edital de Pregão Presencial para Registro de Preço nº 130/2022.

CLÁUSULA SEGUNDA - DOS DOCUMENTOS

2.1 Para todos os efeitos legais, para melhor caracterização da execução, bem como, para definir procedimentos e normas decorrentes das obrigações ora contraídas, integram este Contrato, como se nele estivessem transcritos, com todos os seus Anexos, os seguintes documentos:

- a) Edital de Pregão Presencial para Registro de Preço nº 130/2022 e seus Anexos;
- b) Proposta de Preço da CONTRATADA;
- c) Ata de Reunião de Julgamento de Proposta;

2.2 Os documentos referidos no presente item são considerados suficientes para, em complemento a este Contrato, definir a sua extensão e, desta forma, reger a execução do objeto contratado.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO LOCAL E PRAZO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 Os serviços deverão ser executados em até 10 (dez) dias após a emissão da ordem de serviços diretamente nos locais, situados no município de Navegantes, que serão oportunamente informados pela Secretaria Solicitante.

3.3 O regime de execução será por tipo de cardápio especificado nos **Anexos 2 e 3**, de acordo com os critérios estabelecidos neste Termo de Referência e seus anexos;

3.4 Os valores a serem pagos pela Contratante referem-se aos cardápios efetivamente servidos;

3.5 As refeições serão preparadas nas cozinhas das unidades de ensino relacionadas no **Anexo 1**, no mesmo dia do seu consumo, com base em fichas técnicas das preparações, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas;

3.6 Na aquisição dos insumos (alimentos e afins), a Contratada deverá priorizar os fornecedores locais, devendo ainda, dar preferência aos produtos originários dos produtores rurais da cidade de Navegantes;

3.7 A empresa vencedora deverá seguir os cardápios mensalmente conforme modelos nos **Anexos 2 e 3 (e ainda utilizar a Tabela de Incidências – Anexo 12, que servirá como base norteadora no planejamento dos mesmos, desde que respeitando as Observações discriminadas abaixo da mesma)**, elaborado pelas nutricionistas da equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação, atendendo as determinações estabelecidas pelas normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Diretrizes Municipais, e de acordo com as necessidades nutricionais dos alunos das unidades de ensino;

3.8 Os cardápios deverão ser submetidos à apreciação do Conselho de Alimentação





Escolar do Município de Navegantes mensalmente.

3.9 Os cardápios poderão ser alterados pela contratante ou contratada, desde que comunicado a contratante com antecedência de 72 (setenta e duas) horas de seu fornecimento, observado e avaliado motivos plausíveis, pela equipe técnica de nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação, respeitando o padrão estabelecido nas especificações de cada produto.

3.10 Na elaboração dos cardápios será observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios e a cultura de alimentação local;

3.11 Ficará sob a responsabilidade da empresa vencedora elaborar as Fichas Técnicas das preparações do cardápio de cada mês, que deverão ser aprovadas pela equipe técnica da Secretaria de Educação, bem como o cálculo do valor nutricional médio;

3.12 As refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, e quando possível *in natura*, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão a Contratada;

3.13 Manter amostras das refeições por, no mínimo, 72 (setenta e duas) horas, em recipientes e temperatura que mantenham as características de quando foram servidas, nos locais onde foram preparadas, a fim de que sejam feitas análises em caso de problemas relacionados às refeições, de acordo com as normas sanitárias vigentes;

3.14 Fornecer material de limpeza e sanitização de boa qualidade para a higienização ambiental, pessoal, dos utensílios e equipamentos, conforme item 4 do **Anexo 6**;

3.15 As unidades de ensino poderão receber gêneros alimentícios enviados do Estado, Agricultura Familiar, programas governamentais, hortas escolares e outras doações, devendo estes ter o mesmo procedimento quanto à manipulação, preparo e distribuição pela Contratada;

3.16 O aceite de gênero(s) alimentício(s) nos termos do item 7.14 estará condicionado à prévia aprovação da Contratante, autorizados através das nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação;

3.17 A Contratada será responsável pela manipulação, preparo e distribuição de produtos provenientes da Agricultura Familiar, e demais gêneros alimentícios, adquiridos pelo Município de Navegantes nos termos da legislação vigente, cabendo a Contratante através dos fiscais designados nas Unidades de ensino o recebimento e conferência no momento de entrega dos produtos;

CLÁUSULA QUARTA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA

4.1 O presente contrato terá vigência a partir de sua assinatura por 12 (doze) meses, com possibilidade de prorrogação nos termos da legislação vigente, e mediante livre negociação entre as partes;

4.2 Os Serviços que não forem prestados/executados deverão ser desconsiderados caso não haja termo aditivo ao contrato. Neste caso não há obrigatoriedade da prestação/execução dos serviços pelo Município de Navegantes/SC, não podendo se falar em perdas e danos.





CLÁUSULA QUINTA - DA PUBLICAÇÃO DO CONTRATO

5.1 O extrato do presente contrato será publicado no Diário Oficial dos Municípios, conforme o disposto no art. 61, no parágrafo único, da Lei n. 8.666/1993 e divulgada no portal da internet www.navegantes.sc.gov.br/licitacao

CLÁUSULA SEXTA - DO VALOR

6.1 O preço para a execução do objeto deste Contrato, é o apresentado na proposta da CONTRATADA devidamente aprovado pelo MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC, tendo o seu valor especificado na Relação de Itens, anexo VII deste Edital.

6.2 O preço retro referido é final, não se admitindo qualquer acréscimo, estando incluídos no mesmo todas as despesas e custos, diretos e indiretos, como também os lucros da CONTRATADA.

6.3 A recomposição dos preços unitários em razão de desequilíbrio econômico-financeiro do Contrato somente poderá ser dada se a sua ocorrência não era previsível no momento da contratação, e se houver a efetiva comprovação do aumento pela CONTRATADA (requerimento, planilha de custos e documentação de suporte).

6.4 Havendo prorrogação contratual, que estenda a vigência do contrato por prazo superior a 12 (doze) meses poderá ser reajustado pelo IPCA, aplicado a partir da data de apresentação da proposta na forma do art. 40, inciso XI, da Lei nº 8.666/93.

6.5 O valor do Contrato poderá sofrer acréscimo ou supressão nos termos do Art.65, limitando-se o percentual ao previsto no § 1º do mesmo, ou seja, o limite de 25%.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PAGAMENTO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1 O pagamento será efetuado da seguinte forma: em 30 (trinta) dias após a prestação/execução dos serviços mediante a apresentação da Nota Fiscal/fatura e respectiva liquidação, acompanhada de relatório emitido pela Secretaria competente, devidamente atestada pelo responsável do setor requerente e, observado o cumprimento integral das disposições contidas neste Edital.

7.1.1 E recaindo o dia de pagamento no sábado, domingo ou feriado, o pagamento será efetuado no primeiro dia útil subsequente ao mesmo.

7.1.2 O pagamento será efetuado diretamente a CONTRATADA, através de conta corrente previamente cadastrada pela contratada, perante esta Administração Pública Municipal.

7.2 Todos os serviços deverão atender a todas as características estabelecidas neste Edital.

7.3 Uma vez estando comprovada a adequação do objeto nos termos contratuais, confirmando-se os serviços prestados/executados, serão recebidos, definitivamente, mediante assinatura do responsável, na Nota Fiscal.

7.4 Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante o Instituto nacional do Seguro social - INSS e o FGTS – CRF e CNDT (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas).

7.5 NÃO HAVERÁ, SOB HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO.

7.6 A contratada deverá emitir a nota fiscal com o CNPJ conforme os dados constantes na Autorização do Fornecimento enviada pela Secretaria Solicitante contendo detalhamento dos itens, quantidades, valores unitários e totais, bem como **a marca e**





o modelo (quando couber), deve conter nº da Autorização de Fornecimento (AF) ou empenho e dados bancários para pagamento, conforme Instrução Normativa nº 002.2021.

Observação: O não cumprimento do subitem 7.6 acarretará no não recebimento dos produtos, bem como o respectivo pagamento.

7.6 Os recursos para pagamento serão atendidos pela dotação do orçamento vigente, classificadas e codificadas sob número abaixo descrito:

Projeto/Atividade	Recurso	Despesa/Ano	Descrição
2.022.3.3.90.00.00.00	5000	92/2022	Manutenção da Merenda Escolar do Ensino Fundamental
2.023.3.3.90.00.00.00	5000	93/2022	Manutenção da Merenda Escolar da Educação Infantil e Creches

CLÁUSULA OITAVA - RESPONSABILIDADES

8.1 A CONTRATADA é responsável, direta e exclusivamente, pela execução deste Contrato e, conseqüentemente, responde, civil e criminalmente, por todos os danos e prejuízos que, na execução dele, venha, direta ou indiretamente, a provocar ou causar para o MUNICÍPIO ou para terceiros, independentemente da fiscalização exercida pelo MUNICÍPIO.

8.2 A CONTRATADA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, nos termos do artigo 71 da lei 8.666/93.

8.3. As contribuições sociais e os danos contra terceiros são de responsabilidade da CONTRATADA.

8.4 A CONTRATADA fica, única e exclusivamente, responsável por todos e quaisquer encargos decorrentes do presente contrato, tais como impostos, taxas, contribuições fiscais e parafiscais, emolumentos, ônus ou encargos de qualquer natureza; enfim, por todas as obrigações e responsabilidades decorrentes da prestação/execução dos serviços, por mais especiais que sejam e mesmo que não expressas no presente contrato, eximindo o Município de Navegantes de toda e qualquer responsabilidade e/ou obrigação, posto que considerada incluída no cômputo do valor do presente contrato.

8.5 Fica expressamente vedada a cessão ou qualquer outra forma de transferência do presente contrato e das obrigações dele decorrentes, mesmo que parcialmente, considerando-se, o presente, de caráter personalíssimo.

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

9.1 São obrigações do MUNICÍPIO:

- fiscalizar e controlar a qualidade dos serviços prestados/executados;
- efetuar o pagamento dos serviços prestados/executados na época de sua exigibilidade;

9.2 Rejeitar os serviços que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações;

9.3 Aplicar à(s) CONTRATADA(s) vencedora(s) as sanções administrativas previstas na legislação vigente;





9.4 O Município não será responsável por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculadas à legislação trabalhista, tributárias ou securitárias decorrentes da execução do presente CONTRATO, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente, à CONTRATADA.

9.5 Expedir Ordem de Serviço específica para o início do serviço objeto do presente Contrato, relativo às unidades de ensino, devendo ser assinada no prazo máximo de 24 horas a contar do recebimento via e-mail, com as especificações necessárias à perfeita execução dos serviços, inclusive quanto aos horários de distribuição das refeições em cada unidade de ensino;

9.6 Apresentar, em até 10 dias após a assinatura do Contrato um inventário especificando todos os equipamentos e utensílios de propriedade das unidades de ensino, devendo o mesmo ser conferido e assinado pela Contratada (pessoa responsável pela Unidade Escolar);

9.7 Acompanhar direta e indiretamente a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e normas técnicas dos órgãos competentes (CFN, ANVISA, Vigilância Sanitária, PNAE, CAE);

9.8 Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente;

9.9 Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecida no presente Termo de Referência;

9.10 A Contratante cederá os espaços nas unidades de ensino onde serão preparadas as refeições, ficando sob a responsabilidade da Contratada as exigências constantes deste Termo de Referência;

9.11 As despesas com a energia elétrica e água consumidas para o fornecimento das refeições serão custeadas pela Contratante;

9.12 A Contratante, por meio da Secretaria Municipal de Educação, efetuará a fiscalização e controle diário das refeições servidas, bem como dos serviços prestados pela Contratada nas unidades de ensino.

CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

10.1 Constituem obrigações da CONTRATADA:

a. Fornecer o uniforme padronizado de cores claras, e equipamentos individuais de segurança (EPI's);

b. os uniformes deverão ser utilizados todos os dias e devem ser colocados na Unidades Escolar, evitando assim possibilidade de contaminação com elementos externos.

c. o custo do uniforme não poderá ser repassado ao ocupante do posto de trabalho;

d. os uniformes deverão ser substituídos tão logo se apresentem em mau estado de conservação;

10.2 Manter durante o prazo de vigência do contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidas na licitação em compatibilidade com as obrigações assumidas;

10.3 Zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados e facilitar, por todos os meios, a ampla ação fiscalizadora do contratante, atendendo prontamente às exigências que lhe forem solicitadas, inclusive referentes à apresentação de





documentos comprobatórios da execução do contrato e os relacionados ao cumprimento de obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais;

10.4 Manter, sob sua exclusiva responsabilidade, toda a supervisão, direção, treinamento e subordinação trabalhista dos recursos humanos para execução completa e eficiente dos serviços;

10.5 Apresentar, no início do contrato e sempre que houver substituição de funcionários:

a) Carteira de Saúde Específico;

b) Certificado do Curso de Manipulador de Alimentos.

10.6 Comunicar previamente ao contratante a inclusão de novo(s) funcionários(s), antes do mesmo ser encaminhado à prestação dos serviços;

10.7 Comunicar ao contratante qualquer impedimento que interfira no andamento dos serviços;

10.8 Cumprir e fazer com que seus trabalhadores cumpram as normas de higiene e segurança do trabalho, normas e demais regulamentos do contratante e dos locais de prestação dos serviços, devidamente disponibilizados, bem como tratar com cortesia todas as pessoas que tiverem contato no local de execução dos serviços;

10.9 Comparecer em juízo nas ações trabalhistas propostas por seus empregados contra si, ou contra o município, assumido o polo passivo, defendendo-se judicialmente e reconhecendo perante a Justiça do Trabalho, sua condição de empregadora, arcando com o ônus de eventual condenação, inclusive honorários advocatícios, custas judiciais e demais cominações e sucumbências;

10.10 Apresentar até o décimo dia útil de cada mês, cópia autenticada de toda a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações tributárias, trabalhistas e fundiárias relativamente ao mês imediatamente anterior e, em especial, relação dos trabalhadores que prestaram serviços decorrentes do contrato firmado com o contratante; comprovante de pagamento de remunerações e salários e respectiva folha de pagamento; comprovante dos recolhimentos de Fundo de Garantia por Tempo de Serviço e RE (Relação de Empregados) respectiva; cópia das rescisões contratuais (TRTC); cópia do informe mensal de acidente de trabalho (que se apresentam obrigatoriamente na previdência social), bem como comprovação do pagamento dos 13ºs salários e férias (nas épocas próprias) e, ainda, outros documentos que a contratante entender necessários:

a) guia de recolhimento das contribuições previdenciárias devidas ao INSS, relativa ao mês de competência imediatamente anterior, devidamente quitada;

b) guia de depósito do FGTS, contendo a relação completa dos empregados, relativamente ao mês de competência anterior, devidamente quitada, e quando contrato temporário, apresentar guia de recolhimento do FGTS e das informações à Previdência Social (GFIP) devidamente quitada e autenticada, indicando o nome do profissional, relativamente ao mês de competência anterior;

c) comprovante de pagamento dos salários dos empregados envolvidos no objeto ora contratado.

d) relação de todos os funcionários com as respectivas funções;

10.11 Cumprir as medidas relativas à segurança e saúde do trabalho contidos na Constituição Federal e CLT;





10.12 Indicar junto à Secretaria gestora, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis após a assinatura do contrato, o representante ou preposto da CONTRATADA, para representá-la nos locais de execução dos serviços – que deverão ser acessíveis para imediato contato todo o período e serão nomeados por escrito, cujo respectivo documento deverá ser entregue ao CONTRATANTE, podendo este preposto ser partícipe da força de trabalho;

10.13 Deverá ser indicado nome completo, endereço do escritório da CONTRATADA, onde o preposto deve ser encontrado, telefone convencional, celular do preposto indicado e e-mail oficial da empresa para fins de correspondência:

a) Ficará a cargo da empresa atualizar os telefones e os endereços seja ele eletrônico ou o endereço físico;

11.14 Realizar regularmente os exames de saúde dos seus empregados, na forma da lei, assim como arcar com todas as despesas decorrentes de transporte, alimentação, inclusive seguro de vida contra o risco de acidentes de trabalho e outras e especificadas nas normas coletivas;

10.15 Pagar os salários e encargos sociais até os respectivos vencimentos ante sua condição de única empregadora do pessoal designado para execução dos serviços contratados, inclusive, exemplificativamente, indenizações decorrentes de acidentes de trabalho, demissões, vales transporte, obrigando-se ao fiel e integral cumprimento das legislações trabalhistas e previdenciária, não sendo admissível atrasar pagamentos sob o argumento de eventual atraso no pagamento deste contrato, e tampouco invocar a corresponsabilidade do CONTRATANTE para tentar eximir-se destas obrigações;

10.16 Compor estrutura de trabalho e alocar recursos humanos e materiais adequados para o atendimento pleno dos serviços, de modo que não ocorra interrupção seja por motivo de férias, descanso semanal, greve, licença médica, demissão de empregados ou qualquer outra situação de afastamento de empregados;

10.17 Antes de iniciar os serviços, a empresa juntamente com a Direção da unidade educacional deve inventariar equipamentos e utensílios, documentando em três vias, sendo uma para a empresa, uma para a unidade educacional e uma para a Secretaria Municipal de Educação;

10.18 Por motivo justificado e avaliado pela equipe técnica de nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação juntamente com a sua Diretoria, mediante termo aditivo contratual, poderá ser alterada a composição do cardápio, sendo então revisados os custos dos gêneros alimentícios, se for o caso, adequando os preços à sua nova composição;

10.19 As pessoas que venham a executar os serviços decorrentes desta licitação possuirão vínculo empregatício exclusivamente com a empresa vencedora, sendo esta titular responsável pelos direitos, obrigações e ações decorrentes, pagamentos dos salários e demais vantagens, recolhimento de todas as obrigações sociais e tributos pertinentes, indenização por quaisquer acidentes de que seus empregados possam ser vítimas, quando em serviço, na forma expressa e considerada nos artigos 3º e 6º do Regulamento de Seguro de Acidentes de Trabalhos;

10.20 São igualmente de responsabilidade da empresa vencedora os produtos a serem empregados e todos os custos de sua aquisição, transporte, armazenamento e





utilização bem como a contratação, às suas expensas, da mão-de-obra necessária à execução dos serviços objetos do contrato;

10.21 Caso a empresa vencedora deste Edital tenha sua sede em outro município, a mesma terá um prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da assinatura do contrato, para instalação no Município contratante um escritório com capacidade administrativa para manter todos os entendimentos que se fizerem necessários entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE, para perfeita execução dos serviços objetos do contrato;

10.22 A empresa vencedora fica responsável pela qualidade físico-química e sanitária do objeto licitado;

10.23 Todo material de limpeza necessário para higienização, do local de produção e servimento será de responsabilidade da contratada;

10.24 A empresa vencedora por si e por seus eventuais sucessores, renuncia expressamente a qualquer ação, questionamento ou pedido de devolução judicial ou administrativo relativamente aos tributos municipais incidentes sobre o presente contrato;

10.25 No preparo dos alimentos nas cozinhas das unidades educacionais escolares, toda manutenção e adequação de equipamentos e utensílios das mesmas serão por conta da empresa; provendo a substituição imediata (no prazo máximo de 24h) a partir da solicitação do fiscal do contrato;

10.26 Elaborar e implantar Manual de Boas Práticas de Manipulação, de acordo com a Portaria nº. 1.428 de 26/11/1993, do Ministério da Saúde e Portaria CVS 06/99 do Centro de Vigilância Sanitária, da Secretaria do Estado da Saúde;

10.27 Contratar, manter, treinar, qualificar, uniformizar e disponibilizar funcionários de forma que atendam às necessidades dos cardápios e que seja suficiente para cumprimento do contrato de forma eficaz e com qualidade.

10.28 Somente serão permitidos serviços extraordinários aos sábados, domingos e feriados, quando expressamente solicitados pelo Gestor do Contrato por meio de documento oficial que deverá ser encaminhado e aprovado pela Diretoria de Assistência ao Educando;

10.29 Os treinamentos deverão ser realizados a cada trimestre e/ou conforme as demandas e diretrizes da Contratante;

10.30 Não será permitida a retirada de nenhuma merendeira de uma unidade de ensino para cobrir a falta de outra. Para este serviço, deverá ser contratada uma equipe de volantes;

10.31 Cumprir a legislação trabalhista, previdenciária, assistencial, sindical e sanitária vigente, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer tipo de vínculo ou solidariedade empregatícia com a Contratante;

10.32 Substituir imediatamente o funcionário, que por qualquer motivo venha prejudicar o bom desempenho das atividades constantes neste Termo de Referência, por outro devidamente qualificado, sem incidência de qualquer ônus à Contratante;

10.33 As nutricionistas responsáveis da Contratada deverão registrar as visitas realizadas, reclamações, bem como quaisquer ocorrências, através de relatórios que permanecerão arquivados na unidade de ensino até o término do Contrato.





10.1.1 – Apresentar, quando solicitado pelo órgão fiscalizador, a seguinte documentação:

- a. Cópia do contrato de trabalho de todo pessoal envolvido na prestação do serviço;
- b. Registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social, atestando a contratação;
- c. Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos);
- d. Comprovante de cadastramento do trabalhador no regime do PIS/PASEP;
- e. Cartão, ficha ou livro de ponto, assinado pelo empregado em que constem as horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso;
- f. Recibo de concessão do aviso de férias, 30 (trinta) dias antes do respectivo gozo;
- g. Recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e adicionais, férias mais 1/3 e 13º salário (1ª e 2ª parcelas), quando da época própria, além de salário-família, caso devido, assinado pelo empregado, ou, conforme o artigo 464 da CLT, acompanhado de comprovante de depósito bancário na conta do trabalhador;
- h. Comprovante de opção e fornecimento do vale transporte quando for o caso;
- i. Comprovante de entrega da RAIS e de que o trabalhador dela fez parte;
- j. Documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual, se o serviço assim exigir;
- k. comprovantes que atestem o correto depósito do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim;
- l. Certidão de antecedentes criminais da 1ª e 2ª Varas.

10.1.2 Em caso de demissão de funcionários, a Contratada deverá comunicar no prazo máximo de 24 horas à Contratante, por meio de ofício, devendo esta proceder à substituição imediata por profissional devidamente capacitado;

10.1.3 Apresentar sempre que solicitado pelo fiscalizador cópia da relação dos empregados que atuam na prestação de serviços;

10.1.2 – Com relação aos equipamentos, utensílios e mobiliários a Contratada deverá:

10.1.2.1 Disponibilizar dentro de 10 (dez) dias a contar da data de assinatura da ordem de serviço, utensílios mínimos previstos no **Anexo 6**, para atendimento as demandas das unidades de ensino;

10.1.2.2 Identificar todos os utensílios de sua propriedade disponibilizados nas unidades de ensino para execução do objeto, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Contratante ou da unidade de ensino;

10.1.2.3 Garantir o bom estado de conservação dos utensílios das unidades de ensino;

10.1.2.4 Os utensílios deverão ser retirados em até 48h após o término do contrato;

10.1.2.5 A desratização, dedetização da cozinha, da despensa e a limpeza das caixas de gordura são de inteira responsabilidade da Contratada, devendo seguir as normas sanitárias vigentes, bem como a certificação específica;

10.1.2.6 Manter protegidas, janelas e portas com telas e protetor de porta, contra insetos e roedores, das despensas e cozinhas das unidades de ensino.

10.1.2.7 Os equipamentos e mobiliários do **Anexo 6** deverão constar da proposta por





meio da planilha de custos conforme modelo do **Anexo 9**;

10.1.2.8 A Contratada deverá garantir o bom estado de conservação e funcionamento dos equipamentos e mobiliários de sua propriedade;

10.1.2.9 Efetuar a reposição imediata dos equipamentos e mobiliários danificados ou extraviados, por culpa ou dolo da Contratada, inclusive os de propriedade da Contratante;

10.1.2.10 Efetuar o conserto e manutenção plena, preventiva e corretiva dos equipamentos e mobiliários, de propriedade da Contratada, no prazo máximo de 15 (quinze) dias da solicitação, devendo haver substituição, por outros de características idênticas, até o retorno do original;

10.1.2.11 Manter a limpeza e desinfecção dos equipamentos e mobiliários utilizados, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária;

10.1.2.12 Os equipamentos e mobiliários deverão estar em ótimo estado de conservação e funcionamento;

10.1.3 – Com relação aos gêneros alimentícios e insumos, a Contratada deverá:

10.1.3.1 Assegurar o abastecimento das unidades de ensino com gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando rigorosamente suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade;

10.1.3.2 Cumprir rigorosamente cardápio completo e específico para alunos com recomendação médica de dieta especial, substituindo os produtos necessários;

10.1.3.3 Providenciar a reposição de gêneros alimentícios extraviados ou não qualificados, por culpa ou dolo de seus empregados, bem como por ataque de insetos ou roedores, sem ônus para a Contratante.

10.1.3.4 É de responsabilidade da Contratada, manter a limpeza e higienização das instalações da cozinha e despensa em que os serviços serão desenvolvidos, bem como, dos utensílios e equipamentos, inclusive parte interna (tubulação) da coifa, fogão, luminárias, telas e janelas;

10.1.3.5 É proibido servir qualquer item do cardápio diretamente sobre a mesa;

10.1.3.6 Manter o abastecimento do gás, bem como a aquisição e conservação dos cilindros, válvulas e tubulação externa.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA- DAS CLÁUSULAS CONTRATUAIS

11.1 Os Serviços prestados/executados de forma irregular deverá ser substituído a expensas da empresa vencedora.

11.2 A empresa será responsável por eventuais danos causados ao Município de Navegantes/SC, provenientes de negligência, imperícia e/ou imprudência por seus empregados, aos serviços prestados/executados, eventualmente em desacordo com a qualidade, quantidade, prazo de entrega dos serviços prestados.

11.3 Toda e qualquer despesa relativa à prestação dos serviços correrá às expensas do licitante vencedor, sendo sua obrigação prestar/executar, os serviços deixando o objeto licitado em perfeitas condições de uso.





CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA- GARANTIA TÉCNICA E REPARAÇÕES DOS SERVIÇOS

12.1 A(s) empresa(s) vencedora(s) será (ão) responsável (is) pela substituição, troca ou reposição dos serviços porventura prestados/executados incompatíveis com as especificações do edital, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas;

12.2 Não serão aceitos serviços, incompatíveis com as especificações do Edital;

12.3 Os serviços deverão estar comprovadamente dentro das especificações das normas técnicas vigentes PERTINENTES A CADA ITEM, em conformidade com o INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia), normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas), e Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8078/90);

12.4 Os serviços, considerados inadequados ou não atenderem às exigibilidades, deverão ser recompostos e o pagamento de toda a parcela ficará suspenso até sua regularização de forma integral;

12.4.1 Entende-se por serviços inadequado (s), aqueles que apresentarem: inferior qualidade, fora das especificações exigidas neste edital, contendo informações ilegíveis, rasgados, danificados e marca diferente do ofertado.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - RECEBIMENTO

13.1 O recebimento do objeto dar-se-á conforme o disposto no artigo 73, inciso II e seus parágrafos, da lei nº 8.666/93.

13.2 O objeto contratado será recebido:

a) Provisoriamente, imediatamente após efetuada a entrega, para efeito de posterior verificação, proferida pelo fiscal do contrato, da conformidade com as especificações;
b) Definitivamente, em 10 (dez) dias, após a verificação da qualidade do serviço e consequente aceitação do fiscal do contrato, feita a análise da conformidade com vistas às especificações contidas, no termo de referência do Edital.

13.2.1 Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os serviços prestados estão em desacordo com a proposta, fora de especificação ou incompletos, após a notificação por escrito à contratada serão interrompidos os prazos de recebimento e suspenso o pagamento, até que sanada a situação;

13.2.2 O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço, nem ético-profissional pela perfeita entrega do objeto pactuado, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou por este instrumento;

13.2.3 Se houver recusa do objeto, no todo ou em parte, a EMPRESA CONTRATADA deverá proceder à substituição, sem qualquer ônus para o Município dentro de prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas;

13.2.4 A empresa contratada efetuará a qualquer tempo e sem ônus para o Município, a substituição de todo serviço que apresentar imperfeições, defeito de fabricação/produção, qualquer irregularidade ou divergência com as especificações constantes no Termo de Referência do Edital, ainda que constatados depois do recebimento e/ou pagamento.





CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

14.1 A Contratante, por meio do fiscal de contrato e fiscais designados nas unidades de ensino, fiscalizará a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como os serviços, processamento e distribuição da alimentação, solicitando informações à Contratada, sempre que necessário;

14.2 No desempenho de suas atividades, é assegurado ao órgão fiscalizador o direito de verificar e controlar a perfeita execução do presente contrato em todos os termos e condições, sobretudo, à quantidade e qualidade dos serviços;

14.3 A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a Contratada da responsabilidade de executar o serviço previsto no Contrato;

14.4 Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do Contrato, a fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no presente contrato e na Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores.

14.5 Caberá à Secretaria de Educação realizar periodicamente pesquisa de satisfação entre alunos e servidores das Unidades Escolares, a fim de atestar se os cardápios estão atendendo aos critérios de qualidade. Caso a pesquisa apresente resultado insatisfatório, a Secretaria de Educação, por meio do Departamento de Nutrição, solicitará mudanças à contratada.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - PENALIDADES

15.1 As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas ao Proponente/Contratado são as previstas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e subsidiariamente a Lei 8.666/93, neste Termo de Referência;

15.2 Penalidades que poderão ser cominadas aos licitantes, garantida a prévia defesa no prazo de 5 (cinco) dias úteis;

I – advertência;

II – suspensão temporária de participação em licitação e **impedimento de contratar** com a Administração Pública, por prazo até e não superior a 2 (dois) anos.

III – declaração de inidoneidade quando a **CONTRATADA**, sem justa causa, não cumprir as obrigações assumidas, praticando falta grave, dolosa ou revestida de má-fé, a juízo do **MUNICÍPIO**. A pena de inidoneidade será aplicada em despacho fundamentado da Secretária Municipal de Educação, assegurando a defesa do interessado no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, ponderada a natureza, a gravidade da falta e a extensão do dano efetivo ou potencial.

a) O não cumprimento das obrigações no contrato prevista no subitem “III” estará configurado quando a CONTRATADA se enquadrar em pelo menos uma das situações previstas na Tabela de Infrações respeitada a graduação de infrações conforme tabela e alcançar o total de 30 (trinta) pontos, cumulativamente.

IV – multa, que será deduzida dos respectivos créditos ou garantia, podendo ainda ser cobrada administrativamente ou judicialmente.

V – Impedimento de licitar e contratar com o Município de Navegantes, Administração Direta e Indireta, nas hipóteses abaixo e o **descredenciamento** do Cadastro Central de Fornecedores do Município de Navegantes e do SICAF, **pelo prazo de até 05 (cinco) anos**, sem prejuízo das demais cominações legais e





contratuais, de acordo com o art. 7º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, nos seguintes casos:

- a) apresentação de documentação falsa;
- b) retardamento da execução do objeto;
- c) falhar na execução do contrato;
- d) fraudar na execução do contrato;
- e) comportamento inidôneo;
- f) declaração falsa;
- g) fraude fiscal.

15.3 Para os fins da alínea “e”, reputar-se-ão inidôneos atos tais como os descritos nos artigos 92, parágrafo único, 96 e 97, parágrafo único da Lei 8.666/93;

15.4 O retardamento da execução previsto na alínea “b” estará configurado quando a CONTRATADA:

- a) deixar de iniciar, sem causa justificada, a execução do contrato após 10 (dez) dias contados da data constante na ordem de serviço;
- b) deixar de realizar, sem causa justificada, os serviços definidos no contrato por 3 (três) dias seguidos ou por 10 (dez) dias intercalados.

15.5 A falha na execução do contrato prevista na alínea “c” ou o não cumprimento das obrigações no contrato prevista no subitem III estarão configuradas quando a CONTRATADA se enquadrar em pelo menos uma das situações previstas na Tabela de Infrações respeitada a graduação de infrações e alcançar o total de 30 (trinta) pontos, cumulativamente;

15.6 O montante de multas aplicadas à CONTRATADA não poderá ultrapassar a 10% (dez por cento) do valor da parcela não executada. Caso aconteça, o MUNICÍPIO terá o direito de rescindir o contrato mediante notificação;

15.7 Nas penalidades previstas neste contrato, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da CONTRATADA, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas da contratada, nos termos do que dispõe o art. 87, caput, da Lei nº 8.666/93;

15.8 As penalidades são exemplificativas e não exaustiva, podendo ser revisada e alterada a qualquer momento;

15.9 As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro da CONTRATADA.

15.10 Entende-se por falha na execução do contrato qualquer item que não seja atendido de forma adequada, inclusive a execução do cardápio.

15.11 Será aplicada a Lei Municipal nº 3.532/2021, que dispõe sobre o Processo Administrativo de Responsabilização – PAR, pela prática de atos contra a Administração Pública Municipal Direta e Indireta.

15.12 É vedado a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal, conforme Lei nº 13.709/2018.





CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO REAJUSTE E ALTERAÇÕES

16.1 Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para apresentação das propostas;

16.2 Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da CONTRATADA os preços contratados poderão sofrer reajustes após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade;

16.3 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art.65 da Lei nº8666 de 1993;

16.4 A CONTRATADA é obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões que fizeram necessários até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor atualizado do Contrato;

16.5 As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte cinco por cento) do valor atualizado do contrato.

OBS: Somente será possível a realização de aditivo contratual nos termos do art.65 §1º da Lei nº8666/93 dentro do prazo de vigência do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - RESCISÃO

17.1 A inexecução total ou parcial deste Contrato, além de ocasionar a aplicação das penalidades elencadas nos termos do edital e do artigo 77 da lei 8.666/93, ensejará também a sua rescisão, conforme diretrizes contidas no Art. 78 e seguintes da Lei nº 8.666/93.

17.2 A rescisão do Contrato poderá se dar sob quaisquer das formas delineadas no art. 79 da Lei nº 8.666/93.

17.3 Se a rescisão da avença se der por qualquer das causas previstas nos incisos I a XI e XVIII do art. 78 da Lei nº 8.666/93, a CONTRATADA sujeitar-se-á, ainda, ao pagamento de multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1 A CONTRATADA assume integral responsabilidade pelos danos que causar ao MUNICÍPIO ou a terceiros, por si ou seus sucessores e representantes, na execução do contrato, isentando o município de toda e qualquer reclamação que possa surgir em decorrência do mesmo.

18.2 Compete ao Município de Navegantes/SC à gestão do presente contrato.

18.3 Aplicar-se-á, subsidiariamente, ao presente contrato, o disposto no Edital de Licitação e seus Anexos.

18.4 Aplicam-se a este Contrato as disposições das Leis nº 10.520/2002 e 8.666/1993, e suas posteriores modificações, que regulamentam as licitações e contratações promovidas pela Administração Pública.

18.5 Os casos omissos serão decididos e resolvidos pelo Pregoeiro e equipe de apoio em conformidade com as disposições constantes na (s) Lei (s) nº 8.666/93 e nº 10520/02 citada no preâmbulo do Edital, e dos princípios gerais de direito público.





CLÁUSULA DÉCIMA NONA - TOLERÂNCIA

19.1 Se qualquer das partes contratantes, em benefício da outra, permitir, mesmo por omissões, a inobservância, no todo ou em parte, de qualquer dos itens e condições deste Contrato e/ou de seus Anexos, tal fato não poderá liberar, desonerar ou, de qualquer forma, afetar ou prejudicar esses mesmos itens e condições, os quais permanecerão inalterados, como se nenhuma tolerância houvesse ocorrido.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - DO FORO

20.1 As partes contratantes elegem o Foro desta Comarca de Navegantes, para dirimir todas e quaisquer controvérsias oriundas deste Contrato, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem às partes, **MUNICÍPIO** e **CONTRATADA** de pleno acordo com o disposto neste instrumento, assinam-no na presença de duas testemunhas em 03 (três) vias de igual teor e forma.

Navegantes/SC, XX de XXX de 2022.

EMI BRANCO

EMI BRANCO

LIBARDONI LAURO CLAUDINO FRONZA

PATRICIA DUARTE CIDRAL

Prefeito Municipal de Navegantes

Secretária Municipal de Educação

EMI BRANCO

CONTRATADO
CNPJ:XXXXXXXXXXXX

Testemunhas:

EMI BRANCO

EMI BRANCO

XXXXXXXXXX
CPF

XXXXXXXXXX
CPF



Avenida José Juvenal Mafra, 430 - Centro -
Navegantes - SC
CEP: 88370-094



ANEXO VI TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, NA MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL – MENOR PREÇO GLOBAL, VISANDO O PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO BALANCEADA E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICOS-SANITÁRIAS ADEQUADAS, QUE ATENDAM AOS PADRÕES NUTRICIONAIS E DISPOSITIVOS LEGAIS VIGENTES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE), AOS ALUNOS REGULARMENTE MATRICULADOS EM UNIDADES EDUCACIONAIS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE NAVEGANTES, MEDIANTE FORNECIMENTO DE TODOS OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DEMAIS INSUMOS NECESSÁRIOS, FORNECIMENTO DOS SERVIÇOS DE LOGÍSTICA, SUPERVISÃO E MANUTENÇÃO DOS EQUIPAMENTOS UTILIZADOS, FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA TREINADA PARA A PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS, DISTRIBUIÇÃO, CONTROLE, LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO DE COZINHA E DESPENSA DAS UNIDADES ESCOLARES, DE ACORDO COM ESPECIFICAÇÕES, QUANTITATIVOS E CONDIÇÕES CONSTANTES NESTE TERMO DE REFERÊNCIA, PELO PERÍODO DE 12 MESES.

2. ESPECIFICAÇÕES/QUANTIDADES:

CARDÁPIOS	QUANTIDADE DE MATRICULADOS	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
			(Quantidade x Valor Unitário x 200 dias letivos)
B1 (Berçário 1)	633	R\$ 6,39	R\$ 808.974,00
B2 (Berçário 2)	967	R\$ 7,67	R\$ 1.483.378,00
B3 (Berçário 3)	1388	R\$ 9,49	R\$ 2.634.424,00
M1 (Maternal 1)	1492	R\$ 9,62	R\$ 2.870.608,00
M2 (Maternal 2)	1580	R\$ 9,62	R\$ 3.039.920,00
J1 (Jardim 1)	1739	R\$ 9,98	R\$ 3.471.044,00
J1 (Jardim 1)	150	R\$ 9,98	R\$ 299.400,00
Refeição Ensino Fundamental	12949	R\$ 3,85	R\$ 9.970.730,00
		TOTAL	R\$ 24.578.478,00

3. JUSTIFICATIVA

O PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), é o maior programa de alimentação escolar no mundo. Implantando em 1955 é gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e visa à transferência, em caráter suplementar, de recursos financeiros aos Estados, ao Distrito Federal e aos municípios destinados a suprir, parcialmente, as necessidades nutricionais dos alunos, como prevê o artigo 208, incisos IV e VII, da Constituição Federal quando coloca que o dever do Estado com a educação é efetivado mediante a garantia de "atendimento





em creche e pré-escola às crianças de zero a seis anos de idade" (inciso IV) e "atendimento ao educando no ensino fundamental, através de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde" (inciso VII).

De acordo com 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, no Capítulo I DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR obtém-se o seguinte texto:

Art. 2º Entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

Art. 3º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Resolução.

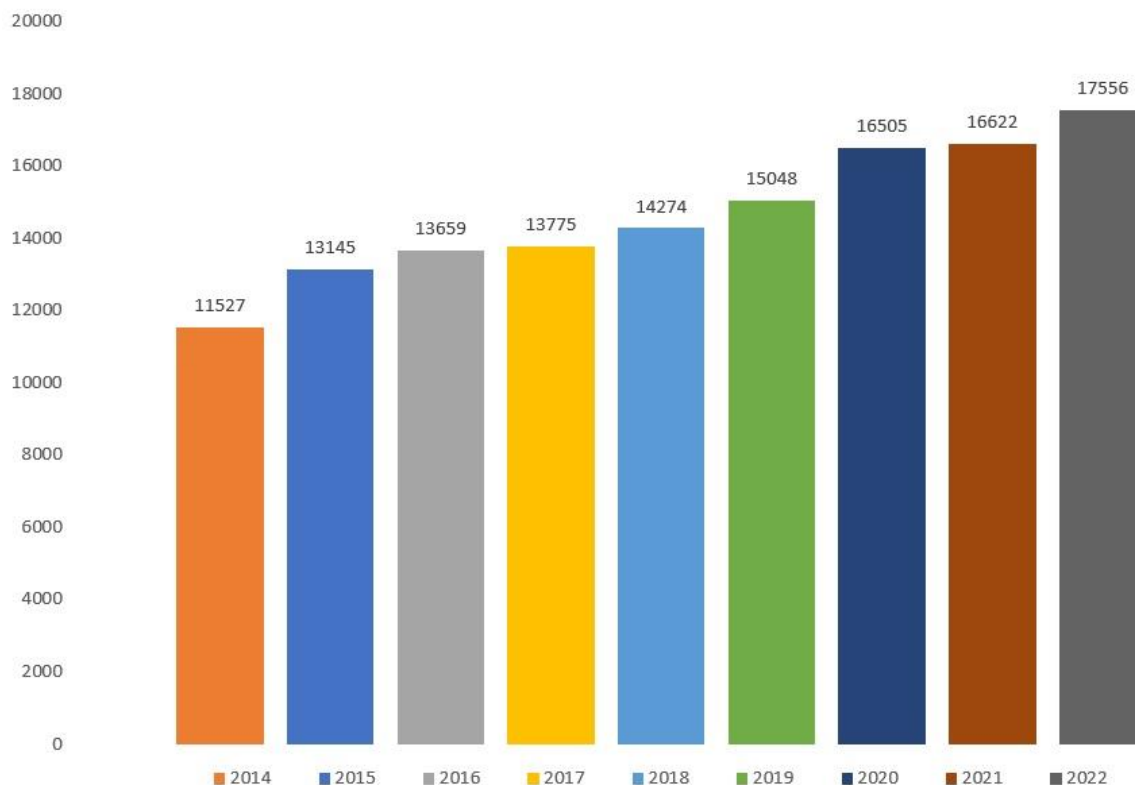
Art. 4º O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Visando atender ao disposto na referida resolução, a Secretaria Municipal da Educação, através de estudos com o apoio do Departamento Pedagógico e Departamento de Nutrição, optou por terceirizar todo o processo que envolve a alimentação escolar nas unidades de ensino da rede municipal, uma vez que há uma expansão expressiva no número de alunos matriculados na rede municipal e a autogestão do PNAE por parte da Entidade Executora está tornando-se obsoleta. Deve-se observar que além do custo com os insumos, a alimentação escolar envolve também custo com: espaço para armazenamento dos alimentos, locação de veículos para transporte dos insumos, planejamento e estudo da logística para entrega, contratação de técnicos nutricionistas para compor o quadro técnico para a execução do Programa, aquisição e manutenção de equipamentos e utensílios, uniforme dos servidores da cozinha, equipamentos de proteção individual, investimento em infraestrutura, treinamentos permanentes com as agentes que atuam na cozinha entre outros.

Ainda, não menos importante, não há no quadro da Secretaria da Educação o cargo de merendeira ou manipulador de alimentos. O cargo existe é Agente de Serviços Gerais e estes servidores podem atuar tanto na cozinha quanto na limpeza da Unidade Escolar. Não é incomum que haja rodízio nas funções e que o novo servidor que é deslocado para a cozinha da Unidade Escolar não esteja apto para exercer tal função. Temos também que considerar os servidores que são contratados via Admissão em Caráter Temporário (ACT) que muitas vezes se desligam antes do fim do ano letivo e se é admitido outro servidor em seu lugar e que também não tem aptidão e treinamento para exercer a função ou não há mais quem chamar do Processo Seletivo vigente, fazendo com que aquela vaga fique descoberta e haja um



Série histórica de matrículas da rede de Ensino de Navegantes



prejuízo na execução dos cardápios, sobrecarregando os demais servidores que estão na cozinha.

Destacamos também que hoje a Secretaria de Educação investe muito tempo e pessoal nesse processo de compra e distribuição de merenda escolar, sendo que tais fatores poderiam ser concentrados naquilo que realmente é importante no processo de ensino-aprendizagem, que corresponde a intervenções pedagógicas. Hoje, boa parte das licitações preparadas pela Secretaria de Educação envolvem direta ou indiretamente a compra e distribuição de alimentos, sendo que teríamos mais possibilidades de investir tempo e energia em outros tipos de demandas. A terceirização proporcionará uma maior qualidade não só no que tange a alimentação escolar, como também em outros aspectos envolvendo a educação do município.

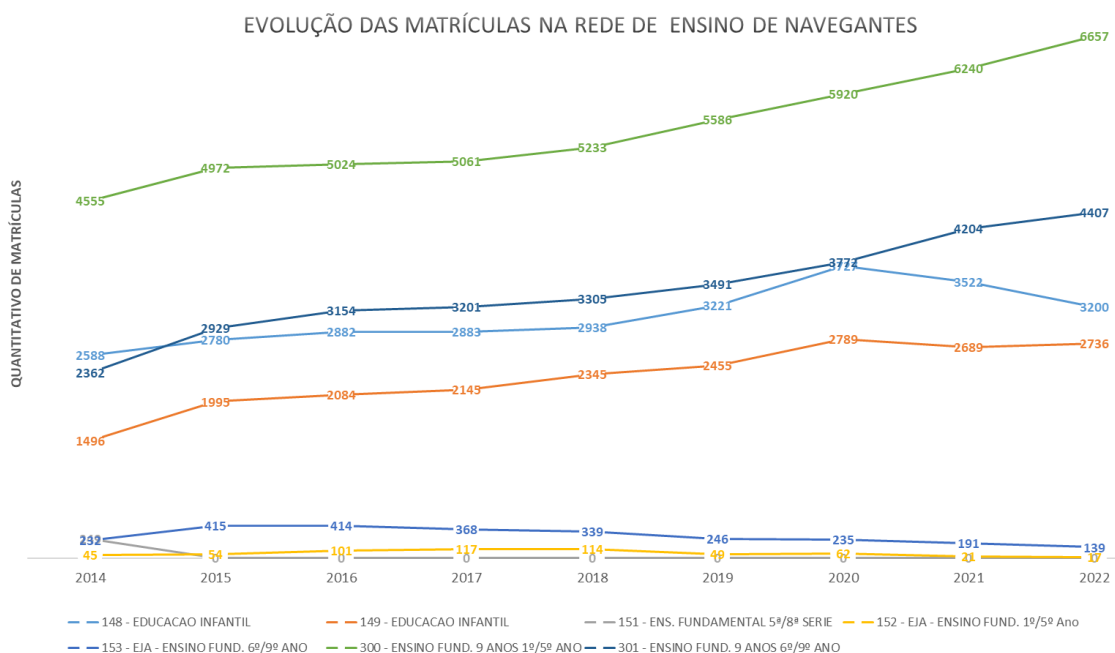
Vale destacar ainda que estamos enfrentando muitas dificuldades para adquirir determinados alimentos, por conta dos frequentes aumentos de preços. Inclusive ficamos sem muitos itens no ano de 2021 e também neste ano, em virtude dos pedidos de reequilíbrio de preços.

Soma-se a esses fatores, o aumento no número de alunos conforme os dados levantados através do sistema I-Educar, sistema de Gestão Escolar adotado pela Secretaria Municipal da Educação, onde obteve-se os seguintes parâmetros na evolução do número de alunos da rede municipal de ensino através dos seguintes gráficos:



FONTE: SISTEMA I-EDUCAR, SME 2022.

De acordo com os gráficos do sistema I-Educar, percebe-se a evolução gradual do volume de matrículas anuais. Com a pandemia da COVID-19 e com a inflação que assola nosso país, muitas famílias perderam seu poder aquisitivo e tiveram que cortar gastos do orçamento familiar. Uma das alternativas para muitas famílias foi transferir seus filhos do ensino particular para o ensino público. Esse movimento de migração para o ensino público e também a vinda de famílias buscando uma nova oportunidade de vida acabam escolhendo Navegantes como sua cidade de aporte. Navegantes conta hoje, segundo dados do IBGE (2022) conta com aproximadamente 85.734 pessoas.



FONTE: SISTEMA I-EDUCAR, SME 2022.

Navegantes é uma cidade em franca expansão atraindo muitas famílias em busca de uma nova oportunidade de vida. Essa migração acaba demandando novas vagas, e por consequência, uma maior oferta no número de refeições preparadas nas unidades escolares. Um fato que corrobora com o crescimento exponencial na procura de vagas para o ensino fundamental é o fechamento gradativo da oferta de vagas pelo Estado de Santa Catarina que a cada ano fechará uma turma de Ensino Fundamental até que o Estado fique responsável pela Ensino Médio e os municípios responsável por toda Educação Básica.

Dentro da Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 encontra-se na Seção II, Da Execução de Recursos Financeiros:





Art. 51 Os recursos financeiros repassados pelo FNDE no âmbito do PNAE são utilizados exclusivamente na aquisição de gêneros alimentícios.

§2º A EEx que optar por adquirir as refeições, mediante terceirização de serviços, somente poderá utilizar os recursos repassados pelo FNDE à conta do PNAE para o pagamento dos gêneros alimentícios, ficando as demais despesas necessárias ao fornecimento dessas refeições a seu cargo, com recursos próprios. Neste caso, a Entidade deve realizar licitações distintas, sendo uma para a aquisição de gêneros e outra para serviços.

Dentro do PNAE, há diretrizes que permitem a terceirização da execução do programa, conforme as orientações expressas. Cabe ressaltar que a porcentagem mínima da aplicação de 30% na aquisição dos produtos oriundos da Agricultura Familiar será respeitada, inclusive, com a inserção dos produtos que já são adquiridos nos cardápios arrolados nesse Termo de Referência.

Após exaustiva análise de todos esses parâmetros e também considerando que há outros custos embutidos nos cálculos per capita da alimentação escolar, como o desperdício de alimentos, atraso na entrega por parte dos fornecedores que acaba impactando diretamente na execução dos cardápios, uma vez que há a necessidade de mudança das preparações previamente escolhidas por outros alimentos disponíveis em estoque, fracasso de insumos nos processos licitatórios, especialmente os insumos destinados à alunos com restrições alimentares, houve o consenso de que a terceirização dos serviços é uma alternativa para a Administração Pública já que a empresa responsável pelos serviços é quem absorve esses impactos, demandas e prejuízos já que é ela quem arca com esses custos.

Por entender essa nova realidade da expansão da rede municipal, a Secretaria Municipal da Educação, busca adequar-se à Política de Alimentação Escolar, expressa na Lei, que faz parte da política de Segurança Alimentar, justifica a necessidade de Contratação de empresa especializada em prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, na modalidade Pregão Presencial – Menor Preço Global, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênicos-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais da Rede Municipal de Ensino de Navegantes, mediante fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, supervisão e manutenção dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinha e despensa das unidades escolares, de acordo com especificações, quantitativos e condições constantes neste Termo de Referência, pelo período de 12 meses.





4. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS/SERVIÇOS

4.1 A descrição completa dos serviços, produtos, valores e listagem das unidades de ensino é parte integrante do presente Termo de Referência, demonstrada nos **Anexos de 1 a 12**.

4.2 A proponente deverá constituir ou manter local adequado para atividades administrativas no Município de Navegantes, bem como deve se incumbir de toda a logística inerente à prestação dos serviços e ao fornecimento definidos neste Edital.

4.3 Os alimentos deverão ser preparados nas cozinhas das Unidades Escolares, relacionadas no Anexo 01, no mesmo dia e período do consumo, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas.

4.4 Observar todos os procedimentos relacionados à manipulação dos gêneros, preparo e distribuição das refeições em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, de acordo com os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

4.5 Aceitar em qualquer tempo mediante solicitação formal e antecedência mínima de 30 dias, a inclusão de novos serviços por Unidade Escolar e a inclusão ou exclusão de Unidades Escolares na relação de escolas estabelecidas no edital, observado o disposto no §1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93.

4.6 Na ocorrência de novas Unidades, elas deverão ser atendidas nas mesmas condições deste Edital e seus anexos.

4.7 A Secretaria Municipal de Educação designará o Gestor responsável pela supervisão e fiscalização da alimentação escolar para atuar como fiscal do Contrato;

4.8 Os dirigentes das unidades de ensino indicarão dois servidores a serem designados para controlar e monitorar os serviços prestados pela Contratada nas unidades de ensino, que deverão se reportar ao fiscal designado no item 3.6.

4.9 A quantidade estimada de refeições servidas está prevista nos Anexo 1;

4.10 A Contratada deverá cumprir com a padronização das porções, conforme anexos 2 e 3;

4.1 DO VALOR GLOBAL

4.1.1 O regime para execução do referido objeto deverá respeitar o limite máximo global, no valor de **R\$ 24.578.478,00 (vinte e quatro milhões, quinhentos e setenta e oito mil, quatrocentos e setenta e oito reais)**.

4.1.2 O faturamento será controlado por medição de acordo com a quantidade de refeições servidas e a nota fiscal será desmembrada entre serviço e gêneros alimentícios;

4.1.3 Para calcular o valor global do Contrato deverá ser considerado o calendário escolar com 200 dias letivos/ano e número de cardápios servidos;

5. DO LOCAL E PRAZO PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1 Os serviços deverão ser executados em até 10 (dez) dias após a emissão da ordem de serviços diretamente nos locais, situados no município de Navegantes, que serão oportunamente informados pela Secretaria Solicitante.

5.2 O regime de execução será por tipo de cardápio especificado nos **Anexos 2 e 3**, de acordo com os critérios estabelecidos neste Termo de Referência e seus anexos;

5.3 Os valores a serem pagos pela Contratante referem-se aos cardápios





efetivamente servidos;

5.4 As refeições serão preparadas nas cozinhas das unidades de ensino relacionadas no **Anexo 1**, no mesmo dia do seu consumo, com base em fichas técnicas das preparações, assegurando que as normas de higiene e conservação sejam plenamente atendidas;

5.5 Na aquisição dos insumos (alimentos e afins), a Contratada deverá priorizar os fornecedores locais, devendo ainda, dar preferência aos produtos originários dos produtores rurais da cidade de Navegantes;

5.6 A empresa vencedora deverá seguir os cardápios mensalmente conforme modelos nos **Anexos 2 e 3 (e ainda utilizar a Tabela de Incidências – Anexo 12, que servirá como base norteadora no planejamento dos mesmos, desde que respeitando as Observações discriminadas abaixo da mesma)**, elaborado pelas nutricionistas da equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação, atendendo as determinações estabelecidas pelas normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), Diretrizes Municipais, e de acordo com as necessidades nutricionais dos alunos das unidades de ensino;

5.7 Os cardápios deverão ser submetidos à apreciação do Conselho de Alimentação Escolar do Município de Navegantes mensalmente.

5.8 Os cardápios poderão ser alterados pela contratante ou contratada, desde que comunicado a contratante com antecedência de 72 (setenta e duas) horas de seu fornecimento, observado e avaliados motivos plausíveis, pela equipe técnica de nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação, respeitando o padrão estabelecido nas especificações de cada produto.

5.9 Na elaboração dos cardápios será observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios e a cultura de alimentação local;

5.10 Ficará sob a responsabilidade da empresa vencedora elaborar as Fichas Técnicas das preparações do cardápio de cada mês, que deverão ser aprovadas pela equipe técnica da Secretaria de Educação, bem como o cálculo do valor nutricional médio;

5.11 As refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, e quando possível *in natura*, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão a Contratada;

5.12 Manter amostras das refeições por, no mínimo, 72 (setenta e duas) horas, em recipientes e temperatura que mantenham as características de quando foram servidas, nos locais onde foram preparadas, a fim de que sejam feitas análises em caso de problemas relacionados às refeições, de acordo com as normas sanitárias vigentes;

5.13 Fornecer material de limpeza e sanitização de boa qualidade para a higienização ambiental, pessoal, dos utensílios e equipamentos, conforme item 4 do **Anexo 6**;

5.14 As unidades de ensino poderão receber gêneros alimentícios enviados do Estado, Agricultura Familiar, programas governamentais, hortas escolares e outras doações, devendo estes ter o mesmo procedimento quanto à manipulação, preparo e distribuição pela Contratada;

5.15 O aceite de gênero(s) alimentício(s) nos termos do item 7.14 estará condicionado





à prévia aprovação da Contratante, autorizados através das nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação;

5.16 A Contratada será responsável pela manipulação, preparo e distribuição de produtos provenientes da Agricultura Familiar, e demais gêneros alimentícios, adquiridos pelo Município de Navegantes nos termos da legislação vigente, cabendo a Contratante através dos fiscais designados nas Unidades de ensino o recebimento e conferência no momento de entrega dos produtos;

6. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

6.1 O presente contrato terá vigência a partir de sua assinatura por 12 (doze) meses, com possibilidade de prorrogação nos termos da legislação vigente, e mediante livre negociação entre as partes;

6.2 Os Serviços que não forem executados deverão ser desconsiderados caso não haja termo aditivo ao contrato. Neste caso não há obrigatoriedade da prestação/execução dos serviços pelo Município de Navegantes/SC, não podendo se falar em perdas e danos.

7. DO VALOR

7.1 O preço para a execução do objeto deste Contrato, é o apresentado na proposta da CONTRATADA devidamente aprovado pelo MUNICÍPIO DE NAVEGANTES/SC, tendo o seu valor especificado na Relação de Itens, anexo VII deste Edital.

7.2 O preço retro referido é final, não se admitindo qualquer acréscimo, estando incluídos no mesmo todas as despesas e custos, diretos e indiretos, como também os lucros da CONTRATADA.

7.3 A recomposição dos preços unitários em razão de desequilíbrio econômico-financeiro do Contrato somente poderá ser dada se a sua ocorrência não era previsível no momento da contratação, e se houver a efetiva comprovação do aumento pela CONTRATADA (requerimento, planilha de custos e documentação de suporte).

7.4 Havendo prorrogação contratual, que estenda a vigência do contrato por prazo superior a 12 (doze) meses poderá ser reajustado pelo IPCA, aplicado a partir da data de apresentação da proposta na forma do art. 40, inciso XI, da Lei nº 8.666/93.

7.5 O valor do Contrato poderá sofrer acréscimo ou supressão nos termos do Art.65, limitando-se o percentual ao previsto no § 1º do mesmo, ou seja, o limite de 25%.

8. DO PAGAMENTO E DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

8.1 O pagamento será efetuado da seguinte forma: em 30 (trinta) dias após a prestação/execução dos serviços mediante a apresentação da Nota Fiscal/fatura e respectiva liquidação, acompanhada de relatório emitido pelas Secretarias competentes, devidamente atestada pelo responsável do setor requerente e, observado o cumprimento integral das disposições contidas neste Edital.

8.1.1 E recaindo o dia de pagamento no sábado, domingo ou feriado, o pagamento será efetuado no primeiro dia útil subsequente ao mesmo.

8.1.2 O pagamento será efetuado diretamente a CONTRATADA, através de conta corrente previamente cadastrada pela contratada, perante esta Administração Pública Municipal.





8.2 Todos os serviços deverão atender a todas as características estabelecidas neste Edital.

8.3 Uma vez estando comprovada a adequação do objeto nos termos contratuais, confirmando-se os serviços prestados/executados, serão recebidos, definitivamente, mediante assinatura do responsável, na Nota Fiscal.

8.4 Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade perante o Instituto nacional do Seguro social - INSS e o FGTS – CRF e CNDT (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas).

8.5 NÃO HAVERÁ, SOB HIPÓTESE ALGUMA, PAGAMENTO ANTECIPADO.

8.6 A contratada deverá emitir a nota fiscal com o CNPJ conforme os dados constantes na Autorização do Fornecimento enviada pela Secretaria Solicitante contendo detalhamento dos itens, quantidades, valores unitários e totais, bem como **a marca e o modelo (quando couber)**, deve conter nº da Autorização de Fornecimento (AF) ou empenho e dados bancários para pagamento, conforme Instrução Normativa nº 002.2021.

Observação: O não cumprimento do subitem 8.6 acarretará no não recebimento dos produtos, bem como o respectivo pagamento.

11.6 Os recursos para pagamento serão atendidos pela dotação do orçamento vigente, classificadas e codificadas sob número abaixo descrito:

Projeto/Atividade	Recurso	Despesa/Ano	Descrição
2.022.3.3.90.00.00.00	5000	92/2022	Manutenção da Merenda Escolar do Ensino Fundamental
2.023.3.3.90.00.00.00	5000	93/2022	Manutenção da Merenda Escolar da Educação Infantil e Creches

9. RESPONSABILIDADES

9.1 A CONTRATADA é responsável, direta e exclusivamente, pela execução deste Contrato e, conseqüentemente, responde, civil e criminalmente, por todos os danos e prejuízos que, na execução dele, venha, direta ou indiretamente, a provocar ou causar para o MUNICÍPIO ou para terceiros, independentemente da fiscalização exercida pelo MUNICÍPIO.

9.2 A CONTRATADA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, nos termos do artigo 71 da lei 8.666/93.

9.3. As contribuições sociais e os danos contra terceiros são de responsabilidade da CONTRATADA.

9.4 A CONTRATADA fica, única e exclusivamente, responsável por todos e quaisquer encargos decorrentes do presente contrato, tais como impostos, taxas, contribuições fiscais e parafiscais, emolumentos, ônus ou encargos de qualquer natureza; enfim, por todas as obrigações e responsabilidades decorrentes da prestação/execução dos serviços, por mais especiais que sejam e mesmo que não expressas no presente contrato, eximindo o Município de Navegantes de toda e qualquer responsabilidade e/ou obrigação, posto que considerada incluída no cômputo do valor do presente contrato.





9.5 Fica expressamente vedada a cessão ou qualquer outra forma de transferência do presente contrato e das obrigações dele decorrentes, mesmo que parcialmente, considerando-se, o presente, de caráter personalíssimo.

10. OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

10.1 São obrigações do MUNICÍPIO:

a) fiscalizar e controlar a qualidade dos serviços prestados/executados;
b) efetuar o pagamento dos serviços prestados/executados na época de sua exigibilidade;

10.2 Rejeitar os serviços que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações;

10.3 Aplicar à(s) CONTRATADA(s) vencedora(s) as sanções administrativas previstas na legislação vigente;

10.4 O Município não será responsável por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculadas à legislação trabalhista, tributárias ou securitárias decorrentes da execução do presente CONTRATO, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente, à CONTRATADA.

10.5 Expedir Ordem de Serviço específica para o início do serviço objeto do presente Contrato, relativo às unidades de ensino, devendo ser assinada no prazo máximo de 24 horas a contar do recebimento via e-mail, com as especificações necessárias à perfeita execução dos serviços, inclusive quanto aos horários de distribuição das refeições em cada unidade de ensino;

10.6 Apresentar, em até 10 dias após a assinatura do Contrato um inventário especificando todos os equipamentos e utensílios de propriedade das unidades de ensino, devendo o mesmo ser conferido e assinado pela Contratada (pessoa responsável pela Unidade Escolar);

10.7 Acompanhar direta e indiretamente a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e normas técnicas dos órgãos competentes (CFN, ANVISA, Vigilância Sanitária, PNAE, CAE);

10.8 Fazer cumprir, pelos seus fornecedores, as normas pertinentes a sua área de atuação, fiscalizando-os periodicamente;

10.9 Efetuar os pagamentos devidos, nas condições e forma estabelecida no presente Termo de Referência;

10.10 A Contratante cederá os espaços nas unidades de ensino onde serão preparadas as refeições, ficando sob a responsabilidade da Contratada as exigências constantes deste Termo de Referência;

10.11 As despesas com a energia elétrica e água consumidas para o fornecimento das refeições serão custeadas pela Contratante;

10.12 A Contratante, por meio da Secretaria Municipal de Educação, efetuará a fiscalização e controle diário das refeições servidas, bem como dos serviços prestados pela Contratada nas unidades de ensino.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1 Constituem obrigações da CONTRATADA:





- a.** Fornecer o uniforme padronizado de cores claras, e equipamentos individuais de segurança (EPI's);
 - b.** os uniformes deverão ser utilizados todos os dias e devem ser colocados na Unidades Escolar, evitando assim possibilidade de contaminação com elementos externos.
 - c.** o custo do uniforme não poderá ser repassado ao ocupante do posto de trabalho;
 - d.** os uniformes deverão ser substituídos tão logo se apresentem em mau estado de conservação;
- 11.2** Manter durante o prazo de vigência do contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidas na licitação em compatibilidade com as obrigações assumidas;
- 11.3** Zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados e facilitar, por todos os meios, a ampla ação fiscalizadora do contratante, atendendo prontamente às exigências que lhe forem solicitadas, inclusive referentes à apresentação de documentos comprobatórios da execução do contrato e os relacionados ao cumprimento de obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais;
- 11.4** Manter, sob sua exclusiva responsabilidade, toda a supervisão, direção, treinamento e subordinação trabalhista dos recursos humanos para execução completa e eficiente dos serviços;
- 11.5** Apresentar, no início do contrato e sempre que houver substituição de funcionários:
- a)** Carteira de Saúde Específico;
 - b)** Certificado do Curso de Manipulador de Alimentos.
- 11.6 Comunicar previamente ao contratante a inclusão de novo(s) funcionários(s), antes do mesmo ser encaminhado à prestação dos serviços;
- 11.7 Comunicar ao contratante qualquer impedimento que interfira no andamento dos serviços;
- 11.8 Cumprir e fazer com que seus trabalhadores cumpram as normas de higiene e segurança do trabalho, normas e demais regulamentos do contratante e dos locais de prestação dos serviços, devidamente disponibilizados, bem como tratar com cortesia todas as pessoas que tiverem contato no local de execução dos serviços;
- 11.9 Comparecer em juízo nas ações trabalhistas propostas por seus empregados contra si, ou contra o município, assumido o polo passivo, defendendo-se judicialmente e reconhecendo perante a Justiça do Trabalho, sua condição de empregadora, arcando com o ônus de eventual condenação, inclusive honorários advocatícios, custas judiciais e demais cominações e sucumbências;
- 11.10 Apresentar até o décimo dia útil de cada mês, cópia autenticada de toda a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações tributárias, trabalhistas e fundiárias relativamente ao mês imediatamente anterior e, em especial, relação dos trabalhadores que prestaram serviços decorrentes do contrato firmado com o contratante; comprovante de pagamento de remunerações e salários e respectiva folha de pagamento; comprovante dos recolhimentos de Fundo de Garantia por Tempo de Serviço e RE (Relação de Empregados) respectiva; cópia das rescisões contratuais (TRTC); cópia do informe mensal de acidente de trabalho (que se apresentam obrigatoriamente na previdência social), bem como comprovação do pagamento dos





13ºs salários e férias (nas épocas próprias) e, ainda, outros documentos que a contratante entender necessários:

a) guia de recolhimento das contribuições previdenciárias devidas ao INSS, relativa ao mês de competência imediatamente anterior, devidamente quitada;

b) guia de depósito do FGTS, contendo a relação completa dos empregados, relativamente ao mês de competência anterior, devidamente quitada, e quando contrato temporário, apresentar guia de recolhimento do FGTS e das informações à Previdência Social (GFIP) devidamente quitada e autenticada, indicando o nome do profissional, relativamente ao mês de competência anterior;

c) comprovante de pagamento dos salários dos empregados envolvidos no objeto ora contratado.

d) relação de todos os funcionários com as respectivas funções;

11.11 Cumprir as medidas relativas à segurança e saúde do trabalho contidos na Constituição Federal e CLT;

11.12 Indicar junto à Secretaria gestora, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis após a assinatura do contrato, o representante ou preposto da CONTRATADA, para representá-la nos locais de execução dos serviços – que deverão ser acessíveis para imediato contato todo o período e serão nomeados por escrito, cujo respectivo documento deverá ser entregue ao CONTRATANTE, podendo este preposto ser partícipe da força de trabalho;

11.13 Deverá ser indicado nome completo, endereço do escritório da CONTRATADA, onde o preposto deve ser encontrado, telefone convencional, celular do preposto indicado e e-mail oficial da empresa para fins de correspondência:

a) Ficará a cargo da empresa atualizar os telefones e os endereços seja ele eletrônico ou o endereço físico;

11.14 Realizar regularmente os exames de saúde dos seus empregados, na forma da lei, assim como arcar com todas as despesas decorrentes de transporte, alimentação, inclusive seguro de vida contra o risco de acidentes de trabalho e outras e especificadas nas normas coletivas;

11.15 Pagar os salários e encargos sociais até os respectivos vencimentos ante sua condição de única empregadora do pessoal designado para execução dos serviços contratados, inclusive, exemplificativamente, indenizações decorrentes de acidentes de trabalho, demissões, vales transporte, obrigando-se ao fiel e integral cumprimento das legislações trabalhistas e previdenciária, não sendo admissível atrasar pagamentos sob o argumento de eventual atraso no pagamento deste contrato, e tampouco invocar a corresponsabilidade do CONTRATANTE para tentar eximir-se destas obrigações;

11.16 Compôr estrutura de trabalho e alocar recursos humanos e materiais adequados para o atendimento pleno dos serviços, de modo que não ocorra interrupção seja por motivo de férias, descanso semanal, greve, licença médica, demissão de empregados ou qualquer outra situação de afastamento de empregados;

11.17 Antes de iniciar os serviços, a empresa juntamente com a Direção da unidade educacional deve inventariar equipamentos e utensílios, documentando em três vias, sendo uma para a empresa, uma para a unidade educacional e uma para a Secretaria Municipal de Educação;





11.18 Por motivo justificado e avaliado pela equipe técnica de nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação juntamente com a sua Diretoria, mediante termo aditivo contratual, poderá ser alterada a composição do cardápio, sendo então revisados os custos dos gêneros alimentícios, se for o caso, adequando os preços à sua nova composição;

11.19 As pessoas que venham a executar os serviços decorrentes desta licitação possuirão vínculo empregatício exclusivamente com a empresa vencedora, sendo esta titular responsável pelos direitos, obrigações e ações decorrentes, pagamentos dos salários e demais vantagens, recolhimento de todas as obrigações sociais e tributos pertinentes, indenização por quaisquer acidentes de que seus empregados possam ser vítimas, quando em serviço, na forma expressa e considerada nos artigos 3º e 6º do Regulamento de Seguro de Acidentes de Trabalhos;

11.20 São igualmente de responsabilidade da empresa vencedora os produtos a serem empregados e todos os custos de sua aquisição, transporte, armazenamento e utilização bem como a contratação, às suas expensas, da mão-de-obra necessária à execução dos serviços objetos do contrato;

11.21 Caso a empresa vencedora deste Edital tenha sua sede em outro município, a mesma terá um prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da assinatura do contrato, para instalação no Município contratante um escritório com capacidade administrativa para manter todos os entendimentos que se fizerem necessários entre a CONTRATADA e a CONTRATANTE, para perfeita execução dos serviços objetos do contrato;

11.22 A empresa vencedora fica responsável pela qualidade físico-química e sanitária do objeto licitado;

11.23 Todo material de limpeza necessário para higienização, do local de produção e servimento será de responsabilidade da contratada;

11.24 A empresa vencedora por si e por seus eventuais sucessores, renuncia expressamente a qualquer ação, questionamento ou pedido de devolução judicial ou administrativo relativamente aos tributos municipais incidentes sobre o presente contrato;

11.25 No preparo dos alimentos nas cozinhas das unidades educacionais escolares, toda manutenção e adequação de equipamentos e utensílios das mesmas serão por conta da empresa; provendo a substituição imediata (no prazo máximo de 24h) a partir da solicitação do fiscal do contrato;

11.26 Elaborar e implantar Manual de Boas Práticas de Manipulação, de acordo com a Portaria nº. 1.428 de 26/11/1993, do Ministério da Saúde e Portaria CVS 06/99 do Centro de Vigilância Sanitária, da Secretaria do Estado da Saúde;

11.27 Contratar, manter, treinar, qualificar, uniformizar e disponibilizar funcionários de forma que atendam às necessidades dos cardápios e que seja suficiente para cumprimento do contrato de forma eficaz e com qualidade.

11.28 Somente serão permitidos serviços extraordinários aos sábados, domingos e feriados, quando expressamente solicitados pelo Gestor do Contrato por meio de documento oficial que deverá ser encaminhado e aprovado pela Diretoria de Assistência ao Educando;

11.29 Os treinamentos deverão ser realizados a cada trimestre e/ou conforme as





demandas e diretrizes da Contratante;

11.30 Não será permitida a retirada de nenhuma merendeira de uma unidade de ensino para cobrir a falta de outra. Para este serviço, deverá ser contratada uma equipe de volantes;

11.31 Cumprir a legislação trabalhista, previdenciária, assistencial, sindical e sanitária vigente, sendo considerada como única empregadora, não havendo qualquer tipo de vínculo ou solidariedade empregatícia com a Contratante;

11.32 Substituir imediatamente o funcionário, que por qualquer motivo venha prejudicar o bom desempenho das atividades constantes neste Termo de Referência, por outro devidamente qualificado, sem incidência de qualquer ônus à Contratante;

11.33 As nutricionistas responsáveis da Contratada deverão registrar as visitas realizadas, reclamações, bem como quaisquer ocorrências, através de relatórios que permanecerão arquivados na unidade de ensino até o término do Contrato.

11.1.1 – Apresentar, quando solicitado pelo órgão fiscalizador, a seguinte documentação:

- a. Cópia do contrato de trabalho de todo pessoal envolvido na prestação do serviço;
- b. Registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social, atestando a contratação;
- c. Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos);
- d. Comprovante de cadastramento do trabalhador no regime do PIS/PASEP;
- e. Cartão, ficha ou livro de ponto, assinado pelo empregado em que constem as horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso;
- f. Recibo de concessão do aviso de férias, 30 (trinta) dias antes do respectivo gozo;
- g. Recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e adicionais, férias mais 1/3 e 13º salário (1ª e 2ª parcelas), quando da época própria, além de salário-família, caso devido, assinado pelo empregado, ou, conforme o artigo 464 da CLT, acompanhado de comprovante de depósito bancário na conta do trabalhador;
- h. Comprovante de opção e fornecimento do vale transporte quando for o caso;
- i. Comprovante de entrega da RAIS e de que o trabalhador dela fez parte;
- j. Documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual, se o serviço assim exigir;
- k. Comprovantes que atestem o correto depósito do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim;
- l. Certidão de antecedentes criminais da 1ª e 2ª Varas.

11.1.2 Em caso de demissão de funcionários, a Contratada deverá comunicar no prazo máximo de 24 horas à Contratante, por meio de ofício, devendo esta proceder à substituição imediata por profissional devidamente capacitado;

11.1.3 Apresentar sempre que solicitado pelo fiscalizador cópia da relação dos empregados que atuam na prestação de serviços;

11.1.2 – Com relação aos equipamentos, utensílios e mobiliários a Contratada deverá:

11.1.2.1 Disponibilizar dentro de 10 (dez) dias a contar da data de assinatura da ordem





de serviço, utensílios mínimos previstos no **Anexo 6**, para atendimento as demandas das unidades de ensino;

11.1.2.2 Identificar todos os utensílios de sua propriedade disponibilizados nas unidades de ensino para execução do objeto, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Contratante ou da unidade de ensino;

11.1.2.3 Garantir o bom estado de conservação dos utensílios das unidades de ensino;

11.1.2.4 Os utensílios deverão ser retirados em até 48h após o término do contrato;

11.1.2.5 A desratização, dedetização da cozinha, da despensa e a limpeza das caixas de gordura são de inteira responsabilidade da Contratada, devendo seguir as normas sanitárias vigentes, bem como a certificação específica;

11.1.2.6 Manter protegidas, janelas e portas com telas e protetor de porta, contra insetos e roedores, das despensas e cozinhas das unidades de ensino.

11.1.2.7 Os equipamentos e mobiliários do **Anexo 6** deverão constar da proposta por meio da planilha de custos conforme modelo do **Anexo 9**;

11.1.2.8 A Contratada deverá garantir o bom estado de conservação e funcionamento dos equipamentos e mobiliários de sua propriedade;

11.1.2.9 Efetuar a reposição imediata dos equipamentos e mobiliários danificados ou extraviados, por culpa ou dolo da Contratada, inclusive os de propriedade da Contratante;

11.1.2.10 Efetuar o conserto e manutenção plena, preventiva e corretiva dos equipamentos e mobiliários, de propriedade da Contratada, no prazo máximo de 15 (quinze) dias da solicitação, devendo haver substituição, por outros de características idênticas, até o retorno do original;

11.1.2.11 Manter a limpeza e desinfecção dos equipamentos e mobiliários utilizados, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária;

11.1.2.12 Os equipamentos e mobiliários deverão estar em ótimo estado de conservação e funcionamento;

11.1.3 – Com relação aos gêneros alimentícios e insumos, a Contratada deverá:

11.1.3.1 Assegurar o abastecimento das unidades de ensino com gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do cardápio, observando rigorosamente suas especificações, qualidade, quantidade e prazos de validade;

11.1.3.2 Cumprir rigorosamente cardápio completo e específico para alunos com recomendação médica de dieta especial, substituindo os produtos necessários;

11.1.3.3 Providenciar a reposição de gêneros alimentícios extraviados ou não qualificados, por culpa ou dolo de seus empregados, bem como por ataque de insetos ou roedores, sem ônus para a Contratante.

11.1.3.4 É de responsabilidade da Contratada, manter a limpeza e higienização das instalações da cozinha e despensa em que os serviços serão desenvolvidos, bem como, dos utensílios e equipamentos, inclusive parte interna (tubulação) da coifa, fogão, luminárias, telas e janelas;

11.1.3.5 É proibido servir qualquer item do cardápio diretamente sobre a mesa;

11.1.3.6 Manter o abastecimento do gás, bem como a aquisição e conservação dos cilindros, válvulas e tubulação externa.





12. DAS CLÁUSULAS CONTRATUAIS

12.1 Os Serviços prestados/executados de forma irregular deverá ser substituído a expensas da empresa vencedora.

12.2 A empresa será responsável por eventuais danos causados ao Município de Navegantes/SC, provenientes de negligência, imperícia e/ou imprudência por seus empregados, aos serviços prestados/executados, eventualmente em desacordo com a qualidade, quantidade, prazo de entrega dos serviços prestados.

12.3 Toda e qualquer despesa relativa à prestação dos serviços correrá às expensas do licitante vencedor, sendo sua obrigação prestar/executar, os serviços deixando o objeto licitado em perfeitas condições de uso.

13. GARANTIA TÉCNICA E REPARAÇÕES DOS SERVIÇOS EXECUTADOS

13.1 A(s) empresa(s) vencedora(s) será (ão) responsável (is) pela substituição, troca ou reposição dos serviços porventura prestados/executados incompatíveis com as especificações do edital, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas;

13.2 Não serão aceitos serviços, incompatíveis com as especificações do Edital;

13.3 Os serviços deverão estar comprovadamente dentro das especificações das normas técnicas vigentes PERTINENTES A CADA ITEM, em conformidade com o INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia), normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) e Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8078/90);

13.4 Os serviços, considerados inadequados ou não atenderem às exigibilidades, deverão ser recompostos e o pagamento de toda a parcela ficará suspenso até sua regularização de forma integral;

13.4.1 Entende-se por serviços inadequado (s), aqueles que apresentarem: inferior qualidade, fora das especificações exigidas neste edital, contendo informações ilegíveis, rasgados, danificados e marca diferente do ofertado.

14. RECEBIMENTO

14.1 O recebimento do objeto dar-se-á conforme o disposto no artigo 73, inciso II e seus parágrafos, da lei nº 8.666/93.

14.2 O objeto contratado será recebido:

a) Provisoriamente, imediatamente após efetuada a entrega, para efeito de posterior verificação, proferida pelo fiscal do contrato, da conformidade com as especificações;

b) Definitivamente, em 10 (dez) dias, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação do fiscal do contrato, feita a análise da conformidade com vistas às especificações contidas, no termo de referência do Edital.

14.2.1 Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os serviços prestados estão em desacordo com a proposta, fora de especificação ou incompletos, após a notificação por escrito à contratada serão interrompidos os prazos de recebimento e suspenso o pagamento, até que sanada a situação;

14.2.2 O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço, nem ético-profissional pela perfeita entrega do objeto pactuado, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou por este instrumento;





14.2.3 Se houver recusa do objeto, no todo ou em parte, a EMPRESA CONTRATADA deverá proceder à substituição, sem qualquer ônus para o Município dentro de prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas;

14.2.4 A empresa contratada efetuará a qualquer tempo e sem ônus para o Município, a substituição de todo serviço que apresentar imperfeições, defeito de fabricação/produção, qualquer irregularidade ou divergência com as especificações constantes no Termo de Referência do Edital, ainda que constatados depois do recebimento e/ou pagamento.

15. DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

15.1 A Contratante, por meio do fiscal de contrato e fiscais designados nas unidades de ensino, fiscalizará a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, bem como os serviços, processamento e distribuição da alimentação, solicitando informações à Contratada, sempre que necessário;

15.2 No desempenho de suas atividades, é assegurado ao órgão fiscalizador o direito de verificar e controlar a perfeita execução do presente contrato em todos os termos e condições, sobretudo, à quantidade e qualidade dos serviços;

15.3 A ação ou omissão total ou parcial do órgão fiscalizador não eximirá a Contratada da responsabilidade de executar o serviço previsto no Contrato;

15.4 Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do Contrato, a fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no presente contrato e na Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores.

15.5 Caberá à Secretaria de Educação realizar periodicamente pesquisa de satisfação entre alunos e servidores das Unidades Escolares, a fim de atestar se os cardápios estão atendendo aos critérios de qualidade. Caso a pesquisa apresente resultado insatisfatório, a Secretaria de Educação, por meio do Departamento de Nutrição, solicitará mudanças à contratada.

16. PENALIDADES

16.1 As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas ao Proponente/Contratado são as previstas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto 7.892, de 23 de janeiro de 2013 e subsidiariamente a Lei 8.666/93, neste Termo de Referência;

16.2 Penalidades que poderão ser cominadas aos licitantes, garantida a prévia defesa no prazo de 5 (cinco) dias úteis;

I – advertência;

II – suspensão temporária de participação em licitação e **impedimento de contratar** com a Administração Pública, por prazo até e não superior a 2 (dois) anos.

III – declaração de inidoneidade quando a **CONTRATADA**, sem justa causa, não cumprir as obrigações assumidas, praticando falta grave, dolosa ou revestida de má-fé, a juízo do **MUNICÍPIO**. A pena de inidoneidade será aplicada em despacho fundamentado da Secretária Municipal de Educação, assegurando a defesa do interessado no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, ponderada a natureza, a gravidade da falta e a extensão do dano efetivo ou potencial.





a) O não cumprimento das obrigações no contrato prevista no subitem “III” estará configurado quando a CONTRATADA se enquadrar em pelo menos uma das situações previstas na Tabela de Infrações respeitada a graduação de infrações conforme tabela e alcançar o total de 30 (trinta) pontos, cumulativamente.

IV – multa, que será deduzida dos respectivos créditos ou garantia, podendo ainda ser cobrada administrativamente ou judicialmente.

V – Impedimento de licitar e contratar com o Município de Navegantes, Administração Direta e Indireta, nas hipóteses abaixo e o **descredenciamento** do Cadastro Central de Fornecedores do Município de Navegantes e do SICAF, **pelo prazo de até 05 (cinco) anos**, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, de acordo com o art. 7º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, nos seguintes casos:

- a) apresentação de documentação falsa;
- b) retardamento da execução do objeto;
- c) falhar na execução do contrato;
- d) fraudar na execução do contrato;
- e) comportamento inidôneo;
- f) declaração falsa;
- g) fraude fiscal.

16.3 Para os fins da alínea “e”, reputar-se-ão inidôneos atos tais como os descritos nos artigos 92, parágrafo único, 96 e 97, parágrafo único da Lei 8.666/93;

16.4 O retardamento da execução previsto na alínea “b” estará configurado quando a CONTRATADA:

- a) deixar de iniciar, sem causa justificada, a execução do contrato após 10 (dez) dias contados da data constante na ordem de serviço;
- b) deixar de realizar, sem causa justificada, os serviços definidos no contrato por 3 (três) dias seguidos ou por 10 (dez) dias intercalados.

16.5 A falha na execução do contrato prevista na alínea “c” ou o não cumprimento das obrigações no contrato prevista no subitem III estarão configuradas quando a CONTRATADA se enquadrar em pelo menos uma das situações previstas na Tabela de Infrações respeitada a graduação de infrações e alcançar o total de 30 (trinta) pontos, cumulativamente;

16.6 O montante de multas aplicadas à CONTRATADA não poderá ultrapassar a 10% (dez por cento) do valor da parcela não executada. Caso aconteça, o MUNICÍPIO terá o direito de rescindir o contrato mediante notificação;

16.7 Nas penalidades previstas neste contrato, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da CONTRATADA, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas da contratada, nos termos do que dispõe o art. 87, caput, da Lei nº 8.666/93;





16.8 As penalidades são exemplificativas e não exaustiva, podendo ser revisada e alterada a qualquer momento;

16.9 As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro da CONTRATADA.

16.10 Entende-se por falha na execução do contrato qualquer item que não seja atendido de forma adequada, inclusive a execução do cardápio.

16.11 Será aplicada a Lei Municipal nº 3.532/2021, que dispõe sobre o Processo Administrativo de Responsabilização – PAR, pela prática de atos contra a Administração Pública Municipal Direta e Indireta.

16.12 É vedado a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal, conforme Lei nº 13.709/2018.

17. DA RESCISÃO

17.1 A inexecução total ou parcial deste Contrato, além de ocasionar a aplicação das penalidades elencadas nos termos do edital e do artigo 77 da lei 8.666/93, ensejará também a sua rescisão, conforme diretrizes contidas no Art. 78 e seguintes da Lei nº 8.666/93.

17.2 A rescisão do Contrato poderá se dar sob quaisquer das formas delineadas no art. 79 da Lei nº 8.666/93.

17.3 Se a rescisão da avença se der por qualquer das causas previstas nos incisos I a XI e XVIII do art. 78 da Lei nº 8.666/93, a CONTRATADA sujeitar-se-á, ainda, ao pagamento de multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor do Contrato.

18. DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1 A CONTRATADA assume integral responsabilidade pelos danos que causar ao MUNICÍPIO ou a terceiros, por si ou seus sucessores e representantes, na execução do contrato, isentando o município de toda e qualquer reclamação que possa surgir em decorrência do mesmo.

18.2 Compete ao Município de Navegantes/SC à gestão do presente contrato.

18.3 Aplicar-se-á, subsidiariamente, ao presente contrato, o disposto no Edital de Licitação e seus Anexos.

18.4 Aplicam-se a este Contrato as disposições das Leis nº 10.520/2002 e 8.666/1993, e suas posteriores modificações, que regulamentam as licitações e contratações promovidas pela Administração Pública.





18.5 Os casos omissos serão decididos e resolvidos pelo Pregoeiro e equipe de apoio em conformidade com as disposições constantes na (s) Lei (s) nº 8.666/93 e nº 10520/02 citada no preâmbulo do Edital, e dos princípios gerais de direito público.

19. DO FORO

19.1 As partes contratantes elegem o Foro desta Comarca de Navegantes, para dirimir todas e quaisquer controvérsias oriundas deste Contrato, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

À vista das informações contidas nestes autos e com observância às normas vigentes, **APROVO** o presente Termo de Referência e **AUTORIZO** a realização do procedimento licitatório.

Navegantes/SC, 07 de julho de 2022.

Aprovo o presente Termo de Referência.

PATRICIA DUARTE CIDRAL
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



Avenida José Juvenal Mafra, 430 - Centro -
Navegantes - SC
CEP: 88370-094



ANEXO 1

UNIDADES DO ENSINO FUNDAMENTAL COM RESPECTIVOS ENDEREÇOS E QUANTITATIVOS

Endereço dos locais de Entrega e Horários de Funcionamento

Endereços das Unidades Escolares municipais de Navegantes

- 1** - Escola Municipal Prof^a Elsir Bernadete Gaya Muller
Rua: Vicente Honorato Coelho nº 500 - Bairro Centro
- 2** - Escola Municipal Prof^a Neusa Maria Rebello Vieira
Rua: José Alcebiades Laurentino nº350 - Bairro Centro
- 3** - Escola Municipal Profa. Eni Erna Gaya
Rua: Deputado Nilton Kucker nº 583 - Bairro Centro
- 4** - C.E.M. Profa. Maria de Lourdes Antunes
Rua: Prefeito José Juvenal Mafra nº 2181 - Bairro Centro
- 5** - C.E.M Prof^a Maria Regina Gazaniga da Costa
Rua: Ricardo Mafra, nº 251 - Bairro Centro
- 6** - Escola Municipal Prof^a. Rosa Maria Xavier de Araújo
Rua: Laudelino Firmino de Novaes nº 398 - Bairro Meia Praia
- 7** - Escola Municipal Prof^a. Rosa Maria Xavier de Araújo - Extensão
Avenida Prefeito Cirino Adolfo Cabral, 5621 - Bairro Meia Praia
- 8** - Escola Municipal Prof^a Ilka Muller de Mello
Rua: José Couto nº 126 - Bairro Gravatá



Avenida José Juvenal Mafra, 430 - Centro -
Navegantes - SC
CEP: 88370-094



9 - C.E.M. Profª Leonora Schmitz
Rua: Henrique Julião s/nº - Bairro Gravatá

10 - Escola Municipal Profª Vilna Corrêa Pretti
Rua Avelina dos Santos Baptista, 102 - Bairro São Domingos.

11 - Cidade da Criança – Centro Municipal de Educação Complementar
BR 470 Km 03

12 - Escola Municipal Profª Izilda Reiser Mafra
Rua: Prefeito Manoel Evaldo Muller nº 4805 - Bairro Volta Grande

13 - Escola Municipal Profª Idília Machado Ferreira
Rua: Onório Bortolatto nº 2395 - Bairro Pedreiras

14 - Escola Municipal Profª Maria Tereza Leal
Rua: Francisco Miguel Nunes - Bairro Porto Escalvados

15 - Escola Municipal Profª Maria Hostim da Costa
Rua Hercilio Rocha Weber s/n - Bairro Porto das Balsas

16 - C.E.M Profª Giovana Soares da Cunha
Rua: Francisco de Paula Seara nº 300 - Bairro São Paulo

17 - Escola Municipal Profa. Maria Ivone Muller dos Santos
Rua: Francisco de Paula Seara nº 300 - Bairro São Paulo

18 - Escola Municipal Profa. Badia de Faria
Rua: Tancredo Neves nº 720 - Bairro Hugo de Almeida/ Carvão

19 - CAIC – Centro Educacional Profa. Maria de Lourdes Couto Cabral
Rua: José Inácio da Silva nº 150 - Bairro Nossa Senhora das Graças

Escolas de ensino infantil e creches:

20 - C.M.E.I. Prof. Robson Francisco Lopes
Rua: José Flávio Soares - Bairro: Nossa Senhora das Graças

21 - C.M.E.I. Profª Maria da Silva Santos
Rua: João Hercílio Luz nº 129 - Bairro São Pedro

22 - C.M.E.I – Profª Alciréia Conceição Couto
Rua: Presidente Nereu Ramos nº 112 - Bairro São Pedro





23 - C.M.E.I Prof^a Julieta Pereira Muller
Rua: Anibal Gaya nº 313 - Bairro Centro

24 - C.M.E.I Recanto dos Baixinhos
Rua: Áurea Vitalino Vieira nº 169 - Bairro Centro

25 - C.M.E.I. Prof^a Bernadete Sedrez
Rua: Jose Alcebiades Laurentino nº 455 - Bairro Centro

26 - C.E.M Prof^a Clarinda Maria Gaya
Av. Nereu Liberato s/n - Bairro Centro

27 - C.M.E.I – Prof^a Alessandra Zilda da Silva
Av. Prefeito José Juvenal Mafra, s/nº - Bairro Centro

28 - C.M.E.I Prof^a Adélia de Souza Fernandes
Rua: Estevão Pivatto nº 585 – Bairro Centro

29 - C.M.E.I. Prof^a Maria Carlota Vieira
Rua: Milton Seara Muller, s/nº - Bairro Meia Praia

30 - C.M.E.I Prof^a Silvete Couto de Miranda
Rua: Adolfo Cabral Junior, nº 1167 - Bairro Meia Praia

31 - C.M.E.I Prof^a Rosana de Fátima Gaya Barreto
Rua: R. Panamá, n.º 264 - Gravatá - Bairro Gravatá

32 - C.M.E.I. Prof^a Regina Marly da Silva
Rua: Mauricio Manoratti nº 61 - Bairro Gravatá

33 - C.M.E.I. Prof^a Maria das Neves Emílio
Rua: Jose Bornhausen nº 210 - Bairro São Domingos

34 - C.M.E.I. Portal do Saber
Rua: José Toledo dos Santos nº 30 - Bairro São Domingos

35 - Pré Escola Municipal Prof^a Nazir Rodrigues Rebello
Rua: Natividade Costa nº. 335 - Bairro São Domingos I

36 - C.M.E.I Prof.^a Laci Ana Borba
Rua: Prefeito João José Fagundes n.º 41 - Bairro Nossa Senhora das Graças.

37 - C.M.E.I Prof^a Solange Pasquali
Rua: João Gazaniga nº 118 - Bairro Machados





- 38** - C.M.E.I – Prof.^a Natalina Sabel do Amaral
Rua: Irineu José da Silva nº 183 - Bairro Machados
- 39** - C.M.E.I – Prof.^a Natalina Sabel do Amaral - Extensão
Rua: Santos Maccarini, nº 67 - Bairro Machados
- 39** - C.M.E.I. Prof.^a Maria dos Navegantes Ramos
Rua: Prefeito Manoel Evaldo Muller nº. 4805 - Bairro Volta Grande
- 40** - C.M.E.I Prof^a Isabel Flores Pagani
Rua: Onório Bortolatto - Bairro Pedreiras
- 41** - C.M.E.I Prof^a Kátia Regina Gazaniga de Souza
Rua: Vereador Loureci Soares da Silva nº 3665 - Bairro Escalvados
- 42** - C.M.E.I Prof^o José dos Passos Lemos
Rua Francisco Miguel Nunes - Bairro Porto Escalvados
- 43** - Escola Municipal Prof^a Vergina Guedes Lemos
Rua: Gilberto José Soares nº 1979 - Bairro Escalvadinhos.
- 44** - C.M.E.I Prof^a Nerozilda Pinheiro Ferreira
Rua: Miguel Ranguetti S/N - Bairro Porto das Balsas
- 45** - CEBEM – Prof^a Didymea Lazzares de Oliveira
Rua: Francisco de Paula Seara S/N - Bairro São Paulo
- 46** - C.M.E.I – Bruce Craston Kay
Rua: Júlio Madruga Mendes, nº 333 - Bairro São Paulo
- 47** - C.M.E.I Prof^a Martinha Correa da Silva
Rua: Tancredo Neves nº 720 - Bairro Hugo de Almeida/ Carvão
- 48** - CAIC – Centro Educacional Prof^a Maria de Lourdes Couto Cabral (Creche)
Rua: José Inácio da Silva nº 150 - Bairro Nossa Senhora das Graças





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo:2022
Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da rede: 29/03/2022

UNIDADES ESCOLARES COM RESPECTIVOS QUANTITATIVOS POR CURSO GERAL E POR ESCOLA

PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo:2022
Emitido em: 23/03/2022 09:21

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Por curso)

Situação: Exceto

Última matrícula da rede: 29/03/2022

Curso	Total de alunos
148 - EDUCACAO INFANTIL(BERÇÁRIO I, BERÇÁRIO II E MATERNAL I)	3264
149 - EDUCACAO INFANTIL (MATERNAL II E JARDIM I)	2735
152 - EJA - ENSINO FUND. 1º/5º Ano	18
153 - EJA - ENSINO FUND. 6º/9º ANO	140
300 - ENSINO FUND. 9 ANOS 1º/5º ANO	6661
301 - ENSINO FUND. 9 ANOS 6º/9º ANO	4408
Total geral:	17226





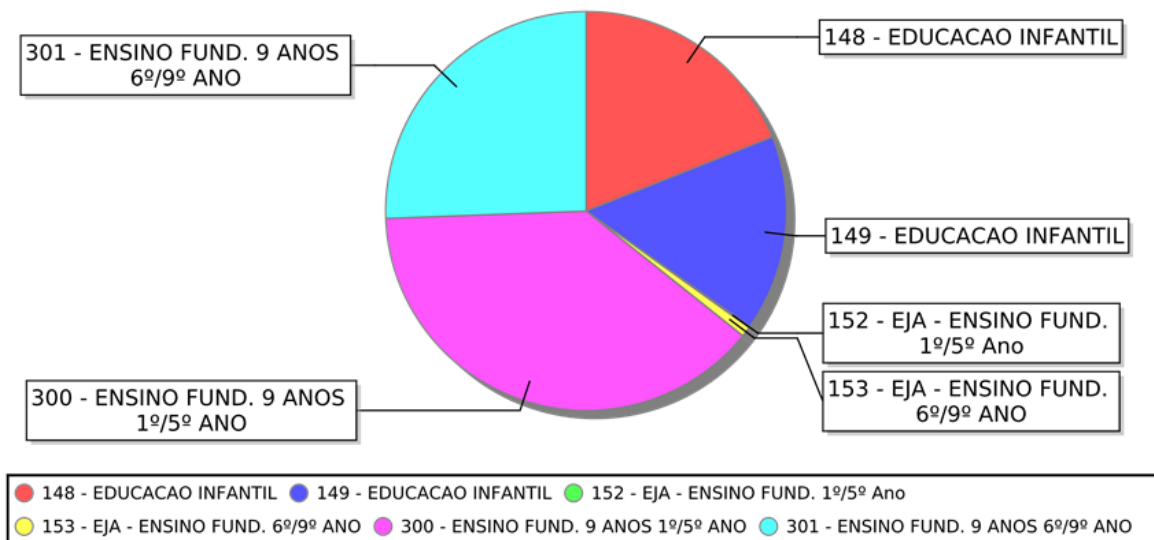
PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:



Masculino: 8855 Feminino: 8371





Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

<u>Escola</u>	<u>Curso</u>	<u>Série/Ano</u>	
C.E.M. PROF. CLARINDA MARIA GAYA			
148 - EDUCACAO INFANTIL			
Maternal I			
Turma	Total de alunos		
MATERNAL I A			21
	MATERNAL I B - Misto		26
MATERNAL I C			15
	MATERNAL I D		22
	Total por série:		84
	Total por curso:		84
149 - EDUCACAO INFANTIL			
Jardim I			
<u>Jardim A</u>			23
	<u>Jardim B</u>		13
Jardim C			23
	Jardim D		15
Jardim E			21
	Total por série:		95
Maternal II			
	MATERNAL II A		24
MATERNAL II B			16
	MATERNAL II C		21
	Total por série:		61
	Total por curso:		156
300 - ENSINO FUND. 9 ANOS 1º/5º			
ANO 1º			
Ano			





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

1º Ano A			22
	1º Ano B		25
1º Ano C		1º Ano D	19
			18
1º Ano E		1º Ano F	17
			11
	2º Ano	Total por série:	112
2º Ano A			20
	2º Ano B		19
2º Ano C		2º Ano D	20
			20
2º Ano E		2º Ano F	22
			19
		Total por série:	120
		Total por curso:	232
Escola	Curso	Série/Ano	Turma
			Total por escola:
			472
			Total turmas matutino: 10
			Total turmas vespertino: 10
			Total turmas noturno: 0
			Total turmas integral: 4
			Total de turmas: 24

C.E.M. PROFª GIOVANA SOARES DA

300 - ENSINO FUND. 9 ANOS 1º/5º ANO

1º Ano

1º Ano 1			29
	1º Ano 2		26
1º Ano 3		1º Ano 4	27
			27
1º Ano 5			30





Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

		1º Ano 6	27	
1º Ano 7		1º Ano 8	26	
			28	
1º Ano 9			19	
		Total por série:	239	
	2º Ano			
		2º Ano 9	9	
2º Ano 1			28	
		2º Ano 2	27	
2º Ano 3			29	
		2º Ano 4	25	
2º Ano 5			27	
		2º Ano 6	27	
2º Ano 7			26	
		2º Ano 8	27	
		Total por série:	225	
	3º Ano			
3º Ano 1			28	
		3º Ano 2	28	
3º Ano 3			28	
		3º Ano 4	24	
3º Ano 5			28	
		3º Ano 6	28	
3º Ano 7			28	
		3º Ano 8	28	
		Total por série:	220	
	4º Ano			
		4º Ano1	28	
		4º Ano2	28	
Escola	Curso	Série/Ano	Turma	Total de alunos
4º Ano 3				27
		4º Ano 4		27





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

<input type="checkbox"/> 4º Ano 5		29
	4º Ano 6	26
	Total por série:	165
	Total por curso:	849
	Total por escola:	849
		Total turmas matutino: 16
		Total turmas vespertino: 16
		Total turmas noturno: 0
		Total turmas integral: 0
Total de turmas:		32

C.E.M. PROF. LEONORA SCHIMITZ

300 - ENSINO FUND. 9 ANOS 1º/5º ANO

1º Ano

1º ANO 05		27
	1º ANO 01	22
1º ANO 02		21
	1º ANO 03	16
1º ANO 04		26
	Total por série:	112
		2º Ano
	2º Ano 01	27
2º Ano 02		28
	2º Ano 03	27
2º Ano 04		28
	Total por série:	110
		3º Ano
	3º ANO 01	29
3º ANO 02		29
	3º ANO 03	27
3º ANO 04		29
	Total por série:	114
		4º Ano
	4º Ano 01	30





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

4º Ano 02	28
4º Ano 03	27
4º ANO 04	27
Total por série: 1125º ANO 01	Erro! Indicador não definido.
5º ANO 02	28
5º ANO 03	30

Escola	Curso	5º Ano Série/Ano	Turma	Total de alunos
5º ANO 04				16
			Total por série:	107
			curso:	555
	301 - ENSINO FUND. 9 ANOS 6º/9º ANO	6º Ano		
			6º ANO 01	28
6º ANO 02			6º ANO 03	28
6º ANO 04				29
			Total por série:	113
		7º Ano		
			7º ANO 04	14
7º ANO 01			7º ANO 02	26
				26
7º ANO 03				28
			Total por série:	94
		8º Ano		
			8º ANO 01	31
8º ANO 02				33
			8º ANO 03	29
			Total por série:	93
		9º Ano		
			9º ANO 01	30





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

9º ANO 02	31
Total por série:	61
Total por curso:	361
Total por escola:	916
<hr/>	
Total turmas matutino:	17
Total turmas vespertino:	17
Total turmas noturno:	0
Total turmas integral:	0
Total de turmas:	34

C.E.M. PROF MARIA DE LOURDES

300 - ENSINO FUND. 9 ANOS 1º/5º ANO

1º Ano

1º Ano 1	16
1º Ano 2	19
1º Ano 3	16
Total por série:	51

2º Ano

2º Ano 1	20
2º Ano 2	20
Total por série:	40

3º Ano

3º Ano 1	
3º Ano 2	
Total por série:	37

Escola **Curso** **Série/Ano** **Turma** **Total de alunos**

18
19

4º Ano 1	
4º Ano 2	

18
18





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

		Total por série:	36
5º Ano			
5º Ano 1			19
	5º Ano 2		16
5º Ano 3			16
		Total por série:	51
		Total por curso:	215
		Total por escola:	215
		Total turmas matutino:	6
		Total turmas vespertino:	6
		Total turmas noturno:	0
		Total turmas integral:	0
		Total de turmas:	12
C.E. PROF. MARIA DE LOURDES COUTO			
149 - EDUCACAO INFANTIL			
Jardim I			
	JARDIM 02		21
JARDIM 03			17
	JARDIM 04		24
JARDIM 05			23
	JARDIM 06		19
JARDIM 07			18
		Total por série:	122
Maternal II			
	MATERNAL II - B		21
MATERNAL II - C			20
		Total por série:	41
		Total por curso:	163
300 - ENSINO FUND. 9 ANOS 1º/5º ANO			
1º Ano			
	1º Ano 01		30
1º Ano 02			31
	1º Ano 03		30





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

1º Ano 04				30
		1º Ano 05		30
		1º Ano 06		31
		1º Ano 07		26
		Total por série:		208
Escola	Curso	Série/Ano	Turma	Total de alunos
2º Ano				
2º Ano 01				28
			2º Ano 02	25
2º Ano 03				25
			2º Ano 04	22
2º Ano 05				30
			2º Ano 06	31
2º Ano 07				29
		Total por série:		190
		3º Ano		
			3º Ano 01	24
3º Ano 02				23
			3º Ano 03	24
3º Ano 04				23
			3º ANO 05	25
3º Ano 06				24
			3º Ano 07	22
		Total por série:		165
		4º Ano		
4º Ano 01				22
			4º Ano 02	22
4º Ano 03				25
			4º Ano 04	17





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da rede: 29/03/2022

4º Ano 05				28
		4º Ano 06		25
4º Ano 07				26
Total por série:				165
5º Ano				
		5º Ano 01		30
5º Ano 02				29
		5º Ano 03		25
5º Ano 04				31
		5º Ano 05		34
5º Ano 06				26
Total por série:				175
Total por curso:				903
301 - ENSINO FUND. 9 ANOS 6º/9º ANO				
6º Ano				
		6º Ano 01		32
6º Ano 02				30
		6º Ano 03		31
6º Ano 04				31
		6º Ano 05		28
Escola	Curso	Série/Ano	Turma	Total de alunos
6º Ano 06				30
Total por série:				182
7º Ano				
		7º Ano 01		32
7º Ano 02				29
		7º Ano 03		32
7º ano 04				31
		7º Ano 05		32
7º Ano 06				29
Total por série:				185
8º Ano				





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadadas (Detalhado)

Situação: Exceção	
Última matrícula da	29/03/2022rede:
	8º Ano 01 32
8º Ano 02	32
	8º Ano 03 25
8º Ano 04	27
	8º Ano 05 24
	Total por série: 140
9º Ano	
9º ano 01	30
	9º Ano 02 31
9º Ano 03	27
	9º Ano 04 27
9º Ano 05	30
	Total por série: 145
	Total por curso: 652
	Total por escola: 1718
	Total turmas matutino: 32
	Total turmas vespertino: 32
	Total turmas noturno: 0
	Total turmas integral: 0
	Total de turmas: 64

C.M.E.I. BRUCE CRANSTON KAY

148 - EDUCACAO INFANTIL

Berçário I

	BERÇÁRIO I A	25
BERÇÁRIO I B		24
	Total por série: 49	

Berçário II

	BERÇÁRIO II A	30
BERÇÁRIO II B		27
	BERÇÁRIO II C	26
	BERÇÁRIO II D	27
	Total por série: 110	





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

	Escola	Curso	Série/Ano	Turma	Total de alunos
BERÇARIO III A			Berçário III		32
				BERÇARIO III B	29
BERÇARIO III C					29
				BERÇARIO III D	27
BERÇARIO III E					29
Total por série:					146
Maternal I					
				MATERNAL I A	27
MATERNAL I B					23
				MATERNAL I C	28
MATERNAL I D					28
				MATERNAL I E	24
MATERNAL I F					23
				MATERNAL I G	15
MATERNAL I H					23
Total por série:					191
149 - EDUCACAO INFANTIL					
Jardim I					
				JARDIM A	24
JARDIM B					26
				JARDIM C	23
JARDIM D					22
				JARDIM E	23
Total por série:					118
Maternal II					
MATERNAL II A					29
				MATERNAL II B	32





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da rede: 29/03/2022

MATERNAL II C		20
	MATERNAL II D	22
MATERNAL II E		25
	Total por série:	128
	Total por curso:	246
	Total por escola:	742
	Total turmas matutino:	3
	Total turmas vespertino:	3
	Total turmas noturno:	0
	Total turmas integral:	23
	Total de turmas:	29

C.M.E.I. DIDYMEA LAZZARIS DE OLIVEIRA

149 - EDUCACAO INFANTIL

Jardim I





Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

Escola	Curso	Série/Ano	Turma	Total de alunos
JARDIM I A				33
			JARDIM I B	22
JARDIM I C				22
			Total por série:	77
	Maternal II			
			MATERNAL II A	21
MATERNAL II B				22
			MATERNAL II C	25
MATERNAL II D				27
			Total por série:	95
			Total por curso:	172
			Total por escola:	172
			Total turmas matutino:	2
			Total turmas vespertino:	2
			Total turmas noturno:	0
			Total turmas integral:	3
			Total de turmas:	7
C.M.E.I MARIA DAS NEVES EMÍLIO				
	148 - EDUCACAO INFANTIL			
		Berçário I		
			Berçário I	17
			Total por série:	17
				21
				21
		Berçário II		
		Berçário II		
		Total por série:		
		Berçário III		
			Berçário III A	18
Berçário III B				24
			Total por série:	42
			Total por curso:	80



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

Total por escola:	80
Total turmas matutino:	1
Total turmas vespertino:	1
Total turmas noturno:	0
Total turmas integral:	8
Total de turmas:	10

C.M.E.I. PORTAL DO SABER

148 - EDUCACAO INFANTIL

Maternal I

MATERNAL I A 35

MATERNAL I B 19 **Total por série: 54 Total por curso: 54**

Escola	Curso	Série/Ano	Turma	Total de alunos
Jardim I				
JARDIM A			JARDIM B	22
JARDIM C				27
			Total por série:	70
		Maternal II		
			MATERNAL II A	20
			MATERNAL II B	33
			MATERNAL II C	24
		Total por série:		77
		Total por curso:		147
		Total por escola:		201

Total turmas matutino: 0
 Total turmas vespertino: 0
 Total turmas noturno: 0
 Total turmas integral: 8

Total de turmas: 8

C.M.E.I. PROF. ALCEIRA CONCEIÇÃO

148 - EDUCACAO INFANTIL

Maternal I





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

MATERNAL I - A				27
		MATERNAL I - B -		20
		Total por série:		47
		Total por curso:		47
149 - EDUCACAO INFANTIL				
Jardim I				
JARDIM I - A				21
		JARDIM I - B		21
JARDIM I - C -				21
		Total por série:		63
		Maternal II		
		MATERNAL II - A		22
MATERNAL II - B -				14
		MATERNAL II - C -		20
		Total por série:		56
		Total por curso:		119
300 - ENSINO FUND. 9 ANOS 1º/5º ANO				
1º Ano				
1º ANO - matutino				22
		1º ANO - vespertino		22
		Total por série:		44
		Total por curso:		44
Escola	Curso	Série/Ano	Turma	Total de alunos
			Total por escola:	210
				Total turmas matutino: 3
				Total turmas vespertino: 3
				Total turmas noturno: 0
				Total turmas integral: 4
				Total de turmas: 10

C.M.E.I. PROF. ALESSANDRA ZILDA DA

148 - EDUCACAO INFANTIL





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

		18
	Berçário I	18
	BERÇARIO I	
	Total por série:	
	Berçário II	
	BERÇARIO II A	25
BERÇARIO II B		14
	Total por série:	39
Berçário III		
	BERÇARIO III	30
	Total por série:	30
	MATERNAL I	
	MATERNAL I	
	Maternal I	
24		
22		
	Total por série:	46
	Total por curso:	133
	149 - EDUCACAO INFANTIL	
	Jardim I	
JARDIM I A		16
	JARDIM I B	21
JARDIM I C		19
	Total por série:	56
	Maternal II	
	MATERNAL II A	24
MATERNAL II B		17
	Total por série:	41
	Total por curso:	97
	Total por escola:	230





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Efceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

Total turmas matutino:	1
Total turmas vespertino:	1
Total turmas noturno:	0
Total turmas integral:	9
Total de turmas:	11

C.M.E.I. PROF. ADELIA SOUZA

148 - EDUCACAO INFANTIL

Berçário II

Escola	Curso	Série/Ano	BERÇARIO II Turma	Total de alunos
				16
			Total por série:	16

				24
				24

Berçário III


BERÇARIO III

			Total por série:	
			Maternal I	
			MATERNAL I	20
			Total por série:	20
			Total por curso:	60

149 - EDUCACAO INFANTIL

Jardim I

			JARDI	21
				21

 **Total por série:**
Maternal II

MATERNAL II

				21
			Total por série:	21
			Total por curso:	42
			Total por escola:	102

Total turmas matutino:	0
Total turmas vespertino:	0
Total turmas noturno:	0
Total turmas integral:	5
Total de turmas:	5



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

C.M.E.I. PROFª MARIA DOS NAVEGANTES

148 - EDUCACAO INFANTIL

Berçário I

	BERÇÁRIO I	18
	Total por série:	18

Berçário III

	BERÇÁRIO III	21
	Total por série:	21

Maternal I

	MATERNAL I	23
	Total por série:	23
	Total por curso:	62

149 - EDUCACAO INFANTIL

Jardim I

	JARDIM	29
	Total por série:	29

Maternal II

	MATERNAL II	31	Total por série:	31
			Total por curso:	60
Escola	Curso	Série/Ano	Turma	Total de alunos
			Total por escola:	122

Total turmas matutino:	0
Total turmas vespertino:	0
Total turmas noturno:	0
Total turmas integral:	5
Total de turmas:	5

C.M.E.I. PROFª NATALINA SABEL DO

149 - EDUCACAO INFANTIL

Jardim I

	JARDIM I A	20
	JARDIM I B	18





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da rede: 29/03/2022

JARDIM I C		20
	Total por série:	58
	Maternal II	
	MATERNAL II A	18
MATERNAL II B		30
	Total por série:	48
	Total por curso:	106
	Total por escola:	106
	Total turmas matutino:	1
	Total turmas vespertino:	1
	Total turmas noturno:	0
	Total turmas integral:	4
	Total de turmas:	6
C.M.E.I. PROF. ISABEL FLORES PAGANI		
	148 - EDUCACAO INFANTIL	
	Berçário I	
	Berçário I e II	23
	Total por série:	23
	Berçário III	
	Berçário III e	17
	Total por série:	17
	Total por curso:	40
	149 - EDUCACAO INFANTIL	
	M II E JARDIM I	
	MISTA MII E JARDIM I	33
	Total por série:	33
	Total por curso:	33
	Total por escola:	73
	Total turmas matutino:	0
	Total turmas vespertino:	0
	Total turmas noturno:	0
	Total turmas integral:	3
	Total de turmas:	3

Escola	Curso	Série/Ano
--------	-------	-----------

C.M.E.I. PROF JOSE DOS PASSOS LEMOS	148 - EDUCACAO INFANTIL	
-------------------------------------	-------------------------	--





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

Berçário I e II

	Turma	Total de alunos
BI		10
	BII	17
	Total por série:	27
Berçário III		
	BII	15
		15
Total por série: Maternal I		
	Maternal I	22
	Total por série:	22
	Total por curso:	64

149 - EDUCACAO INFANTIL

Jardim I

	JARDIM	23
Total por série:		23
Maternal II		
	MATERNAL II	30
	Total por série:	30
	Total por curso:	53
	Total por escola:	117
	Total turmas matutino:	0
	Total turmas vespertino:	0
	Total turmas noturno:	0
	Total turmas integral:	6
	Total de turmas:	6

C.M.E.I. PROF. JULIETA PEREIRA MULLER

148 - EDUCACAO INFANTIL

	B	
	B1	
	Berçário I	
19		
16		
	Total por série:	35
	Berçário II	





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo:2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da rede: 29/03/2022

B2A			25
	B2 B		24
B2 C			24
	Total por série:		73
	Berçário III		
	B3 A		30
B3 B			21
	B3 C 28		
	Total por série:		79
	Total por curso:		187
Escola	Curs	Série/A	Turma
			Total de alunos
			Total por escola:
			Total turmas matutino:
			Total turmas vespertino:
			Total turmas noturno:
			Total turmas integral:
			Total de turmas:

C.M.E.I. PROF. KATIA REGINA GAZANIGA

148 - EDUCAÇÃO INFANTIL

Berçário I





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

	19
	19
BERÇARIO I	
Total por série:	
Berçário II	
BERÇARIO II	23
Total por série:	23
	28
	28
Berçário III	
Berçário III	
<u>Maternal I</u>	
Maternal I	30
Total por série:	30
Total por curso:	100
149 - EDUCACAO INFANTIL	
Jardim I	
	36
	36
Total por série:	
Maternal II	
Maternal II	27
Total por série:	27
Total por curso:	63
Total por escola:	163
	0
	0
	0
	6
Total de turmas:	6

C.M.E.I PROF LACI ANA DE BORBA

148 - EDUCACAO INFANTIL

	23
	23
Berçário II	
Berçário II	





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto				
Última matrícula da	29/03/2022rede:			
Total por série:				
Berçário III				
			Berçário III - A	23
			BERÇARIO III - B	26
			49	Total por série:
Escola	Curso	Série/Ano	Turma	Total de alunos
			Maternal I A	
			Maternal I B	
Maternal I				
28				
27				
			Total por série:	55
			Total por curso:	127
	149 - EDUCACAO INFANTIL			
			Jardim A	
			Jardim	
		Jardim I		
24				
16				
			Total por série:	40
			Maternal II	
Maternal II A				34
			Maternal II B	26
MATERNAL II C				35
			Total por série:	95
			Total por curso:	135
			Total por escola:	262
			Total turmas matutino:	1
			Total turmas vespertino:	1
			Total turmas noturno:	0
			Total turmas integral:	8
			Total de turmas:	10

C.M.E.I. PROF. MARIA CARLOTA VIEIRA





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022 rede:

148 - EDUCACAO INFANTIL

	Berçário I		Berçário I	13
			Total por série:	13
				26
	Berçário II			26
	Berçário II			
	Total por série:			39
	Total por curso:			39
	Total por escola:			39
			Total turmas matutino:	0
			Total turmas vespertino:	0
			Total turmas noturno:	0
			Total turmas integral:	2
	Total de turmas:			2
C.M.E.I. PROF. MARIA DA SILVA SANTOS				
	148 - EDUCACAO INFANTIL			
	Berçário I		BERÇARIO I	16
			Total por série:	16
	Berçário II			
			BERÇARIO	18
Escola	Curso	Série/Ano	Turma	Total de alunos
			Total por série:	18
			BERÇARIO	
			BERÇARIO	
Berçário III				
25				
15				
			Total por série:	40
	Maternal I			





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022 rede:

		23
		23
	MATERNAL I	
	Total por série:	
Total por curso:		97
Total por escola:		97
	Total turmas matutino:	0
	Total turmas vespertino:	0
	Total turmas noturno:	0
	Total turmas integral:	5
	Total de turmas:	5
C.M.E.I. PROF MARIA DE LOURDES		
148 - EDUCACAO INFANTIL		
	Berçário I	
	B I	20
	Total por série:	20
	Berçário II	
B II - A		24
	B II - B	19
B II - C		17
	Total por série:	60
	Berçário III	
	B III - A	22
B III - B		31
	Total por série:	53
	Maternal I	
	MI - A	21
MI - B		17
	MI - C	17
MI - D		24
	Total por série:	79
	Total por curso:	212
149 - EDUCACAO INFANTIL		
	Jardim I	
	J - A	24





Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

J - B				16
			Total por série:	40
Maternal II				
			M II - A	25
			Total por série:	25
Escola	Curso	Série/Ano	Turma	Total de alunos
			Total por curso:	65
			Total por escola:	277
				Total turmas matutino: 2
				Total turmas vespertino: 2
				Total turmas noturno: 0
				Total turmas integral: 9
				Total de turmas: 13
C.M.E.I. PROF. MARTINHA CORREA DA				
148 - EDUCACAO INFANTIL				
Berçário I e II				
			TURMA MISTA B I	12
				12
			Total por série:	
BIII E MI			TURMA MISTA BIII E MI	24
			Total por série:	24
			Total por curso:	36
149 - EDUCACAO INFANTIL				
Jardim I				
			TURMA MISTA MII	29
				29
Total por série:				
			Total por curso:	29
			Total por escola:	65
				Total turmas matutino: 0
				Total turmas vespertino: 0
				Total turmas noturno: 0
				Total turmas integral: 3
				Total de turmas: 3



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

C.M.E.I. PROF. NEROZILDA PINHEIRO

148 - EDUCACAO INFANTIL

Berçário I

BERÇARIO I A

20

Total por série:

20

BERÇARIO

BERÇARIO

Berçário II

22

24

Total por série:

46

Berçário III

BERÇARIO III A

BERÇARIO III C

19

20

B III B

20

Total por série:

59

Maternal I

MATERNAL I A

23

MATERNAL I B

25

Escola	Curso	Série/Ano	Turma	Total	de	alunos
--------	-------	-----------	-------	-------	----	--------

MATERNAL I C	22	Total por série:	70	Total por curso:	195	
--------------	----	-------------------------	----	-------------------------	-----	--

149 - EDUCACAO INFANTIL

Jardim I

JARDIM I A

20

JARDIM I B

19

JARDIM I C

18

JARDIM I D

25

Total por série:

82

Maternal II

MATERNAL II A

21

MATERNAL II B

22



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022 rede:

	MATERNAL II C	18		
MATERNAL II D		24		
	Total por série:	85		
	Total por curso:	167		
	Total por escola:	362		
	Total turmas matutino:	3		
	Total turmas vespertino:	2		
	Total turmas noturno:	0		
	Total turmas integral:	14		
	Total de turmas:	19		
C.M.E.I PROF. REGINA MARLY DA COSTA				
148 - EDUCACAO INFANTIL				
	Berçário II			
	Berçário II A	29		
BERÇARIO II B		29		
	Total por série:	58		
	Berçário III			
	BERÇARIO III A	24		
Berçário III - B		23		
	Berçário III C	22		
Berçário III - D		26		
	Total por série:	95		
	Maternal I			
	MI A	29		
MI B		30		
	MI C	30		
	Total por série:	89		
	Total por curso:	242		
149 - EDUCACAO INFANTIL				
	Jardim I			
	JARDIM A	19		
Escola	Curso	Série/Ano	Turma	Total de alunos
JARDIM B INTEGRAL				21





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadadas (Detalhado)

Situação: Excceto			
Última matrícula da	29/03/2022	rede:	
		JARDIM C INTEGRAL	19
JARDIM D MATUTINO			18
		JARDIM E VESPERTINO	21
JARDIM F MATUTINO			19
		JARDIM G VESPERTINO	22
		Total por série:	139
		Maternal II	
MII A			22
		MII B	22
MII C			21
		M II D MATUTINO	18
MII E VESPERTINO			22
		M II F MATUTINO	13
M II G - VESPERTINO			22
		Total por série:	140
		Total por curso:	279
		Total por escola:	521
		Total turmas matutino:	4
		Total turmas vespertino:	4
		Total turmas noturno:	0
		Total turmas integral:	15
		Total de turmas:	23

C.M.E.I. PROF. ROBSON FRANCISCO

148 - EDUCACAO INFANTIL

		Berçário I	
			18
		Total por série:	18
		B II -	
		B II -	
		Berçário II	
19			
21			
		Total por série:	40
		Berçário III	





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022 rede:

BIII-A				22
		BIII-B		23
BIII-C				20
		Total por série:		65
	Maternal I			
		MI-A		21
MI - B				14
		MI-C		14
		Total por série:		49
		Total por curso:		172
Escola	Curso	Série/Ano	Turma	Total de alunos
			Total por escola:	172
			Total turmas matutino:	0
			Total turmas vespertino:	0
			Total turmas noturno:	0
			Total turmas integral:	9
			Total de turmas:	9

C.M.E.I. PROF. ROSANA DE FATIMA GAYA

148 - EDUCACAO INFANTIL

			B I	
			B I	
		Berçário I		
17				
19				
		Total por série:		36
		Berçário II		
			B II	27
				27
Total por série:		Berçário III		
			B III A	18
B III B matutino				11
			B III B vespertino	9





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

		Total por série:	38	
		Maternal I		
		M I		
21		M I B matutino	13	
		M I B vespertino	14	
		Total por série:	48	
		149 - EDUCACAO INFANTIL		
		Maternal II		
		M IIA	18	
		M IIB matutino		
15		M IIB vespertino	17	
		Total por série:	50	
		Total por curso:	50	
		Total por escola:	199	
		Total turmas matutino:	3	
		Total turmas vespertino:	3	
		Total turmas noturno:	0	
		Total turmas integral:	6	
		Total de turmas:	12	
C.M.E.I PROF. SILVETE COUTO DE				
		148 - EDUCACAO INFANTIL		
			15	
		Berçário I	15	
		Berçário I		
		Total por série:	28	
			28	
Escola	Curso	Série/Ano	Turma	Total de alunos
		Berçário II		
		Berçário II A		
		Total por série:		
		Berçário III		





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadadas (Detalhado)

Situação: Eçceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

	Berçário III A	23
Berçário III B		27
	BERÇARIO III C	27
	Total por série:	77
Maternal I		
MATERNAL I A		25
	MATERNAL I B	22
MATERNAL I C		26
	Total por série:	73
	Total por curso:	193
149 - EDUCACAO INFANTIL		
Jardim I		
	Jardim A	25
Jardim B		25
	Jardim C	25
Jardim D		24
	Total por série:	99
Maternal II		
	MATERNAL II A	22
MATERNAL II B		29
	MATERNAL II C	24
MATERNAL II D		22
	Total por série:	97
	Total por curso:	196
	Total por escola:	389
	Total turmas matutino:	2
	Total turmas vespertino:	2
	Total turmas noturno:	0
	Total turmas integral:	12
	Total de turmas:	16

C.M.E.I. PROF. SOLANGE PASQUALI

148 - EDUCACAO INFANTIL

Berçário I

Berçário I E II

17





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto					
Última matrícula da		29/03/2022rede:			
				Total por série:	17
					24
					24
				Berçário II	
				Berçário II	
				Total por série:	
				Berçário III	
				Berçário III	24
Escola	Curso	Série/Ano	Turma	Total de alunos	
				Total por série:	24
					28
					28
				Maternal I	
				Maternal I	
				Total por série:	
				Total por curso:	93
				Total por escola:	93
				Total turmas matutino:	0
				Total turmas vespertino:	0
				Total turmas noturno:	0
				Total turmas integral:	4
				Total de turmas:	4
C.M.E.I. RECANTO DOS BAIXINHOS					
148 - EDUCACAO INFANTIL					
				Maternal I	
				Maternal I A	19
					14
				Total por série:	33
				Total por curso:	33
149 - EDUCACAO INFANTIL					
				Jardim I	
				Jardim I A	21
				Total por série:	21





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Excto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

	32
Maternal II	32
	Maternal II A
Total por curso:	Total por série:
Total por escola:	53
<hr/>	
	Total turmas matutino: 0
	Total turmas vespertino: 0
	Total turmas noturno: 0
	Total turmas integral: 4
Total de turmas:	4

E.M. IZILDA REISER MAFRA

300 - ENSINO FUND. 9 ANOS 1º/5º ANO

	1º Ano		
		1º Ano 01	22
1º ano 02			19
		1º ano 03	22
		Total por série:	63
	2º Ano		
		2º Ano 01	21
21			
		2º ano 02 vespertino	25
		Total por série:	46
	3º Ano		
			23

Escola	Curso	Série/Ano	Turma	Total de alunos
		3º Ano 01		
		Total por série:		23
		4º Ano		
			4º Ano 01	21
			Total por série:	21
		5º Ano		
				23
5º Ano 01				23





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

		Total por série:	23
		Total por curso:	176
301 - ENSINO FUND. 9 ANOS 6º/9º ANO			
6º Ano			
	6º Ano 1		25
		Total por série:	25
			22
			22
7º Ano			
	7º Ano 01		
		Total por série:	
8º Ano			
	8º Ano 01		21
		Total por série:	21
			19
			19
9º Ano			
	9º Ano 01		
		Total por série:	
		Total por curso:	87
		Total por escola:	263
		Total turmas matutino:	6
		Total turmas vespertino:	6
		Total turmas noturno:	0
		Total turmas integral:	0
		Total de turmas:	12
E. M. PROFª BERNADETE MARIA SEDREZ			
148 - EDUCACAO INFANTIL			
Berçário I			
	Berçário I		18
		Total por série:	18
Berçário II			





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Efceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

				27
				27
		BERÇARIO II		
		Total por série:		
		Berçário III		
			BERÇARIO III - A	24
		BERÇARIO III - B		24
			BIII- C	29
			Total por série:	77
		Maternal I		
			M I -	27
Escola	Curso	Série/Ano	Turma	Total de alunos
M I B				33
			MI C	26
M I- D				33
			Total por série:	119
			Total por curso:	241
		149 - EDUCACAO INFANTIL		
		Jardim I		
			Jardim I-A	20
		Jardim I B		32
			JARDIM I - C	15
		JARDIM I D		23
			Total por série:	90
		Maternal II		
			MII - A	24
		MII-B		30
			MII-C	18
		M II D		26
			Total por série:	98
			Total por curso:	188
			Total por escola:	429



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da rede: 29/03/2022

Total turmas matutino:	2
Total turmas vespertino:	2
Total turmas noturno:	0
Total turmas integral:	13
Total de turmas:	17

E.M. PROF. ILKA MULLER DE MELLO

300 - ENSINO FUND. 9 ANOS 1º/5º ANO

1º Ano

1º Ano 1 - Elisângela	21
1º Ano 2 - Edilene Iris	16
Total por série:	37

2º Ano

2º Ano 1 - Maira	19
2º Ano 2 - Maira	19
Total por série:	38

3º Ano

3º Ano 1 - Márcia	22
3º Ano 2 - Danielle	24
Total por série:	46

4º Ano

4º Ano 1 - Maricely	26
4º Ano 2 - Daniela	29
Total por série:	55

5º Ano

5º ano 1 - Sandra	26
5º Ano 2 - Dagmar	28
Total por série:	54
Total por curso:	230

301 - ENSINO FUND. 9 ANOS 6º/9º ANO

6º Ano





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadadas (Detalhado)

Situação: Exceto			
Última matrícula da		29/03/2022rede:	
		6º Ano	29
Total por série:			29
		7º Ano	
		7º Ano 1	29
7º Ano 2			29
		Total por série:	58
		8º Ano	
		8º Ano 1	16
8º Ano 2			29
		Total por série:	45
		9º Ano	
		9º Ano 1	22
9º Ano 2			21
		Total por série:	43
		Total por curso:	175
		Total por escola:	405
		Total turmas matutino:	8
		Total turmas vespertino:	9
		Total turmas noturno:	0
		Total turmas integral:	0
		Total de turmas:	17
E.M. PROF BADIA DE FARIA			
300 - ENSINO FUND. 9 ANOS 1º/5º ANO			
		1º Ano	
		1º Ano 1	18
		Total por série:	18
		2º Ano	
		2º Ano 1	18
Total por série:			18
		3º Ano	
		3º Ano 1	21
		Total por série:	21
		4º Ano	
		4º Ano 1	13
Total por série:			13





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

Total por série:

5º Ano

5º Ano 1 17
 Total por série: 17
 Total por curso: 87

Escola Curso Série/Ano Turma Total de alunos

301 - ENSINO FUND. 9 ANOS 6º/9º ANO

6º Ano

6º An0 24
 6º An1 24

Total por série:

7º Ano

7º Ano 1 13
 Total por série: 13

8º Ano

8º An0 15
 8º An1 15

Total por série:

9º Ano

9º Ano 16
 Total por série: 16
 Total por curso: 68
 Total por escola: 155

Total turmas matutino: 4
 Total turmas vespertino: 5
 Total turmas noturno: 0
 Total turmas integral: 0

Total de turmas: 9

E.M. PROF. ELSIR. BERNADETE GAYA

300 - ENSINO FUND. 9 ANOS 1º/5º ANO

1º An0

1º An1

1º Ano

25

24

Total por série: 49

2º Ano





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto			
Última matrícula da	29/03/2022	rede:	
		2º Ano	28
			28
Total por série:		3º Ano	
		3º Ano 1	29
		3º Ano 2	30
		Total por série:	59
4º Ano		4º Ano 1	30
		Total por série:	30
		5º Ano 1	
		5º Ano 2	
5º Ano			
29			
30			
		Total por série:	59
		Total por curso:	225
301 - ENSINO FUND. 9 ANOS 6º/9º ANO			
		6º Ano	
		6º Ano 1	33
		6º Ano 2	
		6º Ano 3	
Escola	Curso	Série/Ano	Turma
31			
33			
		Total por série:	97
7º Ano			
		7º Ano 1	32
		7º Ano 2	33
		7º Ano 3	32
		Total por série:	97
8º Ano			





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

	8º Ano 1	34
8º Ano 2		33
	8º Ano 3	32
	Total por série:	99
9º Ano		
9º Ano 1		33
	9º Ano 2	34
9º Ano 3		31
	Total por série:	98
	Total por curso:	391
	Total por escola:	616
	Total turmas matutino:	10
	Total turmas vespertino:	10
	Total turmas noturno:	0
	Total turmas integral:	0
	Total de turmas:	20

E.M. PROF. ENI ERNA GAYA

300 - ENSINO FUND. 9 ANOS 1º/5º ANO

	1º Ano	
	1º Ano 03 vesp.	20
1º Ano 1		18
	1º Ano 2	12
	Total por série:	50
2º Ano		
2º Ano 1		20
	2º Ano 2	20
2º Ano 3		17
	Total por série:	57
3º Ano		
	3º Ano 1	24
3º Ano 2		28
	Total por série:	52
4º Ano		
	4º Ano 1	25





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da rede: 29/03/2022

Escola	Curso	Série/Ano	Turma	Total de alunos
4º Ano 2				26
			Total por série:	51
5º Ano				
5º Ano 1			5º Ano 2	26
				29
5º Ano 3				28
		5º Ano 4		24
		Total por série:		107
		Total por curso:		317
		Total por escola:		317
			Total turmas matutino:	7
			Total turmas vespertino:	7
			Total turmas noturno:	0
			Total turmas integral:	0
		Total de turmas:		14

E.M. PROF. IDILIA MACHADO FERREIRA

300 - ENSINO FUND. 9 ANOS 1º/5º ANO

	Série/Ano	Turma	Total de alunos
1º Ano			
		1º Ano	22
Total por série:			22
2º Ano			
		2º Ano	22
		Total por série:	22
3º Ano			
		3º Ano	23
Total por série:			23
4º Ano			
		4º Ano	22
		Total por série:	22
5º Ano			



PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da rede: 29/03/2022

	5º Ano A	
	5º Ano B	
16		
10		
	Total por série:	26
	Total por curso:	115

301 - ENSINO FUND. 9 ANOS 6º/9º ANO

	6º Ano	
	6º Ano	26
		26
Total por série:	7º Ano	
	7º Ano	21
	Total por série:	21
	8º Ano	
	8º Ano	23
		23
Total por série:	9º Ano	

<u>Escola</u>	<u>Curso</u>	<u>Série/Ano</u>	<u>Turma</u>	<u>Total de alunos</u>
			9º ano	16
				16
		Total por curso:		86
		Total por escola:		201
			Total turmas matutino:	6
			Total turmas vespertino:	4
			Total turmas noturno:	0
			Total turmas integral:	0
		Total de turmas:		10

E.M. PROF. MARIA HOSTIM DA COSTA

300 - ENSINO FUND. 9 ANOS 1º/5º ANO

	1º Ano	
		1º Ano 01
		28
1º Ano 02		1º Ano 02
		29
		1º Ano 03
		28
1º Ano 04		1º Ano 04
		28





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

		Total por série:	113	
2º Ano				
	2º Ano 01		26	
2º Ano 02			27	
	2º Ano 03		30	
2º Ano 04			27	
		Total por série:	110	
3º Ano				
	3º Ano 01		30	
3º Ano 02			28	
	3º Ano 03		30	
3º Ano 04			29	
	3º Ano 05		10	
		Total por série:	127	
4º Ano				
4º Ano 01			21	
	4º Ano 02		23	
4º Ano 03			25	
	4º Ano 04		23	
		Total por série:	92	
5º Ano				
5º Ano 01			30	
	5º Ano 02		29	
5º Ano 03			29	
	5º Ano 04		29	
		Total por série:	117	
		Total por curso:	559	
301 - ENSINO FUND. 9 ANOS 6º/9º ANO				
Escola	Curso	Série/Ano	Turma	Total de alunos
6º Ano				
6º Ano 01				27





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da rede: 29/03/2022

	6º Ano 02	29
6º Ano 03		29
	Total por série:	85
	7º Ano	
	7º Ano 01	27
7º Ano 02		23
	7º Ano 03	23
7º Ano 04		24
	Total por série:	97
	8º Ano	
	8º Ano 01	29
8º Ano 02		24
	8º Ano 03	26
8º Ano 04		25
	Total por série:	104
	9º Ano	
	9º Ano 01	24
9º Ano 02		25
	9º Ano 03	22
	Total por série:	71
	Total por curso:	357
	Total por escola:	916
	Total turmas matutino:	18
	Total turmas vespertino:	17
	Total turmas noturno:	0
	Total turmas integral:	0
	Total de turmas:	35
E.M. PROF. MARIA IVONE MULLER DOS		
300 - ENSINO FUND. 9 ANOS 1º/5º ANO		
	5º Ano	
5º ano 01 - M - 2022		27
	5º ano 02 - M - 2022	28
5º ano 03 - M - 2022		27





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

	5º ano 04 - V - 2022	27
5º ano 05 - V - 2022		28
	5º ano 06 - V - 2022	29
5º ano 07 - V - 2022		28
	Total por série:	194
	Total por curso:	194

301 - ENSINO FUND. 9 ANOS 6º/9º ANO

6º Ano

Escola	Curso	Série/Ano	Turma	Total de alunos
6º ano 01 - M - 2022				29
			6º ano 02 - M - 2022	29
6º ano 03 - M - 2022				27
			6º ano 04 - V - 2022	29
6º ano 05 - V - 2022				27
			6º ano 06 - V - 2022	29
			Total por série:	170

7º Ano

7º ano 01 - M - 2022				24
			7º ano 02 - M - 2022	27
7º ano 03 - M - 2022				28
			7º ano 04 - V - 2022	24
7º ano 05 - V - 2022				24
			7º ano 06 - V - 2022	26
			Total por série:	153

8º Ano

8º ano 01 - M - 2022				26
			8º ano 02 - M - 2022	26
8º ano 03 - M - 2022				23
			8º ano 04 - V - 2022	22
8º ano 05 - V - 2022				23
			8º ano 06 - V - 2022	22
			Total por série:	142





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da rede: 29/03/2022

9º Ano

9º ano 01 - M - 2022		23
	9º ano 02 - M - 2022	23
9º ano 03 - M - 2022		23
	9º ano 04 - V - 2022	20
9º ano 05 - V - 2022		20
	Total por série:	109
	Total por curso:	574
	Total por escola:	768
	Total turmas matutino:	15
	Total turmas vespertino:	15
	Total turmas noturno:	0
	Total turmas integral:	0
	Total de turmas:	30

E.M. PROF MARIA REGINA GAZANIGA DA

300 - ENSINO FUND. 9 ANOS 1º/5º ANO

2º Ano

2º ano 1 17
Total por série: 17

3º Ano

Escola	Curso	Série/Ano	Turma	Total de alunos
		3º Ano 1		18
			3º Ano 2	19
		3º Ano 3		17
			3º Ano 4	17
		3º ano 5		15
			Total por série:	86
		4º Ano		
			4º ano 1	18
		4º Ano 2		18
			4º ano 3	19
		4º ano 4		18





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

				Total por série:	73
5º Ano					
				5º ano 1	19
5º ano 2					17
				Total por série:	36
				Total por curso:	212
				Total por escola:	212
				Total turmas matutino:	6
				Total turmas vespertino:	6
				Total turmas noturno:	0
				Total turmas integral:	0
Total de turmas:					12
E.M. PROF. MARIA TEREZA LEAL					
300 - ENSINO FUND. 9 ANOS 1º/5º ANO					
1º Ano					
				1º Ano A	25
1º ano B					26
				Total por série:	51
2º Ano					
				2º Ano A	16
2º ano B					20
				Total por série:	36
3º Ano					
				3º Ano 1	28
				Total por série:	28
4º Ano					
					24
4º Ano A					8
				4º ano B	8
				Total por série:	32
5º Ano					
					23
5º Ano A					9
				5.º ANO B	9
				Total por série:	32
Escola	Curso	Série/Ano	Turma	Total de alunos	





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

		Total por curso:	179
301 - ENSINO FUND. 9 ANOS 6º/9º ANO			
6º Ano			
	6º Ancl		27
Total por série:			27
	7º Ano		
	7º Ano I		16
	Total por série:		16
	8º Ano		
	8º Ano A		
	8º ano B		
16			
15			
	Total por série:		31
	9º Ano		
	9º Ancl		25
Total por série:			25
	Total por curso:		99
	Total por escola:		278
	Total turmas matutino:		7
	Total turmas vespertino:		7
	Total turmas noturno:		0
	Total turmas integral:		0
	Total de turmas:		14

E.M. PROF. NEUSA MARIA REBELLO

300 - ENSINO FUND. 9 ANOS 1º/5º ANO

1º Ano			
	1º Ano 01 Matutino		25
1º Ano 02 Matutino			23
	1º Ano 03 Vespertino		30
	Total por série:		78
2º Ano			
2º Ano 01 Matutino			22
	2º Ano 02 Matutino		23





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da rede: 29/03/2022

2º Ano 03 Vespertino	27
2º Ano 04 Vespertino	28
Total por série:	100

3º Ano

3º Ano 01 Matutino	31
3º Ano 02 Vespertino	27

3º Ano 03 Vespertino	28
3º Ano 04 Vespertino	24
Total por série:	110

4º Ano

4º Ano 01 Matutino	25
4º Ano 02 Matutino	32

Escola	Curso	Série/Ano	Turma	Total de alunos
--------	-------	-----------	-------	-----------------

4º Ano 03 Matutino	27
4º Ano 04 Vespertino	30

4º Ano 05 Vespertino	30
Total por série:	144

5º Ano

5º Ano 01 Matutino	30
5º Ano 02 Vespertino	30

5º Ano 03 Vespertino	30
Total por série:	90
Total por curso:	522

301 - ENSINO FUND. 9 ANOS 6º/9º ANO

6º Ano

6º Ano 01 M	32
6º Ano 02 M	29

6º Ano 03 M	32
6º Ano 04 M	31

6º Ano 05 V	33
6º Ano 06 V	33

6º ANO 07 V	32
-------------	----





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

		6º ANO 08 V	32
		Total por série:	254
	7º Ano		
7º Ano 01 M			34
		7º Ano 02 M	33
7º Ano 03 M			36
		7º Ano 04 M	32
7º Ano 05 V			32
		7º Ano 06 V	32
7º ANO 07 V			33
		Total por série:	232
	8º Ano		
		8º Ano 01 M	34
8º Ano 02 M			34
		8º Ano 03 M	35
8º Ano 04 V			31
		8º Ano 05 V	31
8º Ano 06 V			30
		Total por série:	195
	9º Ano		
		9º Ano 01 M	35
9º Ano 02 M			34
		9º Ano 03 M	35
9º Ano 04 V	27 Escola	Curso	Série/Ano Turma
			Total de alunos
			9º Ano 05 V
9º ano 06 - Vespertino			28
		Total por série:	26
		Total por curso:	185
		Total por escola:	866
		Total por escola:	1388
		Total turmas matutino:	25
		Total turmas vespertino:	20
		Total turmas noturno:	0
		Total turmas integral:	2





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

Total de turmas: 47

E.M. PROF. ROSA MARIA XAVIER DE

300 - ENSINO FUND. 9 ANOS 1º/5º ANO

1º Ano

1º ANO 1	19
1º ANO 2	21
1º ANO 3	20
1º ANO 4	21
1º ANO 5	16
1º ANO 6	16
Total por série:	113

2º Ano

2º ANO 1	22
2º ANO 2	21
2º ANO 3	19
2º ANO 4	20
2º ANO 5	16
2º ANO 6	19
2º ANO 8	17
Total por série:	134

3º Ano

3º ANO 1	25
3º ANO 2	24
3º ANO 3	24
3º ANO 4	30
3º ANO 5	19
Total por série:	122

4º Ano

4º ANO 1	24
----------	----





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo:2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

			4º ANO 2	26
4º ANO 3				26
			4º ANO 4	23
			Total por série:	99
		5º Ano		
Escola	Curso	Série/Ano	Turma	Total de alunos
5º ANO 1				29
			5º ANO 2	22
5º ANO 3				30
			5º ANO 4	22
5º ANO 6				27
			Total por série:	130
			Total por curso:	598
	301 - ENSINO FUND. 9 ANOS 6º/9º ANO			
		6º Ano		
			6º ANO 1	35
6º ANO 2				33
			6º ANO 4	33
			Total por série:	101
		7º Ano		
7º ANO 1				33
			7º ANO 2	28
7º ANO 3				35
			7º ANO 4	16
			Total por série:	112
		8º Ano		
8º ANO 1				32
			8º ANO 2	29
8º ANO 4				29
			Total por série:	90
		9º Ano		
			9º ANO 1	30





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto				
Última matrícula da		29/03/2022rede:		
9º ANO 2		9º ANO 3		28
		Total por série:		87
		Total por curso:		390
		Total por escola:		988
		Total turmas matutino:		21
		Total turmas vespertino:		21
		Total turmas noturno:		0
		Total turmas integral:		0
		Total de turmas:		42
E.M. PROF. VERGINA GUEDES LEMOS				
148 - EDUCACAO INFANTIL				
				12
Berçário I				12
BERÇARIO I, II				
Total por série:				
Berçário III				
BERÇARIO III e				16
Total por série:				16
Escola	Curso	Série/Ano	Turma	Total de alunos
				Total por curso:
149 - EDUCACAO INFANTIL				28
Maternal II				
MII e Jardim				23
Total por série:				23
Total por curso:				23
300 - ENSINO FUND. 9 ANOS 1º/5º ANO				
1º Ano				
1º Ano 1				15
Total por série:				15
2º Ano				
2º e 3º				20
				20





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

Total por série:

4º Ano

4º e 5º Anos	14
Total por série:	14
Total por curso:	49
Total por escola:	100
<hr/>	
Total turmas matutino:	1
Total turmas vespertino:	2
Total turmas noturno:	0
Total turmas integral:	3
Total de turmas:	6

E.M. PROF. VILNA CORREA PRETTI

152 - EJA - ENSINO FUND. 1º/5º Ano

	7
	7
1º ANO	
	1º ANO 1 - EJA
	Total por série:
3º ANO	
	3º ANO 1 - EJA
	Total por série:
	2
	Total por série:
	2
<hr/>	
	1
	1
4º ANO	
	4º ANO 1 -
	EJA Total por série: 5º ANO
	5º ANO 1 - EJA
	Total por série:
	8
	Total por curso:
	18

153 - EJA - ENSINO FUND. 6º/9º ANO

	12
	12
6º ANO	
	6º ANO 1 -





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

EJA Total por série: 7º ANO
7º ANO 1 - EJA 32
Total por série: 32

Escola	Curso	Série/Ano	Turma	Total de alunos
--------	-------	-----------	-------	-----------------

			8º ANO 1 (A) -	
			8º ANO 1 (B) -	
8º ANO				
21				
21				
			Total por série:	42

			9º ANO 1 (A) -	
			9º ANO 1 (B) -	
		9º ANO		
28				
26				
			Total por série:	54
			Total por curso:	140

300 - ENSINO FUND. 9 ANOS 1º/5º ANO
1º Ano

1º Ano 01				28
			1º Ano 02	28
1º ANO 03				29
			Total por série:	85

		2º Ano		
			2º Ano 01	21
2º Ano 02				13
			2º Ano 03	27
2º ANO 04				24
			Total por série:	85

		3º Ano		
			3º ANO 03	16
3º ANO 01				31





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:29

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto

Última matrícula da 29/03/2022rede:

		3º ANO 02	29
		Total por série:	76
4º Ano			
4º ANO 03			26
		4º ANO 01	30
4º ANO 02			26
		Total por série:	82
5º Ano			
		5º ANO 03	30
5º ANO 01			25
		5º ANO 02	24
		Total por série:	79
		Total por curso:	407
301 - ENSINO FUND. 9 ANOS 6º/9º ANO			
6º Ano			
6º Ano 01			30
		6º Ano 02	30
6º ANO 03			28
		Total por série:	88
7º Ano			
Escola	Curso	Série/Ano	Turma
			Total de alunos
7º Ano 01			29
			7º Ano 02
			23
7º ANO 03			21
		Total por série:	73
8º Ano			
			8º Ano 01
			22
8º Ano 02			18
			8º ANO 03
			26
		Total por série:	66
9º Ano			





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES
 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE NAVEGANTES
 Avenida José Juvenal Mafra, 430, CENTRO - Navegantes - SC - CEP: 88370094
 Telefone: (47) 3185-2000

Ano letivo: 2022
 Emitido em: 23/03/2022 09:20

Mapa quantitativo das Matrículas enturmadas (Detalhado)

Situação: Exceto			
Última matrícula da		29/03/2022rede:	
9º Ano 01		9º Ano 02	28
			24
9º ANO 03			24
		Total por série:	76
		Total por curso:	303
		Total por escola:	868
		Total turmas matutino:	14
		Total turmas vespertino:	14
		Total turmas noturno:	21
		Total turmas integral:	0
		Total de turmas:	49
PRE E.M. PROF. NAZIR RODRIGUES			
149 - EDUCACAO INFANTIL			
Jardim I			
		Jardim A	12
Jardim B			18
		Jardim C	15
		Total por série:	45
Maternal II			
Maternal II A			10
		Maternal II B	10
Maternal II C			19
		Mista MII e Jardim	18
		Total por série:	57
		Total por curso:	102
		Total por escola:	102
		Total turmas matutino:	3
		Total turmas vespertino:	3
		Total turmas noturno:	0
		Total turmas integral:	1
		Total de turmas:	7





Total de alunos geral:

Masculinos: 8855 Femininos: 8371





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

ANEXO 2

**MODELOS DE CARDÁPIOS/REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS (PER CAPITAS)
EDUCAÇÃO INFANTIL**

Cardápio Berçário1 – LANCHE DA MANHÃ 1			
Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO - per capita (pronto p/ servir)
Segunda	Fórmula infantil	Fórmula infantil	180 ml
Terça	Fórmula infantil	Fórmula infantil	180 ml
Quarta	Fórmula infantil	Fórmula infantil	180 ml
Quinta	Fórmula infantil	Fórmula infantil	180 ml
Sexta	Fórmula infantil	Fórmula infantil	180 ml

Cardápio Berçário1 – LANCHE DA MANHÃ 2			
Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO per capita (pronto p/ servir)
Segunda	Papinha de fruta	Maçã	40g
Terça	Papinha de frutas	Mamão com laranja	40g
Quarta	Papinha fruta	Banana	40g
Quinta	Papinha de fruta	Pêra	40g





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Sexta	Papinha de frutas	Banana com Abacate	40g
-------	-------------------	--------------------	-----

Cardápio Berçário1 - ALMOÇO

Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO per <u>capita</u> (pronto p/ servir)
Segunda	Papa salgada (Arroz, feijão, carne e legume)	Arroz parboilizado Feijão preto cozido Carne desfiada Abóbora moranga	40g 30g 30g 20g
Terça	Sopa (Arroz, tubérculo, frango e legume)	Arroz parboilizado Batata inglesa Frango ensopado desfiado Cenoura cozida	40g 30g 30g 15g
Quarta	Papa salgada (Arroz, feijão, carne e legume)	Arroz parboilizado Feijão vermelho cozido Carne ensopado desfiada Beterraba	40g 30g 30g 15g
Quinta	Massa, carne e legumes	Aletria Carne moída ensopada Chuchu Brócolis cozido	40g 30g 15g 15g
Sexta	Papa salgada (Arroz integral, feijão, frango e legume)	Arroz integral Feijão carioca cozido	40g 30g





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

		Frango desfiado	ensopado	30g
		Cenoura cozida		15g



Cardápio Berçário1 – LANCHE DA TARDE

Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO per capita (pronto p/ servir)
Segunda	Fórmula infantil e Fruta	Fórmula Infantil Papinha de banana branca	180ml 40g
Terça	Fórmula infantil e Fruta	Fórmula Infantil Papinha de pera maçã	180ml 40g
Quarta	Fórmula infantil e Fruta	Fórmula Infantil Papinha de mamão	180ml 40g
Quinta	Fórmula infantil e Fruta com aveia	Fórmula infantil Papinha de banana branca Farelo de aveia	180ml 40g 10 g
Sexta	Fórmula infantil e Fruta	Fórmula infantil Papinha de maçã	180ml 40g

Cardápio Berçário1 – JANTAR

Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO per capita (pronto p/
-----	------------	-----------	-------------------------------------





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



PREFEITURA DE
NAVEGANTES



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

			servir)
Segunda	Massa, carne e legumes	Aletria Carne moída Abóbora Vagem	40g 30g 15g 15g
Terça	Papa salgada (Arroz integral, lentilha, carne e verdura)	Arroz integral Lentilha cozida Carne ensopada desfiada Couve manteiga cozida	40g 30g 30g 15g
Quarta	Sopa (Macarrão, frango e legumes)	Aletria Frango cozido desfiado Chuchu Abóbora moranga	40g 30g 15g 15g
Quinta	Papa salgada (Arroz, frango e legumes)	Arroz parboilizado Feijão preto cozido Frango ensopado desfiado Beterraba Chuchu	40g 30g 30g 15g 15g
Sexta	Polenta, carne e legumes	Polenta Carne ensopada desfiada Abobrinha Cenoura	40g 30g 15g 15g

Cardápio Berçário 2 – LANCHE DA MANHÃ

Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO per capita (pronto d/
------------	-------------------	------------------	--





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



PREFEITURA DE
NAVEGANTES

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

			servir)
Segunda	logurte natural batido com banana e pão com patê de ricota	logurte natural Banana Pão de forma Patê de ricota	200 ml 40g 25g 5g
Terça	Suco e pão integral com queijo muçarela	Suco de manga natural Pão de cachorro quente integral Queijo fatiado tipo Muçarela	200 ml 50g 10g
Quarta	Vitamina de maçã com farinha de aveia (ou banana + aveia + leite) e biscoito salgado	Leite UHT Maçã Farinha de Aveia Biscoito de polvilho	200 ml 50g 10g 30 g
Quinta	Suco e pão de forma integral com doce de frutas	Suco natural de laranja lima Pão de forma integral Doce de frutas natural sem açúcar	200 ml 25g 5g
Sexta	Mingau de aveia, banana e cacau, e biscoito integral sem açúcar	Leite UHT Farelo de aveia Banana Cacau Biscoito	200 ml 30g 50g 5g 30g

Cardápio Berçário 2 – ALMOÇO

Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO per capita (pronto p/
-----	------------	-----------	-------------------------------------



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

			servir)
Segunda	Arroz, feijão, omelete e legumes	Arroz parboilizado Feijão preto cozido Omelete Chuchu Tomate	40g 30g 30g 20g 20g
Terça	Arroz, feijão, tubérculo, frango e verdura	Arroz parboilizado Feijão vermelho cozido Frango ensopado desfiado Brócolis cozido picadinho Purê de Abóbora	30g 30g 20g 30g 20g
Quarta	Arroz, tubérculo, carne e legume	Arroz parboilizado Purê de aipim Carne ensopado desfiada Beterraba cozida	30g 20g 30g 20g
Quinta	Massa, carne e legumes	Macarrão espaguete Carne moída ensopada Cenoura cozida Vagem	40g 30g 20g 20g
Sexta	Arroz, feijão, frango e legume	Arroz parboilizado Feijão carioca Frango ensopado desfiado Batata doce	40g 30g 30g 20g

Cardápio Berçário 2 – LANCHE DA TARDE

Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO per capita (pronto p/ servir)
Segunda	Fruta, leite e biscoito integral sem açúcar	Leite Banana picada Biscoito integral sem açúcar	200 ml 50g 30g
Terça	Suco de maçã e pão de minuto com patê de ricota	Suco natural de maçã Pão de forma Patê de ricota	200 ml 25g 5g
Quarta	logurte com fruta	logurte natural batido com frutas Mamão picado	200 ml 50g
Quinta	Vitamina de abacate e banana e biscoito integral sem açúcar	Leite UHT Banana Abacate Biscoito integral sem açúcar	200 ml 30g 20g 20g
Sexta	Suco de laranja e pão de leite com queijo	Suco de laranja com cenoura Pão de leite Queijo fatiado tipo Muçarela	200 ml 25 g 10 g

Cardápio Berçário 2 – JANTAR

Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO per capita (pronto p/
------------	-------------------	------------------	--



PREFEITURA DE
NAVEGANTES



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

			servir)
Segunda	Massa, carne e legumes	Macarrão espaguete integral Carne ensopada desfiada Beterraba cozida Cenoura ralada	40g 30g 20g 20g
Terça	Sopa de aletria com carne e legumes	Aletria Frango desfiado Chuchu Abóbora	40g 30 g 20 g 20 g
Quarta	Arroz, lentilha, carne e legumes	Arroz integral Lentilha Carne moída ensopada Abobrinha Couve flor	40g 30 g 30 g 20 g 20 g
Quinta	Arroz, frango e verdura	Arroz parboilizado Feijão preto cozido Filé de Peixe ensopado Purê de abóbora Brócolis cozido	40g 30g 30g 20 g 20 g
Sexta	Arroz, polenta, carne e legumes	Arroz parboilizado Polenta Carne ensopada desfiada Beterraba cozida Tomate	30g 20g 30g 20g 20 g





PREFEITURA DE
NAVEGANTES



PREFEITURA DE
NAVEGANTES

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Cardápio Maternal, Jardim e Pré – LANCHE DA MANHÃ			
Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO per capita (pronto p/ servir)
Segunda	Vitamina de banana com aveia e biscoito integral sem açúcar	Leite Integral Banana Aveia Biscoito integral sem açúcar	200 ml 50g 30g 30g
Terça	Suco natural e pão integral com doce de frutas e fruta.	Suco natural de laranja com mamão Pão de forma integral Doce de fruta natural sem açúcar Mamão	200 ml 50g 10g 1 fatia peq.
Quarta	Suco, bolo integral e fruta	Suco integral de uva Bolo integral Maçã	200 ml 60g 1 unid.
Quinta	logurte, pão de forma <u>integral</u> com manteiga e queijo e fruta.	logurte natural batido com fruta Pão de cachorro quente integral Manteiga Queijo fatiado tipo Muçarela Pêra	200 ml 50g 5g 10g 1 unid.
Sexta	Café com leite, pão de abóbora com patê de cenoura	Café Leite Integral Pão de Abóbora Patê de cenoura	100 ml 100 ml 50g 10g



Cardápio Maternal, Jardim e Pré - ALMOÇO			
Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO per capita (pronto p/ servir)
Segunda	Arroz, omelete legumes. feijão, e	Arroz integral Feijão preto Omelete Tomate Chuchu	80g 40g 50g 25g 25g
Terça	Arroz espinafre, frango tubérculo legumes. com feijão, assado, e	Arroz parboilizado Espinafre Feijão vermelho Frango Assado (coxa e sobre coxa sem osso e sem pele) Purê de Batata Cenoura Vagem	50g 25g 40g 50g 30g 25g 25g
Quarta	Arroz, tubérculo, carne em cubos ensopada legume. e	Arroz parboilizado Batata doce Carne em cubos ensopada Beterraba Alface	50g 30g 50g 25 g 25 g
Quinta	Macarrão penne à bolonhesa verduras. e	Macarrão Carne Moída ensopada Repolho roxo Couve manteiga	90g 50g 25g 25g
Sexta	Arroz, feijão, peixe	Arroz parboilizado	80g

SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

	assado com molho de tomate, verdura e legume.	Feijão carioca	40g
		Filé de Peixe assado com molho de tomate (pescada)	50g
		Acelga	25g
		Brócolis	25g

Cardápio Maternal, Jardim e Pré – LANCHE DA TARDE			
Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO per capita (pronto p/ servir)
Segunda	logurte com fruta e aveia	logurte natural Aveia Banana picada	200 ml 45g 1 unidade (100g)
Terça	Café com leite e bolo de fubá	Café Leite Integral Bolo de fubá	80 ml 120 ml 60g
Quarta	Suco natural de laranja (sem açúcar) e pão de forma com patê de ricota	Suco natural de Laranja Pão de forma Patê de ricota	200 ml 50g 10g
Quinta	Suco natural de manga (sem açúcar), pão integral com doce de frutas	Suco natural de manga Pão integral Doce de frutas natural sem açúcar	200 ml 50g 10g
Sexta	logurte com fruta e granola (ou aveia)	logurte natural Granola sem açúcar	200 ml 30g



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

		Maçã picada	1 unid.
--	--	-------------	---------

Cardápio Maternal, Jardim e Pré - JANTAR			
Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO per capita (pronto p/ servir)
Segunda	Macarrão penne, carne em cubos ensopada e legume e verdura.	Macarrão penne integral Carne em cubos ensopada Beterraba cozida Acelga	90g 50g 25g 25g
Terça	Sopa com macarrão, frango e legumes	Aletria Frango Chuchu Abóbora	90 g 50 g 25 g 25 g
Quarta	Arroz, feijão, carne, verdura e legumes.	Arroz parboilizado Feijão preto Carne assada de panela Farofa Cenoura ralada	80g 40g 50g 25g 25g
Quinta	Arroz, lentilha, frango, legume e verdura	Arroz parboilizado Lentilha Frango assado (coxa e sobre coxa sem osso e sem pele) Couve flor Alface	80g 40 g 50g 25g 25g





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Sexta	Arroz, carne ensopada legumes.	polenta, moída e	Arroz integral Polenta Carne Moída ensopada Pepino Tomate	50g 30g 50g 25g 25g
-------	--------------------------------	------------------	---	---------------------------------





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

ANEXO 3

MODELOS DE CARDÁPIOS/REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS (PER CAPITAS)

ENSINO FUNDAMENTAL

Cardápio EF – Ensino Fundamental	
Segunda-feira	PORCIONAMENTO - per capita (pronto p/ servir)
Pão de forma integral	50 g
iogurte de frutas	200ml
Doce de frutas	10 g
Banana branca	1 unidade grande
Terça-feira	PORCIONAMENTO - per capita (pronto p/ servir)
Arroz parboilizado	100g
Lentilha/ Feijão cozida	80g
Peixe ensopado	80g
Abóbora cozida	25g
Couve manteiga	25g
Maçã	1 unidade média
Quarta-feira	PORCIONAMENTO - per capita (pronto p/ servir)





SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

Arroz parboilizado	100g
Frango ensopado (coxa e sobre coxa sem osso e sem pele)	80 g
Aipim	30 g
Cenoura crua ralada	25g
Repolho roxo refogado	25g
Suco de polpa de frutas	200ml
Quinta-feira	PORCIONAMENTO - per capita (pronto p/ servir)
Macarrão penne	130g
Carne ensopada (moída, cubos ou picadinho)	80g
Repolho branco cru	25g
Brócolis cozido	25g
Maçã	1 unidade média
Macarrão penne	130g
Sexta-feira	PORCIONAMENTO - per capita (pronto p/ servir)
Arroz integral	100g
Feijão cozido	80g
Omelete	80g





Acelga crua	25g
Espinafre refogado	25g

Observações:

- Os utensílios deverão estar de acordo com ANEXO 6.
- Conforme medida estabelecida pela contratante e adquirida pela contratada, os cardápios deste Edital são apenas modelos e podem sofrer alterações por parte da Contratante, com a utilização dos gêneros alimentícios descritos no ANEXO 5.
- Ensopados devem ser constituídos de tomate, cebola, alho, colorífico e tempero verde.
- Uma vez ao mês, em cada período, haverá um cardápio de lanche diferenciado para comemoração de festinhas de aniversário (com suco, bolo sem recheio e cobertura e sanduíche)
- A preparação do feijão deve ser composta de 60% de grãos e 40% de caldo.





ANEXO 4

Alimentação especial atender para as necessidades nutricionais específicas dos alunos Matriculados na Rede de Ensino.

A fim de atender a Lei Nº 12.982, de 28 de maio de 2014, que determina o provimento de alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica e ao Capítulo I Da Alimentação Escolar, Art. 5º São diretrizes da Alimentação Escolar:

I – o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, **inclusive dos que necessitam de atenção específica**; A equipe técnica da Secretaria de Educação de Navegantes elaborou o “Protocolo de fornecimento de alimentação escolar para alunos com necessidades nutricionais específicas”.

Todas as modificações de cardápio decorrentes de condições de saúde específica devem ser elaboradas seguindo o estabelecido neste protocolo (e suas atualizações).

Para fins de cálculo de custo, estas condições de saúde serão divididas em 3 classes:

Cardápios especiais de Classe I – aquelas cujas modificações de cardápio geram baixo impacto financeiro em relação ao cardápio padrão. Incidirá um acréscimo de 15% do valor do cardápio.

Cardápios especiais de Classe II - aquelas cujas modificações de cardápio geram médio impacto financeiro em relação ao cardápio padrão. Incidirá um acréscimo de 30% do valor do cardápio.

Cardápios especiais de Classe III - aquelas cujas modificações de cardápio geram alto impacto financeiro em relação ao cardápio padrão. Incidirá um acréscimo de 50% do valor do cardápio.

Obs.: Os casos de situações de saúde que não impliquem na inclusão de gêneros alimentícios ou formulas diferentes do cardápio padrão e aqueles que necessitam apenas de orientações nutricionais NÃO sofrerão acréscimo pecuniário. Exemplo: alergia a embutidos, anemia ferropriva, baixo peso sem receita de fórmula infantil, alergia a alimentos que não estão presentes comumente nos cardápios, alimentação vegetariana/vegana, entre outros.





Modalidade de Ensino	Classe	Condições de saúde
Ensino Infantil	Classe I	Alergia a corantes e/ou aromatizantes; Alergia a ovo; Anemias diversas (com alterações de cardápio); Alergia à soja; Refluxo gastroesofágico com uso de fórmula infantil; Disfagia/alterações de consistência com uso de espessantes.
	Classe II	Constipação; Desnutrição/Baixo peso com prescrição de fórmula específica; Dislipidemias; Diabetes, doença renal, Sobrepeso/Obesidade, Intolerância à lactose; Alergias associadas de 3 ou mais alimentos/substâncias comumente presentes nos cardápios (Ex: Alergia a proteína do leite de vaca, alergia ao ovo e a soja); APLV sem prescrição de fórmula semi-elementar ou elementar.
	Classe III	Alergia a proteína do leite de vaca (APLV) ou outras situações com prescrição de fórmula elementar ou semi-elementar diariamente; Fenilcetonúria com uso de fórmula específica diariamente; Doença celíaca/Exclusão de glúten.
Ensino Fundamental	Classe I	Alergia a corantes e/ou aromatizantes; Alergia a ovo; Anemias diversas (com alterações de cardápio); Alergia à soja; Constipação; Sobrepeso/Obesidade; Desnutrição/Baixo peso; Dislipidemias; Intolerância à lactose.
	Classe II	Fenilcetonúria sem uso de fórmula específica; Diabetes; Doença Renal, APLV; Alergias associadas de 3 ou mais alimentos/substâncias comumente presentes nos cardápios.
	Classe III	Doença celíaca/Exclusão de glúten; Fenilcetonúria com uso de fórmula específica.

*Em casos de associação de situações de classes diferentes: usar a classe com maior acréscimo percentual.

Observação: A classificação presente no quadro acima foi feita de acordo com os diagnósticos e dietas especiais presentes atualmente (até 03/2022) na Rede Municipal de Ensino do Município de Navegantes/SC. Portanto, caso surja algum diagnóstico diferenciado, o mesmo será analisado pela equipe técnica da Secretaria de Educação e a mesma será responsável por classificar conforme os critérios acima.



ANEXO 5 ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA/DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

1 –CACAU EM PÓ

Descrição do objeto: Cacau em pó. O produto deverá estar isento de leite, soro de leite, soja e derivados (exceto lecitina de soja) e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservantes.

Características gerais: O cacau em pó deverá ser de primeira qualidade. Embalagem deve estar intacta. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloque em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação de Boas Práticas de Fabricação.

Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino e homogêneo, cor marrom, odor e sabor de cacau em pó.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003.

Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacote de aproximadamente 500 g. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, ou fardo de papel ou plástico reforçado com capacidade para até 12 kg.

Prazo de validade: mínimo de 8 meses a partir da data da entrega.

2 – AÇÚCAR MASCADO (para bolos integrais)

Descrição do objeto: é a sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum* L.) por processos industriais adequados sem refinamento. Deve ser classificado como amorfo, de primeira.

Características gerais: segundo a Resolução RDC nº 271, de 22/09/2005, deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.

Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração, misturas, peso e rendimento insatisfatório.

Características sensoriais (organolépticas): Deve apresentar-se com coloração própria e uniforme.





Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: deve estar intacta, em polietileno atóxico, contendo 01 kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados, com capacidade para até 10 kg.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

3 – AÇÚCAR REFINADO

Descrição do objeto: sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum L.*), purificado por processo tecnológico adequado, podendo conter vitaminas e minerais, desde que mencionados. Deve ser classificado como amorfo, de primeira.

Características gerais: segundo a Resolução RDC nº 271, de 22/09/2005, deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; e outras legislações pertinentes.

Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração, misturas, peso e rendimento insatisfatório.

Características sensoriais (organolépticas): Aparência de pó branco, fino, não devendo apresentar-se melado ou empedrado. Cor branca; odor próprio e sabor doce.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.





Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: deve estar intacta, em polietileno atóxico, contendo 01 kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados, com capacidade para até 10 kg.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

4 – ADOÇANTE DIETÉTICO NATURAL ESTEVIOSÍDEO

Descrição do objeto: edulcorante natural glicosídeos de esteviol.

Embalagem primária: Embalagem de plástico de polipropileno com 100 ml.

Prazo de validade: constante na embalagem do produto.

5 – AMIDO DE MILHO

Descrição do objeto: amido de milho enriquecido com vitaminas e minerais. Não contém glúten.

Características gerais: o produto deve estar acondicionado em caixa, íntegra, resistente, vedada e limpa.

Embalagem primária: caixa de 200 a 500g, contendo na rotulagem os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.

Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data de fabricação.

6 – ARROZ PARBOILIZADO (SERÁ FORNECIDO PELA AGRICULTURA FAMILIAR)

Descrição do objeto: grãos de arroz “in natura”, provenientes da espécie *Oryza sativa*, beneficiado, parboilizado, longo fino (“agulhinha”), tipo 1.

Características gerais: classificado como arroz do grupo beneficiado, subgrupo parboilizado, classe longo fino (“agulhinha”), tipo 1, conforme a Portaria nº 269, de 17/11/88 e anexos; complementada pelas Portarias: nº 1, de 09/01/1989; nº 157, de 04/11/1991; nº 80, de 10/04/1992 e nº 10, de 12/04/1996. O produto deverá ser da safra corrente.

O produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde.

Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos ligeiramente amarelados. Odor e sabor característicos. Deve pelo menos dobrar de volume após o cozimento. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, em no máximo 20 minutos.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros





animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: deve estar intacta, em polietileno atóxico, incolor e transparente contendo 1kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

OBS.: no momento da entrega do produto deverá ser enviado o Certificado de classificação de grãos referente a lote que está sendo entregue, emitido pelo órgão oficial de classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura, em modelo oficial e de acordo com a legislação em vigor. Na nota fiscal referente à entrega deverá constar o número do lote que está sendo entregue.

7 – ARROZ INTEGRAL

Descrição do objeto: consiste em grãos intactos, que preservam a película e o gérmen. Não

devem apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas, não deve estar com sabor ardido e nem apresentar perfurações (carunchos e outros insetos). Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Não é permitida a mistura de classes. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Estar adequado aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA - PARA 2010.

Características gerais: classificado como arroz do grupo beneficiado, classe longo fino (“agulhinha”), tipo integral, conforme a Portaria nº 269, de 17/11/88 e anexos; complementada pelas Portarias: nº 1, de 09/01/1989; nº 157, de 04/11/1991; nº 80, de 10/04/1992 e nº 10, de 12/04/1996. O produto deverá ser da safra corrente.

O produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde.

Características sensoriais (organolépticas): Odor, textura e cor característicos.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano





e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: Embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional. Contendo 1kg de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

OBS.: no momento da entrega do produto deverá ser enviado o Certificado de classificação de grãos referente a lote que está sendo entregue, emitido pelo órgão oficial de classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura, em modelo oficial e de acordo com a legislação em vigor. Na nota fiscal referente à entrega deverá constar o número do lote que está sendo entregue.

8 - AVEIA EM FLOCOS FINOS, GROSSOS E FARINHA DE AVEIA

Descrição: é o produto obtido de grãos sadios de *Avena sativa* que foram submetidos ao tratamento adequado. Deve apresentar - se em flocos finos, grossos ou em farinha. Proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial, produzido de acordo com as normas de Boas Práticas de Fabricação. Não é permitida a mistura de classes. Alimento isento da obrigatoriedade de registro sanitário segundo a RDC ANVISA Nº 27, DE 6 DE AGOSTO DE 2010. Estar adequado aos Limites Máximos de Resíduos de Agrotóxicos fixados pela ANVISA - PARA 2010.

Características gerais: classificado como aveia em flocos finos ou grossos. O produto deverá ser da safra corrente. O produto deve apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde.

Características sensoriais (organolépticas): Odor, textura e cor característicos.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: Embalagem plástica transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a





denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência e informação nutricional. Contendo 500g de peso líquido. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária:

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

OBS.: no momento da entrega do produto deverá ser enviado o Certificado de classificação de grãos referente a lote que está sendo entregue, emitido pelo órgão oficial de classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura, em modelo oficial e de acordo com a legislação em vigor. Na nota fiscal referente à entrega deverá constar o número do lote que está sendo entregue.

9- BISCOITO DE POLVILHO SALGADO

Descrição: O produto deve ser obtido pelo amassamento e cozimento da massa preparada com polvilho, óleo vegetal, sal e ovos, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela Anvisa. Deverá ser isento de gordura trans, glúten, lactose e aromatizantes.

Características gerais: O biscoito de polvilho deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitas e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal assados, queimados e de características organolépticas anormais. Os biscoitos deverão apresentar volume e tamanho uniforme. O produto deverá ser obtido, processado, embalado e armazenado, transportado e conservado em condições higiênico-sanitárias adequadas.

10- BISCOITOS E ROSQUINHAS INTEGRAIS (DOCES)

Descrição: Deve ser elaborado com farinha de trigo ou integral enriquecida com ferro e ácido fólico. Não poderá conter leite. Por porção de 30 gramas deverá conter no máximo 290 mg de sódio e ser isento de gordura trans. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente.

Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos.





Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor doce característico. Deve ser crocante e não apresentar-se quebrado nem queimado.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem: pacote om no mínimo 300 gramas.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 09 meses a partir da data da entrega.

11 - BISCOITOS SALGADOS E/OU INTEGRAL

Características Técnicas: Deve ser elaborado com farinha de trigo ou integral enriquecida com ferro e ácido fólico. Não poderá conter leite. Por porção de 30 gramas deverá conter no máximo 290 mg de sódio e ser isento de gordura trans. O produto deve estar de acordo com toda legislação vigente.

Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos malcozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados).

Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor salgado característico. Deve ser crocante e não se apresentar quebrado nem queimado.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003.

Embalagem primária: Embalagem dupla. Cada pacote deverá conter no mínimo 360 gramas. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.





Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg.

Prazo de validade: mínimo de 08 meses a partir da data da entrega.

12 – CAFÉ

Embalagem primária: à vácuo com validade mínima de 10 meses a partir da entrega pelo fornecedor, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem. Pacotes de 500 gramas.

Aspecto: em pó homogêneo, torrado e moído, tipo tradicional, procedente de espécies de vegetais genuínos, são e limpos. Ausência de sujidades, larvas e substâncias estranhas, com selo de pureza ABIC.

Ponto de torra: média, preferencialmente;

Aroma e sabor: característico do produto, podendo ser suave ou intenso.

13 -CARNE BOVINA CONGELADA TIPO PATINHO (moída, picadinho e cubos):

Descrição: Carne de boi, tipo de corte: patinho, congelada, deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. Carnes provenientes de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverão apresentar-se livres de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração. Ausência de Hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação da gordura aderida, cartilagem e aponevroses). A carne deverá ser congelada e armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Portaria n.º05 de 08/11/88 – SIPA/DIPOA; Decreto n.º30.691 de 29/03/52 –RISPOA/M.A. Alterado pelo Decreto Federal n.º1.255 de 25/06/62. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Características gerais: A carne bovina (patinho) deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

Características sensoriais (organolépticas): Aspecto: consistência firme, não amolecida nem pegajosa; Cor: vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; Odor e sabor: próprios.

Características Macroscópicas e Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Resolução n.º 175 de 08 de julho de 2003, publicada no D.O.U. em 09/07/2003. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n.º12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no DOU Seção I, em 10/01/01. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

Embalagem primária: A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, tipo





“Cryovac”, termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada contendo entre 01 Kg (um quilo) e 02 Kg (dois quilos) do produto. A embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, atóxico e lacrado mecanicamente. Deve estar intacta, sem perfurações. Quando descongelado, o produto não poderá perder percentual de água superior ao determinado pela legislação. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005, do M.A.A.). No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte do frango), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n°----/-----.

Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.

Embalagem secundária: A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente. Será considerado impróprio para o consumo o produto cuja embalagem defeituosa exponha o mesmo à contaminação e/ou deterioração.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega

Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

14 – CARNE BOVINA – TATU

Descrição: Carne de boi, tipo de corte: tatu, congelada, deverá ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. Carnes provenientes de machos de espécie bovina, provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverão apresentar-se livres de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-las ou encobrir alguma alteração. Ausência de Hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação da gordura aderida, cartilagem e aponevroses). A carne em iscas deverá ser congelada e armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Características gerais: A carne bovina (tatu) deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.





Características sensoriais (organolépticas): Aspecto: consistência firme, não amolecida nem pegajosa; Cor: vermelho brilhante, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; Odor e sabor: próprios.

Características Macroscópicas e Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Resolução n.º 175 de 08 de julho de 2003, publicada no D.O.U. em 09/07/2003. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC n.º 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Anexo I, Grupo 5, item a, publicada no DOU Seção I, em 10/01/01. Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor.

Embalagem primária: A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, tipo "Cryovac", termo-encolhível, atóxica, transparente e resistente, termossoldada contendo entre 01 Kg (um quilo) e 02 Kg (dois quilos) do produto. A embalagem primária deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno resistente, atóxico e lacrado mecanicamente. Deve estar intacta, sem perfurações. Quando descongelado, o produto não poderá perder percentual de água superior ao determinado pela legislação. Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa n.º 22, de 24/11/2005, do M.A.A.). No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte do frango), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n.º-----/-----.

Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.

Embalagem secundária: A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas com fita gomada plastificada, identificada com o nome da empresa e rotuladas de acordo com a legislação vigente. Será considerado impróprio para o consumo o produto cuja embalagem defeituosa exponha o mesmo à contaminação e/ou deterioração.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega

Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

15 – CARNE DE FRANGO - FILÉ DE COXA, SOBRECOXA E PEITO

Descrição: Carne de frango, filé (coxa, sobrecoxa e peito), congelada, sem osso, sem pele, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma





temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do frango.

Características gerais: A carne de frango, filé (coxa, sobrecoxa e peito) deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

Características sensoriais (organolépticas): A ave deve ter contornos definidos, firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, aderente e sem odores.

Características Macroscópicas e Microscópicas: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

Embalagem primária: o pacote de filé congelado deverá apresentar peso líquido de até 02 kg. A embalagem primária deve estar intacta, acondicionado em sacos de polietileno resistente, atóxico e lacrado mecanicamente. Deve estar intacta, sem perfurações.

Quando descongelado, o produto não poderá perder percentual de água superior ao determinado pela legislação.

Será recusada a embalagem defeituosa que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do produto.

O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Instrução Normativa nº 22, de 24/11/2005, do M.A.A.).

No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte do frango), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SIF, SIE ou SIM e indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº-----/-----.

Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada com o nome da empresa, nome do corte de ave e a quantidade em quilos do produto, devendo pesar até 18 kg. O produto também pode ser entregue em caixa plástica limpa, retornável.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo 30 dias antes da data de entrega

Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

16 – DOCE DE FRUTAS

Descrição do Objeto: Sabores banana, uva, morango e goiaba. Ingredientes: polpa de fruta, pectina, conservante e acidulante, sem corantes e aromatizantes. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos com tampa, e pesar até 400gr, com lacre aluminizado e embalagem secundária, caixas de papelão resistente.

Prazo de validade: mínimo de 12 meses.

Data de fabricação: máximo de 30 dias.

17 - ERVAS E ESPECIARIAS (alho, canela em pó, cebolinha, colorífico, gengibre, hortelã, manjeriço, orégano desidratado, salsinha...)





Descrição do objeto: ervas e temperos como: alho, canela, cebolinha, colorífico, gengibre, hortelã, manjeriço, orégano, salsinha. **Alho:** Graúdo do tipo comum, cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, com bulbos curados, sem chocamento, danos mecânicos ou causado por pragas de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. **Canela em pó:** Canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pó fino, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. De acordo com a RDC nº276/2005. Tubo com 30g. **Cebolinha:** Folhas interinas, frescas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 300g (sem raízes) de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. **Colorau:** O colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Contendo no Máximo 10% de sal, de acordo com as normas vigentes. Pacote com 100g. **Gengibre:** rizoma proveniente da planta Zingiberofficinale, deve estar com aparência fresca e com cor, cheiro e sabor próprios. **Hortelã:** Fresca, em folhas verdes, com aspecto de cor e cheiro de sabor próprio, livre de sujidades, parasitas e larvas, pesando aproximadamente 300gr o maço, com folhas íntegras, frescas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. **Louro:** Em folha seca, obtida de espécimes vegetais genuínas, limpas e secas, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. De acordo com a RDC nº276/2005. Pacote com 6g aproximadamente. **Manjeriço desidratado:** Em folha seca, obtido de espécies vegetais genuínas, folhas sãs, limpos e secos, de coloração verde pardacenta, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionada em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. De acordo com a RDC nº276/2005. Pacote com 7 gramas aproximadamente. **Orégano desidratado:** Constituído de folhas acompanhadas ou não de pequenas unidades florais, sãs, secas e limpas, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Pacote com 10g. **Salsinha:** Talos e folhas inteiras, frescas, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, talos e folhas inteiras, turgescendo, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço com aproximadamente 300g (sem raízes). de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA.

Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 272, de 22/09/2005, os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Os Produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

Características sensoriais (organolépticas): com cor, odor e sabor característicos.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros





animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 6 meses a 1 ano partir da data da entrega.

18- FARELO DE AVEIA

Descrição do objeto: aveia.

Características gerais: o produto deve estar acondicionado em caixa, íntegra, resistente, vedada e limpa.

Embalagem primária: caixa de 200 a 500 g, contendo na rotulagem os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro.

Prazo de validade: validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.

19 – FARINHA DE MANDIOCA

Descrição do objeto: farinha de mandioca seca, extra fina, branca, tipo 1, obtida de raízes provenientes de plantas da família *Euforbiácea*, gênero *Manihot*, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento.

Características gerais: farinha de mandioca grupo seca, subgrupo extra fina, classe branca, tipo 1, classificada de acordo com a Portaria Nº 554, de 30/08/1995. O produto não deve conter misturas, sujidades, bolor e odor forte e intenso não característico e coloração anormal.

Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos





do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Rotulagem: No rótulo deverá constar o nome do produto, grupo, subgrupo, classe, tipo, peso líquido, identificação do responsável pelo produto (nome ou razão social, CGC, endereço e número de registro do estabelecimento no MAARA), impresso originalmente quando da confecção da embalagem, não se aceitando marcação complementar por etiquetas adesivas ou carimbo; de acordo com a Portaria nº 554, de 30/08/1995.

Embalagem primária: A embalagem deve estar intacta, em sacos de polietileno transparente, contendo de 500 gr até 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas.

Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.

OBS.: no momento da entrega do produto deverá ser enviado o Certificado de classificação de grãos referente a lote que está sendo entregue, emitido pelo órgão oficial de classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura, em modelo oficial e de acordo com a legislação em vigor. Na nota fiscal referente à entrega deverá constar o número do lote que está sendo entregue.

20 – FARINHA DE MILHO PRÉ-COZIDA

Descrição do objeto: produto obtido a partir da moagem do grão de milho (*Zeamays*, *L*), desgerminado ou não, pré-cozido seco por processos tecnológicos adequados. Deve ser em forma de farinha, pré-cozida (tipo polenta), enriquecida com ferro e ácido fólico (cada 100 gr deve fornecer, no mínimo, 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico), podendo ou não conter sal.

Características gerais: Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

Cada 100 gr deve fornecer, no mínimo, 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico.

O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso

Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino; cor amarela, odor e sabor próprios. Não deve apresentar pontos pretos.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos,





pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 500 gr ou 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: Sacos de plástico ou de papel reforçados e lacrados contendo até 12 kg.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.

21 – FARINHA DE TRIGO ESPECIAL

Descrição do objeto: farinha de trigo tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100 gr deve fornecer, no mínimo, 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. Deve ser elaborada com grãos de trigo (*Triticumaestivum*L.) ou outras espécies de trigo do gênero *Triticum* (exceto *Triticumdurum*), ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos.

Características Gerais: Deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, limpa, sem umidade e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto.

Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, leve, cor branca, odor e sabor próprios. Quando utilizado no preparo de pães, não deve deixar a massa escura.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada





macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: plástico atóxico, novo, limpo, que proteja o produto de dano interno ou externo e que não transmita odores e sabores estranhos ao produto. Cada pacote deve conter até 05 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data da entrega.

22 - FARINHA DE TRIGO INTEGRAL

Descrição do objeto: produto obtido a partir da espécie *Triticum aestivum* ou de outras espécies do gênero *Triticum* reconhecidas (exceto *Triticum durum*) através do processo de moagem do grão de trigo beneficiado. Obtida a partir do cereal limpo e com teor máximo de cinzas de 2.5% na base seca devendo obedecer aos requisitos específicos para cada segmento de aplicação. A farinha de trigo deverá ser obtida a partir de grãos de trigo, sãos, limpos e em perfeito estado de conservação, respeitando as Boas Práticas de Fabricação, conforme estabelecido pela Portaria nº 1428 de 28.11.93.

Características Gerais: Deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, limpa, sem umidade e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto.

Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, leve, cor amarelo ou marrom clara, odor e sabor próprios.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada





macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: plástico atóxico, novo, limpo, que proteja o produto de dano interno ou externo e que não transmita odores e sabores estranhos ao produto. O produto deverá ser acondicionado em embalagens adequadas para as condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmam a proteção necessária. Cada pacote deve conter até 05 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data da entrega.

23 – FERMENTO DE BOLO (químico)

Descrição do objeto: produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade.

Características gerais: O fermento químico destina-se a ser empregado no preparo de pães, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria. Na composição do produto poderão estar presentes os componentes listados na Resolução CNNPA nº 38. O produto não poderá apresentar sujidades e matérias estranhas em 100g da amostra.

Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, cor branca, sabor e odor próprios. Não deve apresentar-se empedrado. Quando empregado no preparo de bolos, deve fazer a massa crescer, incorporando ar e ficando com aspecto macio.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: Embalagem intacta, em latas de 100 gr com tampa e lacre de proteção. As latas não devem apresentar ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.





Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 72 latas.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.

24-FORMULA INFANTIL DE PARTIDA

Fórmula infantil de partida, em pó, com proteínas lácteas, predominância de proteínas do soro do leite em relação à caseína, enriquecida com ferro, isenta de sacarose e formulada para atender as necessidades de lactentes no 1º semestre de vida. Deve atender os padrões do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS. Apresentação em latas de 400 gramas, validade mínima de 12 meses a partir da entrega.

25-FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO

Fórmula infantil de seguimento, em pó, com proteínas lácteas, com quantidade igual ou superior de caseína em relação a proteína do soro do leite, isenta de sacarose, enriquecida com ferro e formulada para atender as necessidades de lactentes no 2º semestre de vida. Deve atender os padrões do CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS. Apresentação em latas de 400 gramas, validade mínima de 12 meses a partir da entrega.

26 – FRUTAS (abacate, banana branca, banana caturra, laranja lima, abacaxi, caqui, goiaba, laranja, mamão, maçã, manga, melão, pêra...)

Fruta é o produto da frutificação de uma planta sã, destinada ao consumo “In natura”. As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser frescas; b) ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade; c) apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; d) ser colhidas cuidadosamente e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes; e) não conter substância terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; estar isentas de umidade externa anormal; aroma e sabor estranhos; g) estar livres de resíduos de fertilizantes. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações aplicáveis.

27 - FUBÁ

Descrição: produto obtido pela moagem do grão de milho de 1ª qualidade, fortificado com ferro e ácido fólico. O fubá deverá ser obtido a partir de grãos de milho, sãos, limpos e em perfeito estado de conservação, respeitando as Boas Práticas de Fabricação, conforme estabelecido pela Portaria nº 1428 de 28.11.93.

Características Gerais: Deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado,





transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Deverá ser fabricada a partir de grãos de milho são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, limpa, sem umidade e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto.

Características sensoriais (organolépticas): aspecto de pó fino, leve, cor amarela, odor e sabor próprios.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: plástico atóxico, novo, limpo, que proteja o produto de dano interno ou externo e que não transmita odores e sabores estranhos ao produto. O produto deverá ser acondicionado em embalagens adequadas para as condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmam a proteção necessária. Cada pacote deve conter até 05 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data da entrega.

28 – GRANOLA

Descrição do objeto: à base de aveia em flocos, Mel, Flocos de Cereais (trigo, arroz, aveia e milho), Fibra e Gérmen de Trigo, Açúcar Mascavo, Uva Passa, Flocos de Milho, Óleo Vegetal, Maçã Desidratada. Embalagem em saco de polietileno de 1 a 2 kg.

Características Gerais: Deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde





do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes. Deverá ser fabricada a partir de ingredientes sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, limpa, sem umidade e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto.

Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos intactos, cor, odor e sabor característicos.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: plástico atóxico, novo, limpo, que proteja o produto de dano interno ou externo e que não transmita odores e sabores estranhos ao produto. O produto deverá ser acondicionado em embalagens adequadas para as condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmam a proteção necessária. Cada pacote deve conter até 05 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para até 30 kg.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 03 meses a partir da data da entrega.

29 – IOGURTE COM POLPA DE FRUTAS (sabores variados)

Descrição do objeto: à base de leite reconstituído integral, preparado de fruta (polpa de fruta, açúcar, aroma natural de fruta), corante natural e fermentos lácteos. Sem glúten.

Embalagem primária: Embalagem de filme de propileno com 1 litro.

Prazo de validade: constante no rótulo do produto, no máximo 50 dias da data de fabricação.

30 – IOGURTE NATURAL

Descrição do objeto: à base de leite reconstituído integral e fermentos lácteos. Sem glúten.

Embalagem primária: Embalagem de filme de propileno com 1 litro.





Prazo de validade: constante no rótulo do produto, no máximo 50 dias da data de fabricação.

31 – LEGUMES (abobrinha, abóbora, beterraba, cebola, chuchu, cenoura, couve-flor, pepino, vagem, tomate...)

Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente de leguminosas, utilizados como alimentos. Os legumes próprios para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições mínimas: a) ser colhidos ao atingirem grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; b) estar livre de enfermidades; c) não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estar sujos de terra; e) não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; g) estar livre de resíduos de fertilizantes. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislação sanitária.

32 – LEGUMINOSAS (ervilha, feijão preto, vermelho, carioca e lentilha)

Descrição do objeto: grupo das leguminosas contendo: ervilha, feijão (diferentes tipos), lentilha. **Ervilha:** proveniente da vagem de *Pisumsativum*, de cor verde quando colhida em tempo correto. **Feijão:** grãos provenientes da espécie *Phaseolusvulgaris* L., grupo anão, classe preto, vermelho ou cariocinha, tipo 1, conforme a Portaria nº 161, de 24/07/87. **Lentilha:** leguminosa comestível proveniente da família *Fabaceae*, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros limpos e secos.

Características gerais: Os produtos deverão ser da safra corrente. Devem apresentar bom estado de conservação, isento de processos de fermentação, mofo, odor estranho e substâncias nocivas à saúde.

Características sensoriais (organolépticas): aspecto de grãos inteiros, cor característica de cada espécie, odor e sabor próprios. Não deve conter odor de mofo. Todos os grãos (100%) devem estar cozidos no tempo que determina a embalagem ou, no caso de não haver determinação da embalagem, para o feijão considera-se: 25 a 40 minutos em panela de pressão ou 80 a 90 minutos em panela simples.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.





Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.

OBS.: no momento da entrega do produto deverá ser enviado o Certificado de classificação de grãos referente a lote que está sendo entregue, emitido pelo órgão oficial de classificação, devidamente credenciado pelo Ministério da Agricultura, em modelo oficial e de acordo com a legislação em vigor. Na nota fiscal referente à entrega deverá constar o número do lote que está sendo entregue.

33 – LEITE INTEGRAL UHT (SERÁ FORNECIDO PELA AGRICULTURA FAMILIAR)

Descrição: leite UHT integral (Ultra-HighTemperature, UHT), ou seja, o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.

Características gerais: leite UHT integral (Ultra-HighTemperature, UHT). Será aceito o uso dos seguintes estabilizantes: citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em combinação, em uma quantidade não superior a 0.1g/100ml expressos em P2O5.

As práticas de higiene para elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no Código Internacional recomendado de Práticas, Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC. Vol. A 1985).

Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores e odores estranhos.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Rotulagem: deve obedecer ao disposto às Legislações específicas (referência abaixo).

Embalagem primária: Acondicionado em embalagem Tetra BrickAsseptic. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas e ter registro no Ministério





da Agricultura – SIF/DIPOA. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam estufadas ou danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: bandeja de papelão reforçada revestida com plástico resistente e lacrado, com capacidade para 12 litros.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 100 dias a partir da data da entrega.

34 - MANTEIGA EXTRA SEM SAL

Descrição: Manteiga sem sal, de primeira qualidade (Norma FIL 99A: 1987), obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado. Teor mínimo de 82% de lipídeos.

O produto deve estar de acordo com a legislação vigente.

Características gerais / Ingredientes: creme de leite pasteurizado (exclusivamente de gordura láctea), fermento lácteo, corantes (somente naturais): baixa orelana, beta caroteno, curcuma ou curcumina, sem aditivos químicos/artificiais. As práticas de higiene para elaboração do produto deverão estar de acordo com o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos.

Características físico-químicas: Teor mínimo de 82% de gorduras. Umidade máxima de 16%. A manteiga deverá ser envasada com materiais adequados para as condições e com armazenamento que confirmam proteção apropriada contra a contaminação.

Características sensoriais (organolépticas): de consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa uniforme, untosa, com distribuição uniforme de água (umidade). Cor Branco amarelada sem manchas ou pontos de outra coloração. De sabor suave, característico, aroma delicado, sem odor e sabor estranho.

Características Macroscópicas e Microscópicas: Ausência de qualquer tipo ou elementos estranhos, abrangendo: insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: Embalagem retangulares de potes de polietileno resistente ou acetado com tampa e lacre de proteção intacto, contendo 200 ou 500 gr de peso líquido. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente, contendo identificação, data de fabricação e validade, lote e registro do Ministério da Agricultura SIF/DIPOA.

Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 6 kg.





Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 04 meses a partir da data da entrega.

35 – MASSAS DERIVADAS DO TRIGO (macarrão aletria, espaguete, parafuso, penne, parafuso com vegetais, conchinha)

Descrição: produtos obtidos da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação, adicionado de ovos. **Macarrão parafuso com vegetais:** além das especificações anteriores, adicionado de vegetais (tomate e espinafre desidratados). Pode conter corantes naturais.

Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá classificado como massa seca; de acordo com a sua denominação, exemplo: tipo aletria, para o preparo de sopa; tipo espaguete; tipo parafuso; tipo parafuso com vegetais; tipo conchinha Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais.

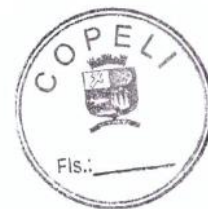
Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

Características sensoriais (organolépticas): cor amarela uniforme (exceto tipo parafuso com vegetais); aspecto, odor e sabor característicos. Ao ser colocada na água, não deve turvá-la antes da cocção. Não pode estar fermentada ou rançosa. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 vezes a mais do peso antes da cocção. Para o parafuso com vegetais: pode ser de cores: amarela, vermelha e verde uniformes.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos





do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 500gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

36 - MACARRÃO TIPO INTEGRAL (espaguete, parafuso e penne)

Descrição: produtos obtidos a partir da Farinha de trigo integral e glúten de trigo. Podendo ser adicionado de ovos ou não.

Características gerais: O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas matéria terrosa e de parasitos. Não deverá apresentar sujidades, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. O macarrão deverá ser fabricado com farinha de trigo integral, e, ao ser colocado na água, não deverá turvá-la antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá classificado como: espaguete integral; ninho integral; parafuso integral; penne integral. Não será aceito macarrão misto. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação. Não deve conter corantes artificiais.

Segundo a Resolução RDC nº 263, de 22/09/2005, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. O produto deve atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver e outras legislações pertinentes.

Características sensoriais (organolépticas): cor escura (entre marrom claro e escuro); aspecto, odor e sabor característicos. Ao ser colocado na água, não deve turvá-la antes da cocção. Não pode estar fermentada ou rançosa. Não deve apresentar pontos brancos quebradiços. Com rendimento mínimo após o cozimento de 02 vezes a mais do peso antes da cocção. Para o parafuso com vegetais: pode ser de cores: amarela, vermelha e verde uniformes.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.





Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente bem vedado, contendo 500gr. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

37 – ÓLEO DE SOJA

Descrição do objeto: óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (*Glycine Max. L. Merrill*), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Poderão conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolipídeos, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal.

Características gerais: De acordo com a Instrução Normativa Nº 49, de 22/12/2006, o produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação. Não deve apresentar mistura de outros óleos, cheiro forte e volume insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, sem amassamentos e vazamento.

Características sensoriais (organolépticas): aspecto límpido e isento de impurezas a 25°C; cor característica; odor e sabor característicos; isento de ranço, de odores e sabores estranhos.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: em embalagem plástica contendo 900 ml. Não serão aceitos produtos com lacre rompido ou cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.





Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 20 unidades.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

38 – OVO DE GALINHA VERMELHO

Descrição do objeto: Produto fresco de ave galinácea, pesando a dúzia 660g no mínimo, tendo como peso unitário mínimo de 50 g e máximo de 54 g. Não deverá apresentar manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de granja sob inspeção oficial, devendo atender as exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RIISPOA/ MA que são: a) não ter sido submetido a qualquer processo de conservação; b) ser limpo, sem ter sido lavado; c) apresentar casca lisa, íntegra, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico; d) apresentar câmara de ar de aparência regular, correspondente ao tipo solicitado; e) apresentar gema translúcida, firme, consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido; f) apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas; g) ter peso mínimo de 660 gramas (peso mínimo da dúzia), 55 à 59 gramas (peso unitário mínimo e máximo); h) serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentarem: 1- alteração da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); 2- mumificação (ovo seco) ; 3 - podridão (vermelha, negra ou branca) ; 4 - presença de fungos : interna ou externamente 5 - cor, sabor ou odor anormais; 6 - ovos sujos externamente por matérias estercoreais, ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos, que possam infectá-los ou infestá-los; 7 - rompimento da casca e da membrana testácea, desde que seu conteúdo tenha entrado em contato com material de embalagem; 8 - quando contenham substâncias tóxicas.

39 – PÃO CASEIRO

Descrição do objeto: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, podendo conter outros ingredientes, desde que declarados. O pão deverá ser fatiado.

Deverá ser obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia.

Características gerais: O pão deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção.

Características sensoriais (organolépticas): Na avaliação sensorial o produto deverá apresentar-se com todo o frescor da matéria prima convenientemente conservada; deverá estar isento de toda e qualquer evidencia de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada,





incisões ou rupturas das superfícies externas. Após o cozimento, deverá manter as características organolépticas próprias da espécie, sem sabor ou despreendimento do cheiro estranho ou desagradável.

Embalagem primária: Em polietileno transparente atóxicas e hermeticamente vedadas. Deve conter o nome do produto, peso, lote e prazo de validade, nome e endereço do fabricante, instruções sobre conservação do produto e informação nutricional. O transporte deverá ser em condições que preservem as características do alimento como também as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

Data de fabricação: De acordo com as normas sanitárias vigentes.

Prazo de validade: De acordo com as normas sanitárias vigentes.

40 – PÃO DE CACHORRO QUENTE

Descrição: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, podendo conter outros ingredientes, desde que declarados. O pão deverá se apresentar em formato para o preparo de cachorro-quente, como no mínimo 50g cada unidade.

Características gerais: deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção.

Embalagem primária: Em polietileno transparente atóxicas e hermeticamente vedadas. Deve conter o nome do produto, peso, lote e prazo de validade, nome e endereço do fabricante, instruções sobre conservação do produto e informação nutricional. O transporte deverá ser em condições que preservem as características do alimento como também as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

Data de fabricação: De acordo com as normas sanitárias vigentes.

Prazo de validade: De acordo com as normas sanitárias vigentes.

41 - PÃO DE CACHORRO QUENTE INTEGRAL

Descrição: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo integral, fermento biológico, sal, açúcar, óleos vegetais, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA. O pão deverá se apresentar em formato para o preparo de cachorro-quente, como no mínimo 50g cada unidade

Características gerais: deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção.

Características sensoriais (organolépticas): Na avaliação sensorial o produto deverá apresentar-se com todo o frescor da matéria prima convenientemente conservada; deverá estar isento de toda e qualquer evidencia de decomposição, coloração distinta à normal para a espécie considerada.

Embalagem primária: Em polietileno transparente atóxicas hermeticamente vedadas. Deve conter o nome do produto, peso, lote e prazo de validade, nome e





endereço do fabricante, instruções sobre conservação do produto e informação nutricional. O transporte deverá ser em condições que preservem as características do alimento como também as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

Data de fabricação: De acordo com as normas sanitárias vigentes.

Prazo de validade: De acordo com as normas sanitárias vigentes.

42 - PÃO DE FORMA INTEGRAL

Descrição: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo integral, fermento biológico, sal, açúcar, óleos vegetais, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA. O pão deverá ser fatiado.

Características gerais: deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção.

Características sensoriais (organolépticas): Na avaliação sensorial o produto deverá apresentar-se com todo o frescor da matéria prima convenientemente conservada; deverá estar isento de toda e qualquer evidencia de decomposição, coloração distinta à normal para a espécie considerada.

Embalagem primária: Em polietileno transparente atóxicas hermeticamente vedadas. Deve conter o nome do produto, peso, lote e prazo de validade, nome e endereço do fabricante, instruções sobre conservação do produto e informação nutricional. O transporte deverá ser em condições que preservem as características do alimento como também as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

Data de fabricação: De acordo com as normas sanitárias vigentes.

Prazo de validade: De acordo com as normas sanitárias vigentes.

43 - PÃO DE ABÓBORA

Descrição: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, abóbora, fermento biológico, sal, açúcar, óleos vegetais, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA.

Características gerais: deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção.

Características sensoriais (organolépticas): Na avaliação sensorial o produto deverá apresentar-se com todo o frescor da matéria prima convenientemente conservada; deverá estar isento de toda e qualquer evidencia de decomposição, coloração distinta à normal para a espécie considerada.

Embalagem primária: Em polietileno transparente atóxicas hermeticamente vedadas. Deve conter o nome do produto, peso, lote e prazo de validade, nome e endereço do fabricante, instruções sobre conservação do produto e informação nutricional. O transporte deverá ser em condições que preservem as características





do alimento como também as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

Data de fabricação: De acordo com as normas sanitárias vigentes.

Prazo de validade: De acordo com as normas sanitárias vigentes.

44 - PÃO DE LEITE

Descrição: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo, leite, fermento biológico, sal, açúcar, óleos vegetais, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA.

Características gerais: deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção.

Características sensoriais (organolépticas): Na avaliação sensorial o produto deverá apresentar-se com todo o frescor da matéria prima convenientemente conservada; deverá estar isento de toda e qualquer evidencia de decomposição, coloração distinta à normal para a espécie considerada.

Embalagem primária: em polietileno transparente atóxicas hermeticamente vedadas. Deve conter o nome do produto, peso, lote e prazo de validade, nome e endereço do fabricante, instruções sobre conservação do produto e informação nutricional. O transporte deverá ser em condições que preservem as características do alimento como também as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

Data de fabricação: De acordo com as normas sanitárias vigentes.

Prazo de validade: De acordo com as normas sanitárias vigentes.

45 – PEIXE TIPO TILÁPIA E CAÇÃO

Descrição do objeto: peixe em forma de filé, sem espinhos, manipulada em boas condições de higiene. O peixe deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio sem manchas esverdeadas e parasitas. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a -18°C e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem tanto as características do alimento congelado. Deve ter procedência de empresa com registro no Ministério da Agricultura e ser inspecionado pelo SIF de acordo com o Decreto Estadual 12.486 de 20/10/78.

Características gerais: deverá apresentar-se livre de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

Características sensoriais (organolépticas): Na avaliação sensorial o produto deverá apresentar-se com todo o frescor da matéria prima convenientemente conservada; deverá estar isento de toda e qualquer evidencia de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Após o cozimento, deverá manter as características organolépticas próprias da espécie, sem sabor ou desprendimento do cheiro estranho ou desagradável.

Características Macroscópicas e Microscópicas: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.





Embalagem primária: em polietileno transparente atóxicas hermeticamente vedadas separados em 1 kg. Deve conter o nome do produto, peso, lote e prazo de validade, nome e endereço do fabricante, instruções sobre conservação do produto, selo do S.I.F. e informação nutricional. O transporte deverá ser em condições que preservem as características do alimento congelado como também as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada com o nome da empresa, quantidade em quilos do produto. O produto também pode ser entregue em caixa plástica limpa, retornável.

Data de fabricação: De acordo com as normas sanitárias vigentes.

Prazo de validade: Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega

46 – PEIXE TIPO ATUM EM LATA (ao natural)

Descrição do produto: atum, água de constituição e sal.

Características gerais: o produto deve estar acondicionado em lata, íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. A latão deve apresentar sinais de amassamento ou ferrugem.

Características sensoriais (organolépticas): Na avaliação sensorial o produto deverá apresentar-se com todo o frescor da matéria prima convenientemente conservada; deverá estar isento de toda e qualquer evidencia de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Após o cozimento, deverá manter as características organolépticas próprias da espécie, sem sabor ou desprendimento do cheiro estranho ou desagradável.

Características Macroscópicas e Microscópicas: O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

Embalagem primária: latas de 125 a 500 g.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, lacrada e identificada com o nome da empresa, quantidade em quilos do produto.

Prazo de validade: De acordo com as normas sanitárias vigentes e constante na embalagem

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega

47- PERNIL SUÍNO EM ISCAS (SERÁ FORNECIDO PELA AGRICULTURA FAMILIAR)

Características técnicas: Pernil suíno em iscas congelado sem osso, corte em iscas (tiras), de tamanho uniforme de 2 a 4 cm. Sem cartilagens e nervos, de coloração rosada característica. Isento de excesso de gordura, coloração arroxeada, acinzentada ou esverdeada, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante. O percentual máximo de gordura aparente aceita é de no máximo 5%. A carne deverá estar firme e com odor característico e agradável. O produto não poderá apresentar sinais característicos de descongelamento e recongelamento (cristais de gelo, coloração alterada, opaca e esbranquiçada). O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento.





O produto não poderá conter glúten. Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. De conter no máximo 15 % de gorduras totais.

Embalagem primária: Deve estar intacta, acondicionada em sacos de polipropileno reforçado, a vácuo, termo selado, contendo peso líquido de 1 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (instrução normativa nº. 22, de 24/11/2005, do M.A.A.), no rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte do suíno), marca, identificação da origem (nome e endereço do matadouro frigorífico ou entreposto de carne), peso líquido, data de processamento e prazo de validade (ou número do lote e data de validade), condições de armazenamento, carimbo oficial do SISBI-POA e/ou SIF e/ou SIE e indicação da expressão: registro no ministério da agricultura SIF/ DIPOA sob nº. ____/____ ou SIE/CIDASC sob nº ____/____. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista as condições rotineiras de manuseio da embalagem.

Embalagem secundária: O produto deve ser entregue em caixa de papelão reforçada ou caixa plástica limpa, retornável.

Data de fabricação: Máximo de 30 dias da data de entrega.

Prazo de validade: Mínimo de 8 meses da data de entrega.

48 – POLPA DE FRUTA CONGELADA EM BARRA (sabores abacaxi, acerola, maracujá, morango e tangerina)

Descrição do objeto: Polpa congelada de fruta natural sem adição de açúcar, concentração máxima de 1:4 (1 parte de polpa para 4 partes de água). Não deverá conter corantes, conservantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá ser apresentada e entregue congelada, com rótulo. Embalagem 1 kg.

Características gerais: O produto, quando diluído, deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e não-calóricos na fabricação. A designação não poderá ser utilizada para produto artificial. O produto deve exigir armazenamento a frio. A diluição exigida é de 01 kg de polpa para no máximo 4 litros de água, resultando em um rendimento mínimo de 5 litros após o preparo. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas, observado o disposto na legislação. A água destinada à produção da polpa deverá ser limpa, inodora, incolor, não conter germes patogênicos e observar o padrão de potabilidade.

Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo, cor, odor e sabor próprios da fruta.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.





Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico contendo 1 kg. A embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: 12 meses a partir da data de fabricação.

49 - QUEIJO TIPO MUÇARELA

Descrição do objeto: Leite pasteurizado, sal, estabilizante cloreto de cálcio, enzima coagulante, fermento lácteo, conservante sorbato de potássio.

Características gerais: queijo tipo mussarela com registro no SIF ou SISF, produto elaborado unicamente com leite de vaca, umidade máx. 58%p/p e lipídio de leite mín. 28%p/p.

Características sensoriais (organolépticas): aspecto de massa semi-dura, em fatias, cor branco creme homogênea, sabor suave e levemente salgado, cheiro próprio.

Embalagem primária: A embalagem deve ser em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto conferindo-lhe proteção apropriada contra contaminação, pesando de 300g a 1 (um) quilo, com separador entre fatias. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, selo de inspeção e demais dados de acordo com a legislação vigente.

Prazo de validade: O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega nas unidades.

50 – RICOTA

Descrição do objeto: Ricota, fresca, sem sal.

Características gerais: fabricada com soro de leite e leite pasteurizado desnatado. Com aditivos e coalho de cálcio dentro dos padrões permitidos pela legislação e declarados no rótulo.

Características sensoriais (organolépticas): sabor suave característico, com consistência firme, mas não sólida, úmida, cor branca opaca.

Embalagem primária: A embalagem deve ser em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto conferindo-lhe proteção apropriada contra contaminação, pesando de 300g a 1 (um) quilo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, selo de inspeção e demais dados de acordo com a legislação vigente.

Prazo de validade: O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega nas unidades.





51 – RAÍZES E TUBÉRCULOS (batata doce, batata inglesa, batata salsa, aipim, cará...)

Raiz, tubérculo é a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: a) ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos. b) ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, c) não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência, d) estar livre de enfermidades, e) estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca, f) estar isentos de umidade extra anormal, odor e sabor estranhos, g) estar livre de resíduos de fertilizantes, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa, h) não poderão ser dados ao consumo ou expostos à venda, às raízes e tubérculos capazes de produzir ácido cianídrico, salvo quando para fins industriais e depois de desnaturados, de acordo com o fim a que se destinarem. 50.3. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias.

52 – SAL

Descrição do objeto: sal refinado é o cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais. Deve ser adicionado de antiemectante e iodo, com teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma de produto.

Características gerais: deve estar isento de sujidade, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma tecnologia inadequada. O sal refinado de todos os tipos obedecerá a retenção máxima de 5% (cinco por cento) na peneira nº 20 (vinte), com 0,84 mm (oitenta e quatro centésimos de milímetros) de abertura, e a retenção de 90% (noventa por cento) na peneira nº 140 (cento e quarenta), com 0,105 mm (cento e cinco milésimos de milímetros) de abertura. O sal não poderá conter germens patogênicos nem substâncias tóxicas elaboradas por microorganismos, em quantidade que possa tornar-se nociva à saúde humana. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde.

Características físico-químicas: Iodo: teor igual ou superior a 20 miligramas até o limite máximo de 60 miligramas de iodo por quilograma do produto.

Características sensoriais (organolépticas): aspecto de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio. Não deve apresentar-se empedrado.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.





Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, bem vedado, com 01 kg. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: sacos de plástico reforçados e lacrados, com capacidade para 30 kg.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 11 meses a partir da data da entrega.

53 – SUCO DE UVA INTEGRAL (SERÁ FORNECIDO PELA AGRICULTURA FAMILIAR)

Descrição do objeto: uvas tintas. Não deverá conter corantes, açúcar, conservantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá ser apresentado e entregue em garrafas de vidro de 1 litro, com rótulo.

Características gerais: O produto deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. A designação não poderá ser utilizada para produto artificial, concentrados ou preparos líquidos para suco. O produto não deve exigir diluição e armazenamento a frio antes de aberto. A bebida deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza; qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza; ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microorganismos patogênicos; ausência de substâncias nocivas.

Características sensoriais (organolépticas): aspecto líquido homogêneo, cor, odor e sabor próprios da fruta.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento e as informações declaradas no rótulo.

Embalagem primária: garrafas de vidro esterilizadas e hermeticamente fechadas, com tampa plástica. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo 01 litro. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.





Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, adequada ao empilhamento recomendado e resistente às condições de manipulação, transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com capacidade para até 12 litros.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: 24 meses a partir da data da fabricação.

54 – VERDURAS (agrião, alface roxa, alface americana, alface crespa, brócolis, couve-manteiga, acelga, espinafre, repolho roxo, repolho branco, rúcula...)

Verdura é a parte geralmente verde das hortaliças, utilizadas como alimento no seu estado natural, designadas simplesmente, por seus nomes comuns. As verduras próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; g) estar livre de resíduos fertilizantes. Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislação aplicável.

55 – VINAGRE

Descrição do objeto: vinagre de álcool (Fermentado acético de álcool), obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável.

Características gerais: O fermentado acético deverá ser filtrado e poderá ser submetido a colagem, clarificação, aeração, envelhecimento e outras práticas destinada a melhorar a qualidade do produto. O ácido acético do fermentado acético ou vinagre só poderá provir diretamente da fermentação acética. O fermentado acético deverá ser submetido a processo que comprovada mente elimine os microorganismos prejudiciais ao produto, objetivando a estabilização biológica.

Características sensoriais (organolépticas): cor característica, aroma acético, sabor ácido, aspecto ausente de elementos estranhos à natureza do produto.

Características Macroscópicas e Microscópicas: ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.





Embalagem primária: Embalagem plástica, acondicionada adequadamente para a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, contendo 900 ml. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

Embalagem secundária: de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 12 unidades.

Data de fabricação: o produto deve ter sido fabricado no máximo de 30 dias antes da data de entrega.

Prazo de validade: mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.

AS ESPECIFICAÇÕES ACIMA RESPEITAM AS LEGISLAÇÕES PERTINENTES, CONFORME AS REFERÊNCIAS ABAIXO:

- Decreto nº 2314, de 04/09/1997;
- Instrução Normativa nº 36, de 14/10/1999;
- Lei nº 8543, de 23/12/1992;
- Lei nº 8918, de 14/07/1994;
- Lei nº 10674, de 16/05/2003;
- Portaria nº 157, de 19/08/2002;
- Portaria nº 371, de 04/09/1997;
- Resolução RDC nº 40, de 08/02/2002;
- Resolução RDC nº 123, de 13/05/2004;
- Resolução RDC nº 163, de 17/08/2006;
- Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003;
- Resolução RDC nº 259, de 20/09/2002;
- Resolução RDC nº 360, de 23/12/2003;
- Resolução RE nº 2313, de 26/07/2006.





ANEXO 6

RELAÇÃO DE MOBILIÁRIOS, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MATERIAL DE LIMPEZA

1. RELAÇÃO DE MOBILIÁRIOS MÍNIMOS POR UNIDADE DE ENSINO

1.1 Pia de material resistente, liso, lavável e impermeável

Pia de aço inox AISI 304 com borda traseira de 12 cm e bordas laterais e dianteiras de 2,5cm de altura com duas cubas localizadas no centro da pia com quatro pés de aço inox e grade chapa moeda na parte inferior para secagem de utensílios da cozinha, com saída de esgoto de 50 mm e altura total da pia na parte dianteira de 88 cm, chapa # 1,50 mm. Instalada.

1.2 Balcão de material resistente, liso, lavável e impermeável.

Balcão fechado em aço inox AISI 304.

1.3 Mesa de material resistente, liso, lavável e impermeável.

Mesa em inox AISI 304, lisa.

1.4 Bancada de material resistente, liso lavável e impermeável.

1.5 Estante de material resistente, liso, lavável e impermeável.

Estante em aço inox, perfurada, com 4 a 6 prateleiras, pés com sapatas reguláveis.

1.6 Armário material resistente, liso, lavável e impermeável.

1.7 – Prateleiras material resistente, liso, lavável e impermeável e gradeada.

Observação: as dimensões e capacidade dos utensílios devem atender a cada unidade de ensino.

2. RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS MÍNIMOS POR UNIDADE DE ENSINO

2.1 Fogão e Forno

Fogão industrial, queimador duplo, grelhas e queimadores em ferro fundido, dotado de forno com puxador ergonômico e travamento mecânico, prateleira removível e regulável, cada queimador deverá ser dotado de torneira individual. Todas as torneiras deverão ter limites intransportáveis nas posições aberto e fechado, assim como identificação de intensidade das chamas. Torneira do forno deve possuir identificação diferenciada para fácil localização, além da identificação para controle de temperatura. Observação: a quantidade de bocas do fogão deve atender à necessidade de casa Centro de Educação Infantil ou Unidade Escolar.

Forno industrial de lastro a gás com kit vapor, e acabamento em aço inoxidável. Com placas refratárias e gaveta móvel para fácil manutenção e visualização das chamas. Visor em vidro e lâmpada interna. Voltagem do Kit vapor: 110/220 Volts Consumo Médio: Aproximadamente 1,30 Kg/h. Dimensões Internas Mínimas: 330 x 1440 x 1175 mm. (Garantia de 1 ano para defeitos de fabricação.)

2.2 Geladeira – colocar industrial

Refrigerador industrial 4 portas

Refrigerador industrial com revestimento interno em poliuretano e externo em aço. Com pés em alumínio, com capacidade mínima de armazenamento de 800 litros.





Revestimento interno das prateleiras galvanizado. Revestimento externo em aço inox 430. 4 portas. Medidas mínimas: 115 cm x 70 cm x 195 cm. Voltagem: 220v
Observação: a capacidade da geladeira e o número de equipamentos deverão atender a necessidade de cada unidade escolar.

2.3 Freezer - vertical

2.3.1 Freezer industrial vertical, porta única. Degelo: automático (frost free). Controle de temperatura: controlador eletrônico digital com indicador de temperatura. Prateleiras aramadas: 3 níveis reguláveis e inclináveis mais estrado. Dimensões aproximadas: Dimensões externas (mm) largura (frente): 675. Profundidade: 830 altura: 1980 volume mínimo (l): 500. Tensão nominal: 220 v. O produto destina-se a conservação de produtos congelados embalados, a uma temperatura aproximada de -18°C a -20°C.

Observação: o número, as dimensões e a capacidade do equipamento devem atender demanda de cada unidade de ensino.

2.4 Liquidificador

Liquidificador industrial inox com copo monobloco. Copo: monobloco, sem solda, em aço inox 304, com chapa de 2,0mm de espessura. Copo monobloco: sem cantos vivos, conforme exigências das normas de higienização, evitando a proliferação de bactérias. Tampa de borracha atóxica, com trava, excelente vedação e sobre tampa removível para inspeção ou adição de ingredientes. Tensão elétrica bivolt de 110 e 220.

Observação: a capacidade do liquidificador deve atender a necessidade de cada unidade escolar.

2.5 – Picador de legumes;

Picador de legumes, modelo trie, confeccionado em material resistente, corpo alumínio fundido, com cortador macho em plástico ABS, com cortador navalha em alumínio fundido e inox, corte de 10mm, pintura eletrostática, pés e colunas tubo de aço 5/8.

2.6 – Panela de pressão; 10 e 20 litros

2.6.1 PANELA DE PRESSÃO 10 L

Panela de pressão com capacidade para 10 litros, com acabamento em alumínio polido, sem etiquetas adesivas coladas no produto ou com etiquetas de fácil remoção.

2.6.2 PANELA DE PRESSÃO CAPACIDADE MÍNIMA DE 20 L LINHA PROFISSIONAL

Panela de pressão em alumínio com cabo de baquelite, com capacidade mínima de 20 L. Linha Profissional. Deve ter no mínimo 6 sistemas de segurança, sem etiquetas adesivas coladas no produto ou com etiquetas de fácil remoção. Dimensões mínimas: Diâmetro: 31 cm e altura: 30 cm.

2.7 Espremedor de frutas

Fabricado em aço inox, industrial, gabinete, câmara de sucos e tampa fabricados em aço inox, copo e peneira em aço inox, tensão bivolt 110 e 220v.





Observação: As dimensões do espremedor de frutas devem atender a necessidade de cada unidade escolar.

2.8 Batedeira

Planetária, fabricada em chapa de aço com pintura epoxi, controle de velocidade progressiva, tensão bivolt de 110 e 220V.

Observação: a capacidade da bateadeira varia conforme a necessidade de cada unidade escolar.

2.9 Exaustor

Exaustores industriais com tensão de 220V, baixo ruído, diâmetro 30cm a 40 cm. A empresa deverá fazer a instalação desse item num prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) dias a contar a partir da assinatura do contrato.

Deverá ser observado a capacidade física e estrutural da unidade escolar. Caso a empresa não tenha condições de instalar o exaustor por problemas estruturais na unidade de ensino, a Empresa deverá comunicar ao fiscal do contrato, que emitirá um laudo juntamente com a equipe de engenheiros da SME exonerando a responsabilidade da empresa de instalar o exaustor apenas naquela unidade. Com o laudo devidamente assinado por ambas as partes, a SME tomará providências para resolver os problemas estruturais, e assim que a equipe de engenheiros emitir um novo laudo positivo, a empresa deverá providenciar a instalação do exaustor em um prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas.

2.10 Coifa industrial

Sistema de exaustão para captação de vapores de gordura para fogão com queimadores duplos. Em aço inoxidável, com filtros e calhas periféricas em todo o perímetro. Dimensões compatíveis com o fogão de cada unidade de ensino. Baixo nível de ruído. De acordo com norma técnica da ABNT. A empresa deverá fazer a instalação desse item num prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) dias a contar a partir da assinatura do contrato.

Deverá ser observado a capacidade física e estrutural da unidade escolar. Caso a empresa não tenha condições de instalar o exaustor por problemas estruturais na unidade de ensino, a Empresa deverá comunicar ao fiscal do contrato, que emitirá um laudo juntamente com a equipe de engenheiros da SME exonerando a responsabilidade da empresa de instalar o exaustor apenas naquela unidade. Com o laudo devidamente assinado por ambas as partes, a SME tomará providências para resolver os problemas estruturais, e assim que a equipe de engenheiros emitir um novo laudo positivo, a empresa deverá providenciar a instalação do exaustor em um prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas.

2.11 Balança Digital

Balança eletrônica digital com prato em aço inoxidável com capacidade mínima de 20kg, fabricada e aferida de acordo com o "Regulamento Técnico Metrológico para Instrumento de Pesagem Não Automáticos" - Portaria INMETRO nº 236 de 22 de dezembro de 1994. Classificação metrológica tipo III, tecla de tara, pés reguláveis e desligamento. Automático.





2.12 Processador de Alimentos

Processador/preparador de alimentos modelo industrial, com 6 discos de preparação (fatia, rala, corta, desfia), estrutura em alumínio anodizado, discos em inox, motor 1/2 CV, voltagem bivolt de 110V e 220V.

Obs.: Quantidade necessária para cumprimento do cardápio de acordo com o número de alunos.

3. RELAÇÃO DE UTENSÍLIOS MÍNIMOS POR UNIDADE DE ENSINO

3.1 Talheres

3.1.1 Colheres

3.1.1.1 Colher de Servir

Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, com espessura mínima de 2,5mm e comprimento mínimo de 330mm, de primeira linha.

3.1.1.2 Colher de mesa

Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, COM ESPESSURA MÍNIMA DE 1,0 MM, COMPRIMENTO MÍNIMO 19CM, PRIMEIRA LINHA.

3.1.1.3 Colher de sobremesa

Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas. Comprimento: 178mm. Espessura: 2,5mm.

3.1.2 Garfos

3.1.2.1 Garfo de mesa

Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, com espessura mínima de 2,5mm e comprimento mínimo de 199mm, de primeira linha.

3.1.2.2 Garfo de sobremesa

Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, com espessura mínima de 2,5mm e comprimento mínimo de 178mm, de primeira linha.

3.1.3 Facas de corte

3.1.3.1 Faca de carne

Lamina em aço inox ou carbono com fio liso, cabo anatômico em aço inox ou polipropileno com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos, com espessura mínima de 3mm e comprimento mínimo de 280mm.

3.1.3.2 Faca de legumes

Lamina em aço inox com fio liso, cabo anatômico em aço inox ou polipropileno com antibacteriano que inibe o crescimento de bactérias e fungos, com espessura mínima de 2,5mm e comprimento mínimo de 190mm.

3.1.3.3 Faca de mesa

Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, com espessura mínima de 3mm e comprimento mínimo de 213mm, ponta arredondada, de primeira linha.

3.2 Caçarola





Feito em alumínio polido industrial, linha hotel, com tampa e pegador de tampa no mesmo material, com alças bilaterais em alumínio polido, espessura mínima de 3mm. Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.

3.3 Caldeirão

Feito em alumínio polido industrial, linha hotel, com tampa e pegador de tampa no mesmo material, com alças bilaterais em alumínio polido, espessura mínima de 3mm. Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.

3.4 Frigideira

Feita em alumínio polido industrial, linha hotel, com espessura mínima de 60mm, resistente.

Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.

3.5 Chaleira

Feito em alumínio polido, linha hotel, com alça em madeira que proporcione segurança no manuseio, com espessura de 2mm.

Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.

3.6 Bule de alumínio

Feito em alumínio polido, linha hotel, com alça de madeira que proporcione segurança no manuseio, com capacidade mínima para 7 litros.

3.7 Garrafa Térmica

Ampola interna para conservação do líquido em vidro térmico, corpo externo produzido em polipropileno, com fechamento em rosca, com alça física em polipropileno, com capacidade mínima de 2 litros.

3.8 Assadeira

Feito em alumínio polido, tipo hotel, design retangular, para uso em fornos a gás e elétrico.

Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.

3.9 Escorredor de massas

Feito em alumínio polido, tipo tacho, com pé e asas de alumínio, furado e resistente.

Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.





3.10 Tábua de corte

Feita totalmente em polipropileno, altura de 50cm, largura de 30cm, espessura de 1,5cm atóxica com aditivo antibactericida, antiderrapante, bordas arredondadas, fácil higienização e resistente a produtos químicos, furo para pendurar.

Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.

3.11 Abridor de lata

Feito em aço inox polido, resistente.

3.12 Bacia

Feita em polipropileno, design redondo, em material de primeira qualidade, resistente.

Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.

3.13 Bandeja

Feita em polipropileno ou ABS, lisa, com alças, em material de primeira qualidade, resistente.

Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.

3.14 Pote para armazenamento de alimentos

Feito em plástico, liso, de fácil higienização, incolor, resistente.

Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.

3.15 Pote de sobremesa

Feito em vidro temperado, resistente.

3.16 Travessa

Feita em plástico, vidro ou inox, retangular, com tampa.

Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.

3.17 Jarra

Feita em polipropileno, redonda, com tampa, com alça, capacidade mínima de 3 litros, incolor, resistente.

3.18 Escorredor de louça

Feito em aço inox ou alumínio, resistente.

3.19 Caneca

Feita de inox, paredes internas e externas lisas, com alça do mesmo material, formato arredondado, atóxica, resistente.





Observação 1: com dimensões variadas (capacidade de 300ml para Ensino Fundamental e 200ml Ensino Infantil) conforme a necessidade de cada unidade escolar.

3.20 Pratos

3.20.1 Prato raso

Feito em vidro temperado, redondo, transparente, liso, com diâmetro de 22,5cm, resistente.

3.20.2 Prato fundo

Prato fundo feito em vidro temperado, redondo, transparente, liso, acabamento arredondado, com diâmetro total de aproximadamente de 22cm, resistente.

3.20.3 Prato de sobremesa

Prato de lanche feito em vidro temperado, redondo, transparente, liso, com diâmetro total de aproximadamente 19cm, resistente.

3.20.4 Prato com ventosa (Para as turmas de Berçário)

Fabricado em polipropileno, BMC ou SMC, com abas, paredes internas e externas lisas, formato arredondado, atóxica e pigmentação homogênea em toda a peça.

Observação: apenas para berçários.

3.21 Utensílios para servir

3.21.1 Concha

Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, com espessura mínima de 2,5mm e comprimento mínimo de 300mm, resistente.

3.21.2 Escumadeira

Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, com espessura mínima de 2,5mm e comprimento mínimo de 350mm, resistente.

3.21.3 Pegador

Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas, com espessura mínima de 2,5mm e comprimento mínimo de 210mm., resistente

3.21.4 Forma para gelo

Feita em polipropileno, resistente.

4. RELAÇÃO DE MATERIAL DE LIMPEZA, SANITIZAÇÃO, HIGIENE PESSOAL E HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

4.1 Balde

Feito de plástico, de primeira qualidade, resistente, capacidade de 20 litros, com alça.

4.2 Lixeira para a separação de resíduos orgânicos e não orgânicos

Feita em polipropileno ou polietileno, sem acionamento manual, com pedal e estrutura para a abertura/fechamento da tampa, reforçado, com capacidade de 100 litros, branco.

4.4 Caixas para armazenamento de hortifrutis





Feita em polipropileno, resistente, atóxico, com campo para etiqueta, com alças, capacidade de 49 litros.

4.5 Detergente líquido neutro

Concentrado, neutro biodegradável, frasco com 500ml.

4.6 Esponja

Esponja de limpeza, dupla face, composto de fibra sintética abrasiva e espuma de poliuretano.

4.7 Álcool 70

Hidratado na concentração de 70° INPM, embalagem de 1000ml.

4.8 Vassoura

Convencional, cerdas de fibras resistentes.

4.9 Rodo

Em plástico, borracha de EVA, com garras, cabo de madeira ou alumínio, revestido com plástico.

4.10 Água sanitária

A base de hipoclorito de sódio, com teor de cloro ativo de 2,5%p/p, embalagem plástica, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.

4.11 Sabonete Antibactericida

Sabonete líquido, cremoso, antibactericida, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e registro ou notificação na Anvisa/Ministerio da Saúde.

4.12 Pasta brilho

Pasta para limpeza em geral, tipo Cristal, embalagem de 500g.

4.13 Toalha de papel

Não reciclado, alta absorção, cor branca.

4.14 Guardanapo de papel

Branco, tamanho mínimo 20x18, sem estampa.

OBS.: Garfos, facas, copo/caneca, colheres, deverão ser entregues de acordo com o número de alunos da Unidade Escolar.

* O tamanho dos utensílios deve ser adequado a faixa etária dos alunos.

** Mobiliários, equipamentos e utensílios em quantidade necessária para cumprimento do cardápio de acordo com o número de alunos.





ANEXO 7 ATRIBUIÇÕES DAS MERENDEIRAS

- 1** – Executar, sob supervisão, os serviços inerentes ao preparo e distribuição de alimentação escolar, selecionando alimentos, preparando refeições e distribuindo-as;
- 2** – Preparar e servir nas unidades ou em locais indicados pela Contratante, de acordo com os horários das Unidades de Ensino;
- 3** – Seguir os cardápios planejados;
- 4** – Zelar pela higiene dos locais de armazenamento, conservação e preparo das refeições, limpeza dos equipamentos, instrumentos e materiais peculiares ao trabalho;
- 5** – Usar uniforme completo e limpo;
- 6** – Usar calçados fechados;
- 7** – Respeitar as normas de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, atentando para hábitos de higiene pessoal, como:
 - Manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
 - Não usar adereços (anéis, pulseiras e similares) e realizar a adequada higienização das mãos;
 - Não fumar em horário de expediente;
- 8** – Somente terão acesso às cozinhas pessoas autorizadas e devidamente trajadas conforme normas de higiene (toucas e guarda-pó);
- 9** – Atender com cordialidade os alunos e respectivos profissionais das Unidades de Ensino.
- 10** – Não manipular alimentos sem a carteira de saúde ou com a mesma vencida.

OBS.: Não é de competência da merendeira a limpeza do refeitório e transporte do lixo da cozinha para fora da unidade escolar.





ANEXO 8 MODELO DO ATESTADO DE VISTORIA

DECLARAMOS, a fim de atender às exigências do Edital de **Registro de Preços** Nº ____/2018, **PROCESSO** Nº _____, que a empresa _____, com sede à Rua/Avenida _____, CNPJ _____ procedeu nesta data vistoria nas instalações, mobiliários, equipamentos, utensílios e materiais disponíveis para a execução do objeto, em unidades educacionais constantes do Anexo 1 do Edital, tendo pleno conhecimento das obrigações e deveres exigidos.

_____, ____ de _____ de 2022.

RESPONSÁVEL DA PROPONENTE:

ASSINATURA: _____

NOME:

QUALIFICAÇÃO:

IDENTIDADE:

PELA Secretaria de Educação:

ASSINATURA: _____

(Carimbo)





**ANEXO 09
PLANILHA DE CUSTOS**

DEMONSTRATIVO DA FORMAÇÃO DO PREÇO			
I – REMUNERAÇÃO			
1.1 MÃO DE OBRA DIRETA			
FUNÇÃO	QUANTIDADE	SALÁRIO (R\$)	TOTAL
MERENDEIRAS			
		SUBTOTAL A	
Adicional Noturno		% do subtotal A	
Adicional de Periculosidade		% do subtotal A	
Hora Extra		% do subtotal A	
		SUBTOTAL B	
1.2 MÃO DE OBRA INDIRETA			
FUNÇÃO	QUANTIDADE	SALÁRIO (R\$)	TOTAL
Coordenadora			
Supervisora			
Auxiliar Adm			
Nutricionista			
		SUBTOTAL A	
Adicional Noturno		% do subtotal A	
Adicional de Periculosidade		% do subtotal A	
Hora Extra		% do subtotal A	
		SUBTOTAL B	
I – TOTAL DA REMUNERAÇÃO (1.1 + 1.2)			



	%	Valor (R\$)
II – ENCARGOS SOCIAIS		
III - Insumos de MO		Valor (R\$)
Seguro de Vida		
Subsídio de Benefícios		
Vale Transporte		
Vale Alimentação		
Treinamento/Capacitação/Reciclagem		
III – Total de Insumo de Mão de Obra – MO		
Quadro Resumo – Valor Mensal da Mão de Obra		
Mão de obra vinculada a execução contratual	%	Valor (R\$)
I Remuneração		
II Encargos Sociais		
III Insumos de MO		
IV Sub total mão de obra principal (I+II+III)		
V Reserva técnica		
Total da Mão de Obra (IV + V)		
Insumos Diversos		
A – Despesas Diversas		Valor (R\$)
Manutenção com Software		
Material de Expediente		
Aluguel		
Exames Admissionais/Desmissionais/Periódicos		
Locação de Veículos		

Material/Peças/Ferramentas			
Uniforme/EPI's			
Material/Serviços de Limpeza			
Dedetização e Desratização			
Equipamentos e Mobiliários (conforme anexo 10)			
Manutenção de Equipamentos/Veículos/Móveis/Utensílios			
Fretes/Armazenagem sobre vendas			
Utensílios de Cozinha			
Gás			
A – Sub Total Despesas Diversas			
B – Custo Matéria Prima (Gêneros Alimentícios)	Valor (R\$)		
Cardápios	Quantidade	Custo Unitário	Total (R\$)
B1 (Berçário 1)			
B2(Berçário 2)			
M1(Maternal 1)			
M2 (Maternal 2)			
JP Integral - Jardim e Pré-Escolar Período Integral			
JP Parcial - Jardim e Pré-Escolar Período Parcial			
EF (Ensino Fundamental)			
EJA (Educação de Jovens e Adultos)			
Almoço (Educação Integral e CEDIN)			
Lanche (Educação Integral e CEDIN)			
Café			
B – Total Custo Matéria Prima			
Total de Insumos Diversos (A+B)			

Demais Componentes	%	Valor (R\$)			
Despesas Operacionais e Administrativas					
Lucro					
Total dos Demais Componentes					
Tributos	%	Valor (R\$)			
Tributos Federais					
Tributos Estaduais					
Tributos Municipais					
Total dos Tributos					
Resumo por Cardápio					
Cardápios	MO	Insumos Diversos	Demais Componentes	Tributos	Valor do Cardápio (Unitário)
B1 (Berçário 1)					
B2 (Berçário 2)					
M1 (Maternal 1)					
M2 (Maternal 2)					
JP Integral - Jardim e Pré-Escolar Período Integral					
JP Parcial - Jardim e Pré-Escolar Período Parcial					
EF (Ensino Fundamental)					
EJA (Educação de Jovens e Adultos)					
Almoço (Educação Integral e CEDIN)					
Lanche (Educação Integral e CEDIN)					

Café				
Valor Total do Contrato				
Cardápios	Quantidade Estimada por dia	Valor Unitário	Valor Total (Quant. x 200 Dias x Valor Unit. do cardápio)	
B1 (Berçário 1)				
B2(Berçário 2)				
M1(Maternal 1)				
M2 (Maternal 2)				
JP Integral - Jardim e Pré-Escolar - Período Integral				
JP Parcial - Jardim e Pré-Escolar - Período Parcial				
EF (Ensino Fundamental)				
EJA (Educação de Jovens e Adultos)				
Almoço (Educação Integral e CEDIN)				
Lanche (Educação Integral e CEDIN)				
Café				
TOTAL GERAL				
FÓRMULA PARA CÁLCULO DO BDI			%	
BDI= $\{[(1+A/100) \times (1+B/100)] / (1-C/100)\} - 1 \times 100 =$				



**ANEXO 10
PLANILHA DE CUSTO DOS EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS**

Equipamentos e Mobiliários	Quantidade
Pia de material resistente, liso, lavável e impermeável (Nº de cubas de acordo com necessidade local)	48
Balcão de material resistente, liso, lavável e impermeável.	48
Bancada de material resistente, liso lavável e impermeável	48
Estantes de face simples, composta por: 04 (quatro) prateleiras reguláveis planas, 01 (uma) base fixa fechada, 01 (um) chapéu e 02 (duas) laterais de sustentação com acabamento; 04 (quatro) prateleiras com dimensões de 998mm de comprimento e 235mm de profundidade, confeccionadas em chapa com espessura de 0,90mm, com dobras nas laterais que permitem as mesmas a união as laterais pelo sistema de encaixe (sem parafusos). 01 (uma) base retangular fechada confeccionada em chapa com espessura 0,90mm, com altura de 175mm; 01 (um) reforço interno em "Omega" soldado em toda a extensão da base, confeccionado em chapa 0,90mm; 02 (dois) anteparos laterais soldados a base e fixado nas laterais da estante através de 04 (quatro) parafusos 3/8" de cada lado. 01 (uma) travessa superior horizontal (chapéu), confeccionado em chapa 0,90mm e dobrado em "U" com altura de mínimo 70mm, confeccionado em chapa 0,90mm; 02 (dois) anteparos laterais em chapa 1,50mm soldados a travessa e fixado nas laterais da estante através de 04 (quatro) parafusos 3/8" de cada lado. 02 (duas) laterais de sustentação com acabamento final ocultando parafusos e sistemas internos de fixação, confeccionadas em chapa de espessura 1,20mm, altura de 2000mm e largura de 320mm, com dobras arredondadas e acabamento interno em PVC fixados às arestas através de encaixe, sendo que cada lateral contém 18 (dezoito) rasgos de 28mm de altura por 105mm de largura, permitindo encaixe das bandejas em passos de 175mm. Estrutura interna com tubos de dimensão 30x30 mm (trinta por trinta) e espessura de 1,50mm, que permitem encaixe da travessa tipo chapéu e da base com parafusos. Base das laterais com sistema de niveladores sextavados em nylon que permitam regulagem de altura. Pintura - aplicada através do sistema eletrostático a pó, aplicação com camada mínima de tinta com 70 micras uniformemente distribuída e tratamento anterior com banho químico, antiferruginoso e fosfatizante. Cores: laterais – azul; prateleiras, chapéu e base - cinza cristal dimensões gerais - largura 100cm altura: 200cm profundidade: 32 cm	400
Armário material resistente, liso, lavável e impermeável (tamanho adequado para demanda de cada unidade)	50
Prateleiras material resistente, liso, lavável e impermeável.	150





Fogão Industrial de 4 ou 6 bocas com forno embutido	48
Forno doméstico ou industrial	48
Geladeira industrial – mínimo 500 litros	48
Freezer vertical doméstico 1 (uma) porta – 200 à 250 litros	48
Liquidificador Industrial 8 (oito) litros	48
Liquidificador doméstico	48
Espremedor de frutas	48
Batedeira Industrial de 5 a 12 litros	48
Exaustor	48
Coifa industrial para fogão industrial de 6 bocas	48
Centrifuga/processador de alimentos (doméstico)	48
Balança com capacidade de no mínimo 20Kg.	48





ANEXO 11

(A SER APRESENTADO NO ENVELOPE Nº 02, EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA).

Prefeitura Municipal de Navegantes

PROPOSTA DE PREÇOS

Concorrência:

Data abertura: __/__/__

Horário: horas: __: __

NOME DA EMPRESA:

C.N.P.J.:

ENDEREÇO:

FONE e FAX:

Dados Bancários: Banco/Agência/Conta

e-mail:

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias, a partir da data estabelecida para entrega dos envelopes

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

PRAZO DE EXECUÇÃO DO OBJETO LICITADO:

LOCAL DE EXECUÇÃO:

Item	Objeto	Valor Total 12 meses (em R\$)
01	Contratação de empresa especializada em prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes, aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais da Rede Municipal de Ensino, mediante fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, supervisão e manutenção dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinha e despensa das unidades escolares, de acordo com especificações, quantitativos e condições constantes neste edital, pelo período de 12 meses (na Forma de cardápios) – Secretaria de Educação	



ANEXO 12
TABELA DE INCIDÊNCIAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – Ensino Fundamental

Gênero Alimentício	Cardápio EF	Cardápio EJA	Almoço	Lanche
PROTEÍNAS¹				
Coxa e sobrecoxa de frango	2x/mês	3x/mês	-	-
Sassami	3x/mês	2x/mês	-	-
Tatu bovino	2x/mês	2x/mês	-	-
Patinho em cubos ou iscas Obs: (1x/mês será ofertado pela agricultura familiar (cubo ou moída))	Até 2 x/mês	Até 4x/mês	-	-
Patinho moído	2x/mês	2x/mês	-	-
Peixe assado/ensopado (pescada)	Até 4 x/mês	2x/mês	-	-
Pernil suíno ensopado Obs: (1x/mês será ofertado pela agricultura familiar)		4x/mês	-	-
Atum em lata ¹	1x/mês	1x/mês	-	-
Ovos / omelete	1x/mês	1x/mês	-	-
Estrogonofe de frango ou carne (com iogurte natural)	1x/mês	1x/mês	-	-
Leguminosas	2x/semana	3x/semana	-	-
AMIDO¹				
Arroz Obs: (será ofertado agricultura familiar)	2x/semana	3x/semana	-	-
Arroz integral	1x/semana	1x/semana	-	-
Massas	2x/mês	2x/mês	-	-
Massas integrais	2x/mês	1x/mês	-	-
Polenta	1x/mês	2x/mês	-	-
Farofa	1x/mês	1x/mês	-	-
BEBIDAS²				

Suco de polpa (sabores variados)	2x/semana	-	-	-
Iogurte (sabores variados)	2x/mês	-	-	-
Vitamina de frutas (com aveia/granola)	1x/mês	-	-	-
Chocolate com leite	1x/mês	-	-	-
Café com leite	Até 1x/mês	-	-	-
Suco de uva integral Obs: (será ofertado até 4 x/ mês pela agricultura familiar nos meses de fevereiro, março, setembro, outubro, novembro, dezembro)	Até 4x/mês	Até 4x/mês	-	-
CEREAIS PARA LANCHES				
Pães diversos (de abóbora, de leite, caseiro, de cachorro quente)	Até 3x/mês	Até 1x/mês	-	-
Pães integrais	Até 2x/mês	Até 1x/mês	-	-
Biscoito de polvilho	-	-	-	-
Biscoitos integrais (doces ou salgados)	1x/mês	-	-	-
Granola	1x/mês	-	-	-
Aveia	1x/mês	-	-	-
Bolo	Até 1x/mês	-	-	-
Bolo Integral (com mascavo)	Até 1x/mês	Até 2x/mês	-	-
ACOMPANHAMENTOS PARA PÃES				
Doce de frutas	2x/mês	-	-	-
Manteiga	1x/mês	-	-	-
Queijo para sanduíche (ricota ou muçarela)	1x/mês	Até 2x/mês	-	-
Patês salgados (poderá conter iogurte e/ou ricota)	2x/mês	-	-	-
PREPARAÇÕES ESPECÍFICAS				

Sanduíche de carne/frango ou peixe ³	2x/mês	3x/mês	-	-
Torta salgada (com um tipo de carne e legumes) ³	1x/mês-	1x/mês	-	-
Mingau de farelo de aveia com banana e/ou cacau	-	-	-	-

¹ Os itens poderão ser utilizados para preparações elaboradas, como escondidinho sopa, risoto, entre outros.

² Nos meses frios poderá ocorrer substituição de bebidas frias (como suco natural de frutas, iogurte e vitamina) por bebidas quentes similares (café com leite e chocolate com leite), a critério da equipe técnica.

³ As incidências de proteínas dos sanduíches e da torta salgada são à parte das incidências de carnes do mês (com exceção do atum em latas, que está discriminado na tabela separadamente).

TABELA DE INCIDÊNCIAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – Educação Infantil

Gênero Alimentício	B1	B2	Maternal, Jardim e Pré
PROTEÍNAS¹			
Coxa e sobrecoxa de frango	1x/semana	1x/semana	1x/semana
Sassami	Até 4x/semana	Até 3x/semana	Até 4x/semana
Tatu bovino	Até 1x/mês	Até 1x/mês	Até 1x/mês
Patinho em cubos ou iscas Obs: (1x/mês será ofertado pela agricultura familiar (cubo ou moída))	3x/semana	2x/semana	2x/semana
Patinho moído	Até 3x/semana	Até 3x/semana	Até 3x/semana
Peixe assado/ensopado (pescada)	-	-	Até 2x/mês
Pernil suíno Obs: (1x/mês será ofertado pela agricultura familiar)	-	-	Até 2x/mês
Atum em lata ¹	-	2x/mês	2x/mês
Ovos / omelete	-	2x/mês	2x/mês

Estrogonofe de frango ou carne (com iogurte natural)	-	1x/mês	1x/mês
Leguminosas	3x/semana	3x/semana	3x/semana
AMIDO¹			
Arroz Obs: (será ofertado agricultura familiar)	6 a 8x/semana	6x/semana	6x/semana
Arroz branco	Até 2x/semana	2x/semana	2x/semana
Massas	2x/semana	1x/semana	1x/semana
Massas integrais		1x/semana	1x/semana
Polenta	Até 4x/mês	Até 4x/mês	Até 4x/mês
Farofa	-	-	1x/mês
BEBIDAS²			
Suco de polpa (sabores variados)	-	-	-
Iogurte (sabores variados)	-	Até 3x/semana	3x/semana
Vitamina de frutas (com aveia)	-	Até 2x/semana	1x/semana
Suco de laranja lima	2x/semana	2x/semana	2x/semana
Chocolate com leite	-	Até 3x/semana	Até 3x/semana
Café com leite	-		
Suco de uva integral Obs: (será ofertado até 4 x/ mês pela agricultura familiar nos meses de fevereiro, março, setembro, outubro, novembro, dezembro)	-	Até 4x/mês	Até 4x/mês
CEREAIS PARA LANCHES			
Pães diversos (de abóbora, de leite, caseiro, de cachorro quente)	-	Até 3x/semana	Até 3x/semana

Pães integrais	-	2x/semana	2x/semana
Biscoito de polvilho	--	1x/semana	Até 3x/mês
Biscoitos integrais (doces ou salgados)		1x/semana	Até 2x/semana
Granola	-	-	-
Aveia	Até 2x/semana	Até 2x/semana	1x/semana
Bolo	-		1x/semana
Bolo Integral (com mascavo)	-	-	Até 3x/mês
ACOMPANHAMENTOS PARA PÃES			
Doce de frutas	-	Até 2x/semana	Até 2x/semana
Manteiga	-	1x/semana	1x/semana
Queijo para sanduíche (ricota ou muçarela)	-	1x/semana	Até 2x/mês
Patês salgados (poderá conter iogurte e/ou ricota)	-	2x/semana	2x/semana
PREPARAÇÕES ESPECÍFICAS			
Sanduíche de carne/frango ou peixe ³	-	Até 2x/mês	Até 2x/mês
Torta salgada (com um tipo de carne e legumes) ³	-		
Mingau de farelo de aveia com banana e/ou cacau	Pode ser usado nos meses frios (com fórmula infantil).	Pode ser usado em substituição à vitamina ou iogurte nos meses frios.	Pode ser usado em substituição à vitamina ou iogurte nos meses frios.

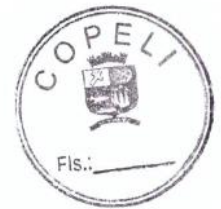
¹ Os itens poderão ser utilizados para preparações elaboradas, como escondidinho, sopa, risoto, entre outros.

² Nos meses frios poderá ocorrer substituição de bebidas frias (como suco natural de frutas, iogurte e vitamina) por bebidas quentes similares (café com leite e chocolate com leite), a critério da equipe técnica.

³ As incidências de proteínas dos sanduíches e da torta salgada são à parte das incidências de carnes do mês (com exceção do atum em latas, que está discriminado na tabela separadamente).

Observações relacionadas às Tabelas (Ensino Fundamental e Infantil):

* A tabela considera as incidências mensais com referência de 1 mês de 20 dias úteis.



- * Alguns itens ultrapassam a incidência de 20 dias úteis devido a consideração de variação climática.
- * Uma vez ao mês, em cada período, haverá um cardápio de lanche diferenciado para comemoração de festinhas de aniversário, composto por: suco de frutas (natural ou polpa), bolo sem recheio e sem cobertura e sanduíche ou torta salgada. Nos meses com datas comemorativas específicas, poderá ter 1 incidência a mais deste lanche diferenciado, como por exemplo: Páscoa, Dia das Crianças, etc.
- * Os itens adquiridos pela Secretaria Municipal de Educação (patinho iscas ou moído (uma vez ao mês), pernil suíno (uma vez ao mês para ensino infantil (jardim) e duas vezes ao mês para o ensino fundamental), arroz parboilizado (semanal), suco de uva (conforme estação), leite (semanal), alface, beterraba, batata doce, repolho, salsinha e cebolinha (conforme sazonalidade)) serão utilizados conforme o cardápio planejado pela equipe técnica da CONTRATADA com o aval prévio conforme disponibilidade da equipe técnica da Secretaria Municipal da Educação.
- * Ervas e especiarias deverão ser fornecidas mensalmente para uso nas preparações em geral.
- * Em caso de baixa aceitação de alguma preparação a equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação poderá solicitar substituição por outra semelhante.
- * Além da baixa aceitação, caso ocorram alterações de legislação e/ou recomendações nutricionais, esta tabela deverá ser alterada a qualquer momento, conforme solicitação da equipe técnica da Secretaria Municipal de Educação





PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

RELATÓRIO: RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

CNPJ: 83.102.855/0001-50

Telefone: (47) 3185-9500

Rua João Emilio , 100

CEP: 88370-446 - Navegantes SC

PREGÃO PRESENCIAL

Nr.: 130/2022 - PR

Processo Administrativo: 130/2022

Data do Processo: 20/06/2022

ANEXO VII RELAÇÃO DOS ITENS DA LICITAÇÃO

Nº	Quantidade	Unid.	Especificação	Preço Unitário	Preço Total
1	1,000	SER	<p>CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA TERCEIRIZAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - Contratação de empresa especializada em prestação de serviço de nutrição e alimentação escolar, na modalidade Pregão Presencial – Menor Preço Global, visando o preparo e distribuição de alimentação balanceada e em condições higiênicos-sanitárias adequadas, que atendam aos padrões nutricionais e dispositivos legais vigentes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), aos alunos regularmente matriculados em unidades educacionais da Rede Municipal de Ensino de Navegantes, mediante fornecimento de todos os gêneros alimentícios e demais insumos necessários, fornecimento dos serviços de logística, supervisão e manutenção dos equipamentos utilizados, fornecimento de mão de obra treinada para a preparação dos alimentos, distribuição, controle, limpeza e higienização de cozinha e despensa das unidades escolares, de acordo com especificações, quantitativos e condições constantes neste Termo de Referência, pelo período de 12 meses.</p>	24.578.478,0000	24.578.478,00

(Valores expressos em Reais R\$)

Total Geral:

24.578.478,00