

**ANEXO 1****UNIDADES DO ENSINO FUNDAMENTAL COM RESPECTIVOS ENDEREÇOS**

Ord.	Unidades	Endereço
1	C.E. Pedro Rizzi	R: Agílio Cunha, 812 – Cidade Nova
2	C.E. Prof. Cacildo Romagnani	R. Emanuel J. Rebelo, 60 – Cidade Nova
3	C. E. Cordeiros	Av. Reinaldo Schmithausen, 1966 - Cordeiros
4	E.B. Aníbal César	R. Estefano José Vanoli, 941 – São Vicente
5	E.B. Antonio Ramos	Av. Independência, 55 - Cordeiros
6	E.B. Ariribá	R. Suécia, 570 - – Ariribá - Praia Brava
7	E.B. Arnaldo Brandão	R. Leodegário Pedro da Silva, 633 - Imaruí
8	E.B. Avelino Werner	R. Santo Antônio, 320 – São Judas
9	E.B Cívico Militar Melvin Jones	R. Sebastião Romeu Soares, 640 - Cordeiros
10	E.B de Campo Maria do Carmo	R. Mansueto Felizardo Vieira, 557 - Baia
11	E.B. Elias Adaime	R. das Hortênsias, 278 – Cidade Nova
12	E.B. Francisco C. Mafra	Av. Itaipava, 4107 - Itaipava
13	E.B. Gaspar da C. Moraes	Rod. Osvaldo Reis, 54 - Fazenda
14	E.B. João Duarte	R. Ernesto Kobarg, 372 – São João
15	E.B. João Paulo II	R. Selo Duarte Moreira, 1392 – Cordeiros
16	E.B. José Fernandes Potter	R. Fermio V. Cordeiro, 2165 – Espinheiros
17	E.B. José Medeiros Vieira	R. Saul Schead dos Santos, S/N – São Vicente
18	E.B. Mansueto Três	R. Luiz Roberto Casas, 150 – Bambuzal – São Vicente
19	E.B. Marechal Olympio F. Da Cunha	R. Antônio Carlos Pereira Leão, 456 - São Vicente
20	E.B. Martinho Gervasi	Estrada Geral Brilhante – Brilhante
21	E.B. Padre José de Anchieta	R: João Thomaz Pinto, 1567 - Canhanduba
22	E.B. Padre Pedro Baron	R. Luiz José Medeiros, 259 - Cordeiros
23	E.B. Pedro Paulo Rebelo	R. Eudoro Silveira, 620 - São Vicente
24	E.B. Pref. Alberto Werner	R. Francisco R. Pereira - Carvalho
25	E.B. Profª Edy V. W. Rothbarth	BR 101, km 114, 3010 - Salseiros
26	E.B. Profª Inês Cristofolini de Freitas	R. Doutele de Andrade, 395 – Lot. São Pedro, Itaipava
27	E.B. Profª Judith D. De Oliveira	Av. Itaipava, 2125 - Itaipava
28	E.B. Profª Maria Dutra Gomes	R. Jacob Ardigó, 117 – São Judas
29	E.B. Profª Maria J. H. Peixoto	R:Lidia Pull Peixer, 555, Murta
30	E.B. Profª Thereza Bezerra de Athayde	Av.Atilio Dalçóquio, 50 - Espinheiros
31	E.B.Profª Mª Rosa Heleno Schulle	R.Ferminio Vieira Cordeiros, 2165 - Espinheiros
32	E.B. Profª Yolanda L. Ardigó	R. Braulio Werner, 164 – Praia Brava
33	G.E. Carlos de Paula Seára	R. Pedro José João, 237 – Dom Bosco
34	G.E. Elisa Gessele Orsi	R. Afonso Orsi, 165 - Fazenda
35	G.E. Guilhermina Büchele Müller	R. Abraão Bernardino Rocha, 150 - Fazenda
36	CEMESPI	R. Alfredo Trompowski, 485 – Vila Operária
37	E.I. Clarindo Sebastião da Cunha	R. Clarindo S. da Cunha, 1385 - Espinheiros
38	E.I. Duque de Caxias	R. Vergilio Cadore - Campeche
39	G.E. Jorge Domingos Gonzaga	R: Domingos Rampelotti.1517 - São Roque
40	E.I. Maria Perpétua Pereira	R. Benta Custódio Vieira, 418 - Paciência
41	E.M. Rosa Negreiros Cabral	R.Bruno Vicente da Luz, 5626 – Volta de Cima – Espinheiros
42	CEDIN Angela Dalçóquio de Souza	R. Nelson A. S. Schiefler - Imaruí
43	CEDIN Dilzelena M. Teixeira	R. Alfredo Kleis, 116 – São Vicente
44	CEDIN Emílio Gazaniga Júnior	R. das Hortência s/nº – Cidade Nova
45	CEDIN Jacy Dias Ramos	R. Laudelino Dionísio, 420 - Cordeiros
46	CEDIN Lucy Canziani	R. Pedro Joaquim Vieira, 377, São Judas
47	CEDIN Napoleão de Souza	R. Cingapura, 12 – Lot. Nilo Bittencourt – São Vicente
48	CEDIN Verde Vale	R: Osvaldo Bertemes, 10 - Fazenda

Referente outubro/2024.



Ord.	Unidade	Endereço
1	Banda Filarmônica de Itajaí	R. Estefano José Vanolli (anexo a E.B Aníbal Cesar), 941 - São Vicente

**UNIDADES DA EDUCAÇÃO INFANTIL COM RESPECTIVOS ENDEREÇOS**

Ord.	Unidades	Endereço
1	C.E.I. Adélia Russi Silva	R. Santa Luzia, 150 – Dom Bosco
2	C.E.I. Amélia Müller dos Reis	R. Silvestre Moser, 461 - Cordeiros
3	C.E.I. Ana da Silva Fontes	R. Santo Agostinho, 917 - Cordeiros
4	C.E.I. Ângela Dias Neves Ramos	R. Antônio Cirilo Dutra, 35 – São Vicente
5	C.E.I. Aninha Linhares	R. Antônio Peirão, 26 – São Vicente
6	C.E.I. Antonieta M. dos Santos	R. Manoel Gaya, 67 – Imaruí
7	C.E.I. Antônio João Vicente	R. Chapecó, 885 – São Vicente
8	C.E.I. Antônio Merlo	R. Edmundo Leopoldo Merizio, 1100 - Limoeiro
9	C.E.I. Antonio Nicoletti	R. Rodolpho Girardi, 331 - Brilhante II
10	C.E.I. Augusto Bento De Oliveira	R. Vereador Germano Luiz Vieira , S/N - Itaipava / KM 12
11	C.E.I. Cândida Vargas	R. Cônsul Carlos Renaux, 367 – Cabeçadas.
12	C.E.I. Cecília Santiago Dias	R. Clarindo Sebastião da Cunha, 1330 – Espinheiros
13	C.E.I. Cesar Martinho Ferreira	R. Antonio Caetano, 160 - Fazenda
14	C.E.I. Darlan Dotto Wiersinski	R. Paulo Kleis Junior, 15 – São Vicente
15	C.E.I. Dayana Maria de Souza	R. João Galvão Fernandes, 70 - Cidade Nova
16	C.E.I. Dra Zilda Arns Neumann	R. Emanuel José Rebelo, 60 – Cidade Nova
17	C.E.I. Elizabeth Malburg	R. David Adão Schmitt, 199 – Nova Brasília – Barra do Rio
18	C.E.I. Euclides Ciriaco Meirinho	R. das Azaléias, 283 – Cidade Nova
19	C.E.I. Gabriel Dallago	R. Marco Albino, 1698– Baía
20	C.E.I. Graziela Vieira	R. José Dallago, 225– Itaipava / KM 12
21	C.E.I. Henrique Marques	R. Domingos Rampelotti, 1599 – São Roque
22	C.E.I. Hercílio Bento	R. São Francisco do Sul, 701 – Bambuzal – São Vicente
23	C.E.I. João Sandri	R. Raul Machado, 1027 – Cidade Nova
24	C.E.I. João Victorino	R. Nilo Bittencourt, 1390 – Rio Bonito – São Vicente
25	C.E.I. João Vieira Ramos	R. César Augusto Dalçóquio, 5295 - Salseiros
26	C.E.I. Katiuscia da Graça Vicente	R. Vergílio Cadore, 11000 - Campeche
27	C.E.I. Laercio Mauro Malburg	Rua Blumenau, 2137 – Barra do Rio
28	C.E.I. Lausimar Laus	R. Pernambuco, 71 – Costa Cavalcanti - Cordeiros
29	C.E.I. Léa Leal de Souza	R. Curt Hering, 387 – Barra do Rio
30	C.E.I. Leonídia dos Santos Vicente	R. São Joaquim, 212 – Bambuzal – São Vicente
31	C.E.I. Luiz Orsi Junior	R. Fermio Vieira Cordeiro, 2381 - Espinheiros
32	C.E.I. Luiz Silvério Vieira	Rod. Antônio Heil, Km 11 – Arraial dos Cunhas
33	C.E.I. Márcio Roberto da Rosa	R. Albino Gugelmin, 519 – São João
34	C.E.I. Maria da Glória Stringari	R. Francisca Casas Ramos, 78 – Portal II - Espinheiros
35	C.E.I. Maria Regina Coppi Vicente	R. Emanuel José Rebelo, 60 – Cidade Nova
36	C.E.I. Mariana Graciola	R. Bráulio Werner, 153 – Praia Brava
37	C.E.I. Mario Pedro Ferreira	R. Suécia, 500 – Ariribá - Praia Brava
38	C.E.I. Neusa Reis C. Pereira	R. Hamilton Pimentel, 200 Cordeiros
39	C.E.I. Nilton de Andrade	Av. Itaipava, 2350 - Itaipava



40	C.E.I. Norma Neves Tabalipa	R. José Quirino, 576 – São João
41	C.E.I. Nossa Sra. das Graças	R. Pedro José João, 221 – Dom Bosco
42	C.E.I. Nossa Sra. de Lourdes	R. Amara Jaques, 217 - Fazenda
43	C.E.I. Odílio Garcia	R. Odílio Garcia, 730 - Cordeiros
44	C.E.I. Omar Luiz Macagnan	R. Sidney Schulze, 812 – Cidade Nova
45	C.E.I. Padre Jacob	R. Antônio Carlos Pereira Leão, 500 – São Vicente
46	C.E.I. Padre João Pivatto	R. São Cristóvão 600 -Cordeiros
47	C.E.I. Pref. Eduardo Dadinho Canziani	R. Alcides E. Pereira, 885 – Cidade Nova
48	C.E.I. Manoel Ferreira de Miranda	Rua Orlandina Amália Pires Correa, 245 - Murta
49	C.E.I. Profª Alzira Winter	R. Doutel de Andrade, 410 - Itaipava
50	C.E.I. Profª Carine de Souza Balduino	R: Padre Paulo Condla, 464 – São Vicente
51	C.E.I. Cássia Maria Schneider Soares	R. Euripedes Amorim Leal, 600 - Cordeiros
52	C.E.I. Profª Diva Vieira Abrantes	Rua Augusto Kugnier, 456 – Lot. Santa Regina – Espinheiros
53	C.E.I. Profª Ermelinda Potter Custódio	Rua José Domingos Mafra, 99 – Cidade Nova
54	C.E.I. Profª Gisele Kawikioni	R: Abílio Correa de Mello, 689 – Cordeiros
55	C.E.I. Profª Márcia Maria Nunes	R: Antonio Muller, 67 – Loteamento Santa Regina
56	C.E.I. Profª Maria do Carmo Espíndola	R. Marcos Gustavo Heusi, 42 – Carvalho
57	C.E.I. Profª Mauricélia A. do Nascimento	R. Ministro Luiz Galloti, 1695 - Cidade Nova
58	C.E.I. Profª. Onadir da Silva Tedeo	R. Arnoldo C. de Mello, 387 – Cidade Nova
59	C.E.I. Profª Rosana Aparecida de Souza	R. Felipe Reiser, 650 – São João
60	C.E.I. Profª Rosemary Klock	R: Aníbal César, 185 – Dom Bosco
61	C.E.I. Regiane M. L. da Silva	R. Antero Chaves, 375 – Dom Bosco
62	C.E.I. Rosete Palmeira Silva	R: Expedicionário Marquetti, 120 - Fazenda
63	C.E.I. Rosinha de Souza	R. Cosme Busarello, 241 - Cordeiros
64	C.E.I. Sagrada Família	R. Pedro Luiz da Silva, 20 - Fazenda
65	C.E.I. Tancredo Neves	R. Rui Vieira, 423 – São Vicente
66	C.E.I. Valdemir de Souza	R. Celso Duarte Moreira, 1520 - Cordeiros
67	C.E.I. Elói Camilo Da Costa	R. Alice dos Santos Bittencourt, S/N - São Vicente
68	C.E.I. Ver. Heluiz Antonio Moraes Gonzaga	R. José Eugênio Muller, 130 – Vila Operária
69	C.E.I. Ver. Luiz Gonzaga Agostinho	R. Alberto Werner, 60 – Vila Operária
70	C.E.I. Ver. Otávio Cesário Pereira	Estrada José Luiz Marcelino, 1162 – Murta - Cordeiros

**ANEXO 2****MODELOS DE CARDÁPIOS/REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS (PER CAPITAS)****EDUCAÇÃO INFANTIL**

<b>Cardápio Berçário 1 – LANCHE DA MANHÃ 1</b>			
<b>Dia</b>	<b>Composição</b>	<b>Alimentos</b>	<b>PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)</b>
Segunda	Fruta Amassada ou Raspada	Frutas da Estação (mín. 3 tipos)	50g
Terça	Fruta Amassada ou Raspada	Frutas da Estação (mín. 3 tipos)	50g
Quarta	Fruta Amassada ou Raspada	Frutas da Estação (mín. 3 tipos)	50g
Quinta	Fruta Amassada ou Raspada	Frutas da Estação (mín. 3 tipos)	50g
Sexta	Fruta Amassada ou Raspada	Frutas da Estação (mín. 3 tipos)	50g

\*Obs.: Sugestão - Maçã, Banana, Pêra, Mamão, Laranja, entre outras.

<b>Cardápio Berçário 1 – LANCHE DA MANHÃ 2</b>			
<b>Dia</b>	<b>Composição</b>	<b>Alimentos</b>	<b>PORCIONAMENTO - per capita (pronto para servir)</b>
Segunda	Leite Materno	Leite Materno	Livre demanda
Terça	Leite Materno	Leite Materno	Livre demanda
Quarta	Leite Materno	Leite Materno	Livre demanda
Quinta	Leite Materno	Leite Materno	Livre demanda
Sexta	Leite Materno	Leite Materno	Livre demanda



**Cardápio Berçário 1 – LANCHE DA MANHÃ 2**

<b>Dia</b>	<b>Composição</b>	<b>Alimentos</b>	<b>PORCIONAMENTO - per capita (pronto para servir)</b>
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 Berçário 1 - ALMOÇO**

<b>Dia</b>	<b>Composição</b>	<b>Alimentos<sup>1</sup></b>	<b>PORCIONAMENTO per capita(pronto para servir)</b>
Segunda	Arroz, leguminosa, carne frango, legume	Arroz parboilizado Ervilha partida cozida Peito de frango desfiado Abobrinha	40g 30g 30g  20g
Terça	Arroz, carne de frango, legume	Arroz parboilizado Sobrecoxa de frango desfiada Cenoura cozida	40g 30g  15g
Quarta	Arroz, leguminosa, peixe, tubérculo	Arroz parboilizado Feijão vermelho cozido Tilápia assada Purê de batata doce roxa	40g 30g 30g 25g
Quinta	Macarrão, carne bovina, legume	Macarrão Ninho Isclas de carne desfiada (patinho) Couve-flor cozida	40g 30g  15g



Sexta	Arroz integral, leguminosa, carne de frango, legume	Arroz integral	40g
		Feijão carioca cozido	30g
		Sobrecoxa de frango desfiada	30g
		Brócolis cozido	15g

<sup>1</sup>Todos os alimentos deverão ser oferecidos separadamente, bem cozidos, amassados, desfiados, sendo proibido o uso do liquidificador, mixer, processador de alimentos ou peneira e adição de sal.

### Cardápio Berçário 1 – LANCHE DA TARDE

Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)
Segunda	Fruta amassada e cozida	Abacaxi	50g
Terça	Fruta amassada	Caqui rama	50g
Quarta	Fruta amassada e cozida	Goiaba	50g
Quinta	Fruta amassada	Banana	50g
Sexta	Fruta raspada	Maçã	50g

### Cardápio Berçário 1 – JANTAR

Dia	Composição	Alimentos <sup>1</sup>	PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)
Segunda	Macarrão, carne bovina, legume	Macarrão Aletria Carne moída (patinho) ao molho Beterraba cozida	40g 30g 15g
Terça	Arroz integral, leguminosa, carne bovina, tubérculo	Arroz integral Feijão preto cozido Carne ensopada (iscas de tatu) Aipim cozido	40g 30g 30g 20g
Quarta	Arroz, carne de frango, legume	Arroz parboilizado Peito de frango cozido desfiado Cenoura cozida	40g 30g 15g



Quinta	Arroz, leguminosa, carne suína, legume	Arroz parboilizado Grão de bico cozido Pernil suíno refogado em cubinhos Beterraba crua ralada	40g 30g 30g 15g
Sexta	Arroz, polenta, carne bovina e legume	Arroz parboilizado Polenta Isclas de carne (patinho) desfiada Chuchu cozido	40g 30g 30g 15g

<sup>1</sup>Todos os alimentos deverão ser oferecidos separadamente, bem cozidos, amassados, desfiados, sendo proibido o uso do liquidificador, mixer, processador de alimentos ou peneira e adição de sal.

#### Cardápio Berçário 1 – CEIA

Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO - per capita (pronto para servir)
Segunda	Leite Materno	Leite Materno	Livre demanda
Terça	Leite Materno	Leite Materno	Livre demanda
Quarta	Leite Materno	Leite Materno	Livre demanda
Quinta	Leite Materno	Leite Materno	Livre demanda
Sexta	Leite Materno	Leite Materno	Livre demanda

#### Cardápio Berçário 1 – CEIA

Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO - per capita (pronto para 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 Berçário 2 e Maternal – LANCHE DA MANHÃ**

<b>Dia</b>	<b>Composição</b>	<b>Alimentos</b>	<b>PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)</b>
Segunda	logurte, polpa de fruta, pão com patê e fruta	logurte natural batido com polpa de morango Pão de abóbora Patê de frango com cenoura Maçã	150 ml (75ml/75ml)  25g 10g 60g
Terça	Suco de polpa, pão integral com queijo	Suco de polpa de caju Pão integral Queijo mussarela	150ml 25g 20g
Quarta	Vitamina de fruta com aveia, pão de queijo de forno	Leite Mamão Aveia Pão de queijo	150ml 50g 10g 60g
Quinta	Leite com flocos de cereal e fruta	Leite Flocos de cereal sem açúcar Banana	150ml 20g 60g
Sexta	Suco integral, torta salgada	Suco de uva integral Torta salgada de frango com tomate	150ml 60g

**Cardápio Berçário 2 e Maternal – ALMOÇO**

<b>Dia</b>	<b>Composição</b>	<b>Alimentos</b>	<b>PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)</b>
Segunda	Arroz integral, leguminosa, peixe, legume	Arroz integral Feijão preto cozido Tilápia assada Abóbora refogada	40g 30g 30g 25g



Terça	Arroz, estrogonofe de frango, tubérculo	Arroz parboilizado Peito de frango Iogurte natural Mandioquinha assada	40g 30g 5g 30g
Quarta	Arroz, leguminosa, carne bovina, farofa	Arroz parboilizado Grão de bico cozido Carne em cubos (patinho) Farofa	40g 30g 30g 12g
Quinta	Macarrão integral, carne de frango, verdura com molho para salada	Macarrão integral Ninho Peito de frango ao molho Alface Molho para salada	40g 30g 10g 5g
Sexta	Arroz, polenta, carne bovina com milho, legume	Arroz parboilizado Polenta Carne de panela (tatu) Milho congelado Chuchu refogado	40g 30g 30g 10g 15g

**Cardápio Berçário 2 e Maternal – LANCHE DA TARDE**

<b>Dia</b>	<b>Composição</b>	<b>Alimentos</b>	<b>PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)</b>
Segunda	Leite aromatizado, quadrado de banana com aveia assado	Leite Erva seca (capim limão) Quadrado de banana	150ml 5g 60g
Terça	Leite com cacau, pão com manteiga e fruta	Leite Cacau Pão caseiro Manteiga Maça	150ml 5g 25g 10g 60g



Quarta	logurte com polpa, fruta e granola	logurte natural batido com polpa de goiaba Mamão Granola	150 ml (75ml/75ml)  50g 30g
Quinta	Suco de polpa, pão integral com patê	Suco de polpa de manga Pão integral Patê de cenoura	150ml 25g 10g
Sexta	Leite com cacau, pão com doce/geléia de frutas sem açúcar	Leite Cacau Pão de leite Doce de banana sem açúcar	150ml 5g 25g 10g

**Cardápio Berçário 2 e Maternal – JANTAR**

<b>Dia</b>	<b>Composição</b>	<b>Alimentos</b>	<b>PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)</b>
Segunda	Macarrão, carne bovina, legume com molho para salada	Macarrão Aletria Carne moída (patinho) Beterraba cozida Molho para salada	40g 30g 15g 5g
Terça	Arroz integral, leguminosa, carne bovina, tubérculo	Arroz integral Feijão preto cozido Carne ensopada (iscas de tatu) Batata inglesa refogada	40g 30g 30g 20g
Quarta	Arroz, carne de frango, legume	Arroz parboilizado Sobrecoxa de frango assada Cenoura cozida	40g 30g 15g
Quinta	Arroz, leguminosa, carne suína, legume	Arroz parboilizado Grão de bico cozido Pernil suíno refogado Beterraba cozida	40g 30g 30g 15g



Sexta	Arroz, polenta, carne bovina e legume	Arroz parboilizado Polenta Isclas de carne (patinho) desfiada Chuchu cozido	40g 30g 30g 15g
-------	---	--	--------------------------

Cardápio Jardim e Pré – LANCHE DA MANHÃ			
Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)
Segunda	logurte com polpa, pão com patê e fruta	logurte natural batido com polpa manga Pão de abóbora Patê de frango com cenoura Abacaxi	180ml (90ml/90ml)  50g 20g 60g
Terça	Suco de polpa, sanduíche de frango com cenoura	Suco de polpa de caju Pão de cachorro quente Peito de frango Cenoura	180ml 50g 20g 5g
Quarta	Vitamina de fruta com aveia, pão de queijo de forno	Leite Maçã Aveia Pão de queijo	180ml 80g 30g 60g
Quinta	Leite com flocos de cereal e fruta	Leite Flocos de cereal sem açúcar Pera	180ml 40g 60g
Sexta	Suco integral, bolo sem açúcar com uva passa	Suco de uva integral Bolo de banana Uva passa	180ml 60g 15g



Cardápio Jardim e Pré - ALMOÇO			
Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)
Segunda	Arroz integral, leguminosa, carne suína, legume	Arroz integral Feijão preto cozido Pernil suíno refogado Abóbora refogada	80g 40g 50g 35g
Terça	Arroz, estrogonofe de frango, tubérculo	Arroz parboilizado Peito de frango Iogurte natural Mandioquinha assada	80g 50g 5g 30g
Quarta	Arroz, leguminosa, carne bovina com ervilha, farofa	Arroz parboilizado Grão de bico cozido Carne em cubos (patinho) Ervilha congelada Farofa	80g 40g 50g 10g 12g
Quinta	Macarrão integral, carne de frango, verdura com molho para salada	Macarrão integral Ninho Peito de frango ao molho Alface Molho para salada	90g 50g 25g 7g
Sexta	Arroz, polenta, carne bovina, legume	Arroz parboilizado Polenta Carne de panela (tatu) Chuchu refogado	80g 40g 50g 25g

Cardápio Jardim e Pré – LANCHE DA TARDE			
Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)
Segunda	Água de coco, quadrado de banana com aveia	Água de coco Quadrado de banana com aveia	180ml 60g





Terça	Vitamina de polpa, pão com manteiga e fruta	Leite batido com polpa de goiaba Pão caseiro Manteiga Manga	180ml (90ml/90ml) 50g 20g 60g
Quarta	logurte com polpa, fruta e granola	logurte natural batido com polpa de goiaba Mamão Granola	180 ml (90ml/90ml) 60g 30g
Quinta	Suco de polpa, pão integral com queijo mussarela	Suco de polpa de manga Pão integral Queijo mussarela	180ml 50g 20g
Sexta	Mascau, pão com doce/geleia de frutas sem açúcar	Leite Cacau Açúcar mascavo Pão de leite Doce de banana sem açúcar	180ml 5g 3g 50g 20g

**Cardápio Jardim e Pré - JANTAR**

<b>Dia</b>	<b>Composição</b>	<b>Alimentos</b>	<b>PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)</b>
Segunda	Macarrão, carne bovina, verdura com molho para salada	Macarrão espaguete Carne moída (patinho) ao molho Cenoura ralada Molho de salada	90g 50g 25g 7g
Terça	Arroz, leguminosa, peixe, tubérculo	Arroz parboilizado Feijão vermelho cozido Tilápia assada Purê de batata doce laranja	80g 40g 50g 30g
Quarta	Arroz, carne de frango, tubérculo	Arroz parboilizado Sobrecoxa de frango ao molho Aipim cozido Tempero verde	80g 50g 30g 6g



Quinta	Arroz, leguminosa, carne bovina, verdura	Arroz parboilizado Lentilha cozida Carne moída (patinho) Beterraba cozida	80g 40g 50g 25g
Sexta	Arroz integral, leguminosa, carne de frango, legume	Arroz integral Feijão carioquinha Sobrecosta de frango ao molho Couve manteiga refogada	80g 40g 50g 15g

**ENSINO FUNDAMENTAL**

<b>ENSINO FUNDAMENTAL</b>			
<b>Dia</b>	<b>Composição</b>	<b>Alimentos</b>	<b>PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)</b>
Segunda	Arroz, polenta, carne suína, legume	Arroz parboilizado Polenta Pernil suíno ao molho Beterraba cozida	100g 60g 80g 30g
Terça	Arroz integral, leguminosa, carne bovina com milho, legume com molho para salada	Arroz integral Grão de bico cozido Carne de panela (tatu) Milho congelado Cenoura crua ralada Molho para salada	100g 80g 80g 20g 25g 15g
Quarta	Arroz, leguminosa, peixe, tubérculo, legume	Arroz parboilizado Feijão preto cozido Tilápia assada Purê de batata doce Abobrinha refogada	100g 80g 80g 50g 25g



Quinta	Macarrão integral, carne bovina, verdura com molho para salada	Macarrão integral Carne moída (patinho) ao molho Alface Molho para salada	130g 80g 20g 15g
Sexta	Sanduíche de frango com tomate, suco de polpa de maracujá	Pão de cachorro quente Peito de frango Tomate Suco de polpa de maracujá	50g 40g 25g 200ml

CEDIN ALMOÇO			
Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)
Segunda	Arroz integral, estrogonofe de frango com iogurte, tubérculo, legume	Arroz integral Estrogonofe de frango iogurte natural Batata inglesa assada Beterraba cozida	100g 80g 15g 60g 25g
Terça	Macarrão integral, carne bovina com ervilha, verdura com molho para salada	Macarrão integral Carne moída (patinho) ao molho Ervilha congelada Alface Molho para salada	130g 80g 20g 25g 15g
Quarta	Arroz, leguminosa, peixe, legume	Arroz parboilizado Feijão preto cozido Tilápia assada Abobrinha refogada	100g 80g 80g 25g
Quinta	Arroz integral, leguminosa, carne bovina com ervilha, tubérculo, legume com molho para salada	Arroz integral Grão de bico cozido Carne de panela (tatu) Purê de batata doce Cenoura crua ralada Molho para salada	100g 80g 80g 60g 30g 15g



Sexta	Arroz, leguminosa, carne de frango, farofa e verdura	Arroz parboilizado	100g
		Lentilha cozida	80g
		Sobrecoxa de frango assada	80g
		Farofa	20g
		Acelga	25g

CEDIN LANCHE/BANDA/CEMESPI			
Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)
Segunda	Vitamina de fruta com aveia, pão caseiro com manteiga	Leite	200 ml
		Banana	80g
		Aveia	15g
		Pão caseiro	50g
		Manteiga	20g
Terça	iogurte, fruta e granola	iogurte de ameixa	200ml
		Mamão	80g
		Granola	30g
Quarta	Mascau, torta salgada de carne com milho	Leite	200ml
		Cacau	10g
		Açúcar mascavo	5g
		Torta salgada de carne	100g
		Milho congelado	20g
Quinta	Suco de polpa, pão integral com patê	Suco de polpa de manga	200ml
		Pão de cachorro quente integral	50g
		Patê de cenoura com ricota	20g
Sexta	Café com leite, bolo	Café com leite	200ml (100/100mL)
		Açúcar	5g
		Bolo de maçã	100g



EJA			
Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)
Segunda	Arroz, polenta, peixe, legume com molho para salada	Arroz parboilizado Polenta Tilápia ao molho Beterraba cozida Molho para salada	100g 60g 80g 30g 15g
Terça	Arroz integral, leguminosa, carne bovina, tubérculo, legume	Arroz integral Grão de bico cozido Carne (tatu) assada Purê de batata Cenoura crua ralada	100g 80g 80g 50g 30g
Quarta	Sanduíche de carne bovina com queijo mussarela e alface, suco de polpa	Pão de cachorro quente Carne moída Queijo mussarela Alface Suco de polpa de maracujá	50g 40g 20g 20g 200mL
Quinta	Macarrão, carne bovina com ervilha, legume com molho para salada	Macarrão Ninho Isclas de carne (patinho) ao molho Ervilha congelada Couve-flor cozida Molho para salada	150g 80g 20g 40g 15g

Observações:

- Os utensílios utilizados na preparação dos cardápios deverão ser somente os de propriedade da CONTRATADA de acordo com **ANEXO 5**.
- Os cardápios deste Termo de Referência são apenas modelos e podem sofrer alterações por parte da CONTRATANTE, com a utilização dos gêneros alimentícios descritos no **ANEXO 4**.
- Ensopados devem ser constituídos, minimamente, de tomate, cebola, alho, colorífico e tempero verde.
- Para a Educação Infantil haverá cardápios diferenciados para comemorar os alunos



aniversariantes do mês, conforme mencionado no item 18.6

e) Para todos os níveis de ensino serão elaborados cardápios diferenciados nas datas festivas e especiais, conforme mencionado no item 18.7.

f) Os itens do **ANEXO 4**: 33 - FRUTAS, 41 - LEGUMES; 56 - OVO DE GALINHA; 65 - RAÍZES E TUBÉRCULOS; 69 - SUCOS INTEGRAIS; 75 - VERDURAS serão fornecidos pela Secretaria Municipal de Educação.

g) O café da equipe pedagógica será fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, ficando sob responsabilidade da contratada apenas o seu preparo.

h) A preparação das leguminosas (feijões, lentilha, ervilha, grão de bico) deverá ser composta de 60% de grãos e 40% de caldo, exceto quando indicado no cardápio que a leguminosa fará parte de uma preparação sem caldo, como saladas, purês, patês, recheios de torta, etc.



### ANEXO 3

#### **PREPARAÇÕES BASES CUJAS FICHAS TÉCNICAS DEVERÃO SER ENTREGUES NO INÍCIO DO CONTRATO:**

1. Arroz parboilizado
2. Arroz integral
3. Feijão vermelho (e suas variações: feijão preto, feijão carioquinha, feijão vermelho, feijão branco, grão de bico, ervilha, lentilha)
4. Sobrecoxa ao molho (e suas variações: sobrecoxa assada)
5. Peito de frango ao molho
6. Carne (iscas ou cubos de patinho) ao molho
7. Carne moída (patinho) ao molho
8. Tilápia ensopada (e suas variações: tilápia assada, etc)
9. Pernil suíno refogado
10. Pernil suíno assado
11. Omelete (e suas variações: omelete com espinafre, omelete com cenoura, omelete com couve, etc)
12. Escondidinho de aipim com carne (e suas variações: escondidinho de aipim com frango, escondidinho de batata inglesa com carne, escondidinho de batata inglesa com frango, etc)
13. Estrogonofe, com iogurte natural, de carne (e suas variações: estrogonofe, com iogurte natural, de frango)
14. Almôndega (patinho) ao molho de tomate
15. Polenta cremosa
16. Polenta assada em palitos
17. Purê de batata inglesa (e suas variações: purê de batata doce, purê de batata doce laranja, purê de batata doce roxa, purê de aipim, purê de batata salsa, purê de abóbora, etc)



18. Canja de galinha com legumes e arroz (e suas variações: sopa de carne com macarrão)
19. Sopa de feijão
20. Sopa de legumes com carne (e suas variações: sopa de legumes com frango)
21. Macarrão penne integral (e suas variações: espaguete integral, parafuso integral, etc)
22. Macarrão espaguete (e suas variações macarrão penne, macarrão parafuso)
23. Farofa simples (e suas variações farofa com couve, farofa com cenoura, farofa com espinafre, farofa com repolho roxo, etc)
24. Pirão d'água
25. Couve manteiga refogada
26. Legumes refogados (batata inglesa, cenoura, chuchu, espinafre)
27. Torta de frango com legumes (e sua variação: torta de carne com legumes)
28. Sanduíche de frango com tomate (e suas variações sanduíche de carne com tomate, sanduíche de frango com cenoura, sanduíche de carne com cenoura, sanduíche de frango com acelga, sanduíche de carne com acelga, etc)
29. Bolo sem açúcar adoçado com uva passa (branca ou preta, de sabores variados: cacau, banana, cenoura, laranja, fubá, etc)
30. Bolo de banana (e suas variações bolo de banana, bolo de cenoura, bolo de laranja, bolo de fubá, etc)
31. Bolo de banana integral
32. Pão com manteiga (e suas variações pão com manteiga, queijo mussarela e orégano, etc)
33. Pão com doce/geleia de banana sem açúcar (e suas variações pão com doce de uva sem açúcar, pão com doce de morango sem açúcar, etc)
34. Patê de cenoura (e suas variações patê de frango com iogurte natural e cenoura, patê de beterraba, patê de grão de bico, patê de ervilha, patê de queijo, patê de feijão branco, etc)
35. Requeijão caseiro/queijo cremoso caseiro
36. Pão-pizza (pão de leite, queijo mussarela, orégano e tomate, etc)
37. Suco natural de laranja (e suas variações suco de laranja com couve, suco de laranja com cenoura, suco de laranja com mamão, etc)
38. Vitamina de banana (e suas variações vitamina de abacate e banana, vitamina de banana com maçã, vitamina de maçã, vitamina de mamão, vitamina de mamão e banana, vitamina de maçã com farelo de aveia, etc)





39. Vitamina de polpa de fruta (sabores variados)
40. Suco de polpa de limão (e suas variações, com todos sabores de polpa)
41. Leite com cacau e Mascav
42. Smoothie de banana (e suas variações smoothie de banana e manga, smoothie de banana e goiaba, etc)
43. Café com leite
44. Iogurte de ameixa com aveia (e suas variações iogurte de coco com aveia, iogurte de coco com granola, iogurte de ameixa com granola, etc)
45. Salada de frutas
46. Pão de queijo de forma (pão de batata e variações)
47. Bolinho de arroz
48. Bolinho de carne (peixe, frango, suíno)
49. Quadrado de banana com aveia
50. Biscoito caseiro adoçado com uvas passa (de coco, de milho, de fubá, de cacau, e variações doces e salgadas)
51. Mingau de aveia

**ANEXO 4****ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA/DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS****1. AÇÚCAR MASCADO**

**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. Isenta de edulcorantes artificiais, corantes de qualquer natureza, amido. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar.

**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. Não deve ser transgênico (OGM).

**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:** Embalagem em polietileno, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, número de lote e informação nutricional. 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.

**Prazo de validade:** mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

## 2. 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. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar.

**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. Não deve ser transgênico (OGM).

**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:** Embalagem em polietileno, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, número de lote e informação nutricional. 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.

**Prazo de validade:** mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

### 3. ARROZ PARBOILIZADO

**Descrição do objeto:** grãos de arroz “*in natura*”, provenientes da espécie *Oryza*

*sativa*, beneficiado, parboilizado, longo fino (“agulhinha”), tipo 1. Não deve ser transgênico (OGM), nem conter ingredientes transgênicos. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar.

**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:** Embalagem em polietileno, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, número de lote e informação nutricional. 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 30 kg.

**Prazo de validade:** mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

#### 4. ARROZ INTEGRAL

**Descrição do objeto:** consiste em grãos de arroz *in natura*, intactos, que preservam a película e o gérmen. Não devem apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas, não devem 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 - 2010. Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar.

**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 em polietileno, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, número de lote e informação nutricional. 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.

**Prazo de validade:** mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

## 5. AVEIA EM FLOCOS FINOS E GROSSOS

**Descrição:** é o produto obtido de grãos sadios de *Avena sativa* que foram submetidos ao tratamento adequado. Deve apresentar-se em flocos finos ou grossos. 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 - 2010. Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos.

**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 em polietileno, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, número de lote e informação nutricional. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

**Prazo de validade:** mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

## 6. BISCOITO DE POLVILHO

**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 e aromatizantes. Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar.

**Características gerais:** Serão rejeitados os biscoitos mal assados, queimados e de características organolépticas anormais. O produto deverá ser obtido, processado, embalado e armazenado, transportado e conservado em condições higiênico sanitárias adequadas.

**Embalagem primária:** Embalagem individual quando fornecido para o Kit lanche Passeio .

## 7. BISCOITOS E ROSQUINHAS INTEGRAIS

**Descrição:** Produto feito a partir de farinha integral, sem gordura trans, sem adoçantes e sem corantes artificiais. Para o ensino infantil este produto deve ser



também sem adição de açúcar, adoçante, melado e mel. Sabores variados, podendo ser salgados e doces. Em embalagem individual, quando fornecido para o Kit Lanche Passeio. Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar.

**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 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.

**Prazo de validade:** mínimo de 09 meses a partir da data da entrega.

## **8. CACAU EM PÓ SOLÚVEL**

**Descrição do objeto:** cacau em pó, 100%, com máxima pureza, sem adição de açúcar. Produto obtido pela moagem da pasta de cacau parcialmente desengordurada, tratado com substâncias alcalinas. Isenta de lecitina de soja, amido, açúcar, maltodextrina, edulcorantes e corantes artificiais. Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar.

**Características gerais:** O cacau deve ser fabricado com matérias primas são e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos vegetais ou animais e em perfeito estado de conservação.

**Características sensoriais (organolépticas):** aspecto homogêneo, cor marrom, aroma e sabor característicos

**Embalagem primária:** Embalagem em polietileno, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, número de lote e informação nutricional. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

**Prazo de validade:** mínimo de 09 meses a partir da data da entrega.

## **9. CAFÉ**

**Descrição do objeto:** 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. Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar. Preferencialmente, torra média.

**Aroma e sabor:** característico do produto, podendo ser suave ou intenso.

**Embalagem primária:** Embalagem à vácuo, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, número de lote e informação nutricional. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

#### **10. CARNE BOVINA CONGELADA TIPO PATINHO** (moída, iscas 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, 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, Decreto n.º 9013 de 29/03/17, Portaria SDA n.º 664 de 30/09/22. 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. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar.

**Características gerais:** A carne bovina (patinho) deverá apresentar-se livre de parasitas 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. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa nº 161 de 01/07/2022. 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. 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 MAPA). No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte), 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, registro junto ao SIF ou SIE/SC ou SIM/Itajaí, se tiver SIE ou SIM de outro estado ou outro município deve constar o selo SISBI/POA. 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.

**Prazo de validade:** conforme legislação.

**11. CARNE BOVINA – TATU/LAGARTO (em peça inteira, cubos ou iscas)**

**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, 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. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar.

**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. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa nº 161 de 01/07/2022. 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. 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 MAPA). No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte), 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, condições de armazenamento, registro junto ao SIF ou SIE/SC ou SIM/Itajaí, se tiver SIE ou SIM de outro estado ou outro município deve constar o selo SISBI/POA. 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. **Prazo de validade:** conforme legislação.

## **12 – CARNE DE FRANGO - FILÉ DE COXA E/OU SOBRECOXA E FILÉ DE PEITO (em peça sem osso e sem pele, moída, em cubos ou iscas)**

**Descrição:** Carne de frango, em filés, moída ou cubos/iscas (coxa e sobrecoxa e peito), congelada IQF, sem osso, sem pele, manipulada em condições higiênico sanitárias 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. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar.

**Características gerais:** A carne de frango, filé, moída ou cubos/iscas (sobrecoxa e peito) deverá apresentar-se livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa nº 161 de 01/07/2022.

**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:** 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 e/ou violada 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 MAPA). 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, condições de armazenamento, registro junto ao SIF ou SIE/SC ou SIM/Itajaí, se tiver SIE ou SIM de outro estado ou outro município deve constar o selo SISBI/POA. 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.

**Prazo de validade:** conforme legislação.

### **13 - CARNE SUÍNA CONGELADA** (pernil e lombo, em peça ou em cubos)

**Descrição do objeto:** Carne suína, tipo de corte: pernil e lombo, processada em peça ou em cubos, congelada. A carne deverá ser proveniente de animais sadios abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação do excesso de gordura, ossos, pele, cartilagem e aponevroses). A carne deverá ser congelada, armazenada e transportada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior garantindo a preservação de sua qualidade. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017. Resolução RDC n.º 14, de 28 de março de 2014. Regulamento Técnico para Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar.

**Características sensoriais (organolépticas):** deverá apresentar aspecto próprio da espécie, textura firme, cor rosada, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios. A carne não deverá apresentar-se viscosa ao tato, nem apresentar cheiro desagradável. O produto não deverá apresentar-se exsudado, partes flácidas ou consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.

**Características Macroscópicas e Microscópicas:** O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza. Não deverá apresentar hematomas, fibrose, reações de vacinas e resíduo de tinta de carimbo. Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa nº 161 de 01/07/2022. 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:** deverá ser a vácuo, tipo “Cryovac”, termo-encolhível, atóxica, transparente, resistente, termossoldada. A embalagem primária deverá 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 MAPA.). No rótulo de cada embalagem deve constar identificação completa do produto (nome do corte 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, condições de armazenamento, registro junto ao SIF ou SIE/SC ou SIM/Itajaí, se tiver SIE ou SIM de outro estado ou outro município deve constar o selo SISBI/POA. Todas as informações devem ser apresentadas de forma clara e indelével e que resista às condições rotineiras de manuseio da embalagem.

**Embalagem secundária:** 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.

**Prazo de validade:** conforme legislação.

## 14 - CEREAL SEM AÇÚCAR

Especificações: à base de milho, sem adição de açúcar, mel ou qualquer tipo de adoçante, sem gordura trans, sem corantes artificiais. Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos. Deve proceder, preferencialmente, da

Agricultura Familiar.

**Embalagem primária:** Embalagem em polietileno, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, número de lote e informação nutricional. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

**Embalagem secundária:** deverá ser caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem, 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.

**Prazo de validade:** mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.

## **15 - CHIPS DE FRUTAS/VEGETAIS DESIDRATADOS (exclusivo para kit lanche-passeio).**

**Especificações:** Deverão ser cortados em fatias finas, com casca ou sem. Não devem conter: açúcar, sal, colesterol, gordura vegetal hidrogenada, gorduras trans, gorduras saturadas, corantes, aromatizantes e edulcorantes. Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar. Poderá conter outros ingredientes desde que aprovados pela legislação vigente e que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser declarados.

**Características:** textura crocante, cor, odor e sabor característicos.

**Embalagem primária:** Embalagem em polietileno, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, número de lote e informação nutricional. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. Entre 25 e

50g.

## **16 – DOCE/GELÉIA DE FRUTAS SEM AÇÚCAR**

**Descrição do Objeto:** Preparado com fruta ou polpa de fruta, podendo ou não conter pectina, sem corantes, aromatizantes, açúcares, adoçantes ou mel. Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar. Pode conter suco de frutas ou frutas para adoçar.

**Embalagem:** deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos/vidro com tampa, no rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, número de lote e informação nutricional. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

**Embalagem secundária:** caixas de papelão resistente.

**Prazo de validade:** mínimo de 2 meses.

## **17 - ERVAS E ESPECIARIAS (açafrão, alho, canela em pó e em pau, cravo, cebolinha, colorífico, gengibre, hortelã, manjerição, orégano desidratado, salsinha, alecrim, pimenta do reino, louro).**

**Descrição do objeto:** **Açafrão em pó:** pó fino, homogêneo, coloração amarela intensa, deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação, embalagem plástica com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Não poderá conter glúten. **Alho:** *in natura*, gráudo 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, deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação,

embalagem plástica com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. **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. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação, embalagem plástica com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Não deverá conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten. **Canela em pau:** Canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de pau, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. De acordo com a RDC nº276/2005. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação, embalagem plástica com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Não deverá conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten. **Cravo:** Cravo da Índia, constituído por botões florais de boa qualidade, secos e limpos, acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. De acordo com a RDC nº276/2005. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação, embalagem plástica com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Não deverá conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten. **Cebolinha:** *in natura*, folhas inteiras, frescas, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescer, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço aproximadamente 300g (sem raízes) de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de

contaminação, embalagem plástica com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. **Colorau:** ou colorífico deve ser constituído de matéria prima de boa qualidade e apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação, embalagem plástica com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Não poderá conter glúten. **Gengibre:** *in natura*, fresco, rizoma proveniente da planta *Zingiber Officinale*, deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação, embalagem plástica com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. **Hortelã:** *in natura*, fresca, em folhas verdes, deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação, embalagem plástica com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, 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 secos, de coloração verde pardacenta, deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação, embalagem plástica com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Não deverá conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten. De acordo com a rdc nº 276/2005. Com 6g aproximadamente. **Manjerição:** *in natura*, em folha fresca, obtido de espécies vegetais genuínas, folhas sãs, limpos e frescas, de coloração verde, deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação, embalagem plástica com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de

validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. **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. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação, embalagem plástica com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Não deverá conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten.

**Salsinha:** *in natura*, talos e folhas inteiras, frescas, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, talos e folhas inteiras, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, maço com aproximadamente 300g (sem raízes) de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação, embalagem plástica com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.

**Alecrim:** *in natura*, fresco, em maço, primeira qualidade, folhas íntegras, isenta de escurecimento e material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. Sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação, embalagem plástica com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.

**Páprica doce:** Deve apresentar aspecto de pó fino, de coloração avermelhada. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos, isento de sujidades e de contaminação, embalagem plástica com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Não poderá conter glúten.

**Pimenta do reino moída:** pimenta moída em pó fino, obtida de frutos maduros de espécies genuínas, grãos sadios, dessecados e moídos. Deverá apresentar aroma, cor, sabor e textura característicos,

isento de sujidades e de contaminação, embalagem plástica com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Não deverá conter adição de outros ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia. Não poderá conter glúten.

**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. Não devem conter qualquer outro ingrediente que não seja o próprio tempero/erva/especiaria em sua formulação. Não pode conter glutamato monossódico. Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos.

**Características sensoriais (organolépticas):** aparência fresca, 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.

**Prazo de validade:** conforme legislação.

## **18 - ERVILHA CONGELADA *IN NATURA***

**Descrição do objeto:** Ervilha *in natura* congelada, pacotes de 300 gramas a 3 kg.

**Características gerais:** Ervilha congelada a partir de grãos íntegros, frescos, limpos e de boa qualidade, que foram selecionados, lavados, branqueados, resfriados, rapidamente congelados e armazenados à temperatura de congelamento. Sem aditivos e conservantes. Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos.

**Características Macroscópicas e Microscópicas:** Grãos livres de impurezas (corpo estranho e/ou pragas). Admitem-se pedaços de vegetais oriundos da planta de ervilha de 0,5 a 1 %. Odor característico de ervilha fresca, cor verde claro, uniformemente distribuído, característico de ervilha fresca, consistência não fibrosa.

**Embalagem primária:** Embalagem em polietileno, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, número de lote e informação nutricional. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

**Data de fabricação:** De acordo com as normas sanitárias vigentes, Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISP) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento.

**Prazo de validade:** 9 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. Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar.

**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,, 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:** Embalagem em polietileno, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, número de lote e informação nutricional. 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.

**Prazo de validade:** mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.

## 20 – FARINHA DE TRIGO ESPECIAL

**Descrição do objeto:** farinha de trigo tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100 g 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. Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar.

**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 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:** Embalagem em polietileno, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada, que não transmita odores e sabores estranhos ao produto. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, número de lote e informação nutricional. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

**Embalagem secundária:** de material reforçado e lacrado, com capacidade para até 30 kg.

**Prazo de validade:** mínimo de 03 meses a partir da data da entrega.

## 21 - 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. Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar.

**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:** Embalagem em polietileno, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, número de lote e informação nutricional. 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.

**Prazo de validade:** mínimo de 03 meses a partir da data da entrega.

## **22 – 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. Preferencialmente, não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos.

**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 íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, número de lote e informação nutricional. 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.

**Prazo de validade:** mínimo de 06 meses a partir da data da entrega.

## 23- FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA

Fórmula infantil de partida, em pó, a base de proteínas lácteas intactas, predominância de proteínas do soro do leite em relação à caseína, enriquecida com ferro, isenta de sacarose, presença de ácidos graxos insaturados 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. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. A embalagem primária do produto deve ser isenta de código de barra.

## 24- FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO

Fórmula infantil de seguimento, em pó, a base de proteínas lácteas intactas, predominância de proteínas do soro do leite em relação à caseína, isenta de sacarose, presença de ácidos graxos insaturados e 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. Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. A embalagem primária do produto deve ser isenta de código de barra.

## **25 – FRUTAS (Conforme Pregão e Chamada Pública anual):**

### **Estes itens serão fornecidos pela Secretaria Municipal de Educação.**

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.

## **26 - FUBÁ/FARINHA DE MILHO**

**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. Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar.

**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 milhoãos 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:** Embalagem em polietileno, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, número de lote e informação nutricional. 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.

**Prazo de validade:** mínimo de 03 meses a partir da data da entrega.

## **27 - GRANOLA SEM AÇÚCAR**

**Descrição do objeto:** à base de aveia em flocos, flocos de cereais (trigo, arroz, aveia e milho), uva passa, podendo ou não conter Fibra e Gérmen de Trigo, Flocos de Milho, Óleo Vegetal, Maçã Desidratada. Contém glúten. Embalagem em saco de polietileno. Não pode conter açúcar, nem adoçantes. Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar,

**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:** Embalagem em polietileno, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, número de lote e informação nutricional. 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.

**Prazo de validade:** mínimo de 03 meses a partir da data da entrega.

## **28- IOGURTE INTEGRAL BATIDO COM POLPA DE FRUTAS (sabores variados)**

**Descrição do objeto:** à base de leite reconstituído integral ou parcialmente desnatado, preparado de fruta e fermentos lácteos. Sem glúten. Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos.

**Embalagem primária:** Produto envasado com materiais adequados para as condições

de armazenamento previstas de forma a conferir uma proteção adequada.

**Prazo de validade:** constante no rótulo do produto, no máximo 50 dias da data de fabricação.

### **29 – IOGURTE INTEGRAL NATURAL OU PARCIALMENTE DESNATADO**

**Descrição do objeto:** à base de leite reconstituído e fermentos lácteos. Sem glúten. Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos.

**Embalagem primária:** Produto envasado com materiais adequados para as condições de armazenamento previstas de forma a conferir uma proteção adequada.

**Prazo de validade:** constante no rótulo do produto, no máximo 50 dias da data de fabricação.

### **30 – LEGUMES (abobrinha, abóbora, beterraba, cebola, cenoura, chuchu, couve-flor, pepino, vagem, tomate.)**

**(Este item será fornecido pela Secretaria Municipal de Educação)**

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.

### **31 – LEGUMINOSAS (ervilha, feijão preto, feijão vermelho, feijão carioca e lentilha)**

**Descrição do objeto:** grupo das leguminosas contendo: ervilha, feijão (diferentes tipos), lentilha. Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar. **Ervilha:** proveniente da vagem de *Pisum sativum*, de cor verde quando colhida em tempo correto. **Feijão:** grãos provenientes da espécie *Phaseolus vulgaris* L., grupo anão, classe preto, vermelho ou carioquinha, 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 em polietileno transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, número de lote e informação nutricional. 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.

**Prazo de validade:** mínimo de 05 meses a partir da data da entrega.

## 32 – LEITE INTEGRAL UHT

**Descrição:** leite UHT integral (*Ultra-High Temperature*, 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. Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar.

**Características gerais:** leite UHT integral (*Ultra-High Temperature*, 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 nas Legislações específicas (referência abaixo).

**Embalagem primária:** Acondicionado em embalagem Tetra Brick Aseptic. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas e registro junto ao SIF ou SIE/SC ou SIM/Itajaí, se tiver SIE ou SIM de outro estado ou outro município deve constar o selo SISBI/POA. 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.

**Prazo de validade:** mínimo de 100 dias a partir da data da entrega.

### **33 - 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. Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar.

**Características gerais / Ingredientes:** creme de leite pasteurizado (exclusivamente de gordura láctea), podendo ou não conter fermento lácteo, corantes (somente naturais): urucum, beta caroteno, cúrcuma e 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 confira proteção apropriada contra a contaminação.

**Características sensoriais (organolépticas):** de consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, de textura lisa uniforme, untuosa, 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:** potes de polietileno resistente ou acetato com tampa e lacre de proteção intacto. 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 SIM/SIE/SIF/DIPOA.

**Embalagem secundária:** de papelão reforçada, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para 6 kg.



**Prazo de validade:** mínimo de 04 meses a partir da data da entrega.

**34 – MASSAS DERIVADAS DO TRIGO (macarrão aletria, espaguete, parafuso, penne, com vegetais, conchinha, caracolinho, gravatinha ninho, talharim, argolinha, letrinhas, estrelinha, outros formatos variados, etc)** **Descrição:** produtos obtidos da sêmola de trigo, exclusivamente, com água, resultante do processo de empasto e amassamento mecânico, sem fermentação, podendo ou não ser adicionado de ovos. Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar. **Macarrão com vegetais e/ou Plantas alimentícias não convencionais (pancs):** além das especificações anteriores, adicionado de vegetais (ex: tomate desidratado, espinafre desidratado, cenoura desidratada, etc) ou pancs (ora-pro-nobis, etc). 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 turvar antes da cocção e não poderá apresentar-se fermentado ou rançoso. O produto deverá ser 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 os tipos com vegetais 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 em polietileno transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, número de lote e informação nutricional. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

**Embalagem secundária:** de papelão, com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg.

**Prazo de validade:** mínimo de 9 meses a partir da data da entrega.

**35 - MACARRÃO TIPO INTEGRAL (espaguete, ninho, parafuso, penne, outros formatos, etc)**

**Descrição:** produtos obtidos a partir da Farinha de trigo integral e glúten de trigo. Podendo ser adicionado de ovos ou não. Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar.

**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 ser 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 em polietileno transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, número de lote e informação nutricional. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

**Embalagem secundária:** de com as abas superiores e inferiores totalmente lacradas, com capacidade para até 10 kg.

**Prazo de validade:** mínimo de 9 meses a partir da data da entrega.

### **36 - MILHO VERDE CONGELADO *IN NATURA***

**Descrição do objeto:** Milho congelado *in natura* em pacotes.

**Características gerais:** Milho Verde congelado selecionado, lavado, branqueado, embalado e armazenado nos padrões técnicos, grãos uniformes. Sem aditivos e conservantes. Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos.

**Características Macroscópicas e Microscópicas:** O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

**Embalagem primária:** Embalagem em polietileno, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, número de lote e informação nutricional. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

**Data de fabricação:** De acordo com as normas sanitárias vigentes, Ministério da Saúde – ANVISA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Serviço de Inspeção Federal, Estadual, Municipal – SIF / SISF) e informações sobre a procedência do mesmo, validade, condições de armazenamento.

**Prazo de validade:** 09 meses a partir da data de 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. Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos.

**Características gerais:** De acordo com a 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. A 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.

**Prazo de validade:** mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

### 38- ÓLEO DE GIRASSOL

#### **Descrição do objeto:**

Óleo de girassol, tipo 1, refinado, obtido das sementes de girassol (*Helianthus annuus L.*), 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. Poderá 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 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. A embalagem deve estar intacta, sem amassamentos e vazamento. Nos ingredientes deverá conter apenas óleo de girassol e não conter glúten.

**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. Prazo de validade: mínimo de 10 meses a partir da data da entrega.

### **38 – OVO DE GALINHA (Este item será fornecido pela Secretaria Municipal de Educação)**

**Descrição do objeto:** Produto fresco de ave galinácea. Não deverá apresentar manchas ou sujidades, de tamanho uniforme e cor branca, proveniente de granja sob inspeção oficial, devendo atender às exigências do Regulamento Interno de Inspeção de Produtos de Origem Animal - RIISPOA/ MAPA 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) serão considerados impróprios para consumo os ovos que apresentarem: 1- alteração da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebitada, 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 anormal; 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 – PANIFICADO (exclusivo para kit lanche-passeio)**



**Descrição do objeto:** Produto panificado assado, não podendo conter embutidos. Salgado ou doce (bolo simples). O produto deverá ser preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e de parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o produto queimado ou mal cozido. Deverá conter a lista de ingredientes. Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar.

**Embalagem primária:** Embalagem individual plástica ou de papel.

#### **40 – PÃO**

**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. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar.

**Pão caseiro:** 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.

**Pão de cachorro quente:** O pão deverá se apresentar em formato para o preparo de cachorro quente, como no mínimo 50g cada unidade.

**Pão de cachorro quente integral:** preparado com farinha de trigo integral. O pão deverá se apresentar em formato para o preparo de cachorro-quente, como no mínimo 50g cada unidade.

**Pão de forma integral:** Preparado com farinha de trigo integral. Deverá ser fatiado.

**Pão de abóbora:** Preparado com abóbora.

**Pão de leite:** Preparado com leite.

**Pão de hambúrguer:** Pão em formato de hambúrguer.

**Pão de hamburguinho:** Pão pequeno em formato de hamburguinho.



**Pão de Cenoura:** Preparado com cenoura.

**Pão de aipim:** Preparado com aipim.

**Outros tipos de pães poderão ser aceitos, desde que se encaixem nos mesmos padrões de qualidade.** Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar.

**Características gerais:** O pão deverá ser preparado a partir de matérias-primas são, 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 evidência 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.

**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 - PEIXE TIPO TILÁPIA**

**Descrição do objeto:** peixe *in natura*, espécie tilápia, em forma de filé, sem espinhos, sem pele, manipulado em boas condições de higiene. O peixe deverá apresentar-se com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio sem manchas esverdeadas e parasitas. O

produto não deverá apresentar espinhos. O produto deverá ser congelado em temperatura igual ou inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$  e transportado em caminhão frigorífico a essa mesma temperatura, em condições que preservem as características do alimento congelado. Deve ter procedência de empresa com registro no Ministério da Agricultura e registro junto ao SIF ou SIE/SC ou SIM/Itajaí, se tiver SIE ou SIM de outro estado ou outro município deve constar o selo SISBI/POA. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar.

**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 evidência 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 de 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. 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:** Conforme legislação vigente.

**42 – POLPA DE FRUTA CONGELADA EM BARRA (sabores abacaxi, acerola, caju, goiaba, laranja, limão, manga, maracujá, morango, tangerina, uva, etc)** **Descrição do objeto:** Polpa congelada de fruta natural sem adição de açúcar. Não deverá conter corantes, conservantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá ser apresentada e entregue congelada, com rótulo. Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar. **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 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. 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.

**Prazo de validade:** 09 meses a partir da data de fabricação.

### 43 - QUEIJO TIPO MUSSARELA

**Descrição do objeto:** Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar.

**Características gerais:** queijo tipo mussarela com registro no SIF ou SISP, 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:** Embalagem em polietileno transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, número de lote e informação nutricional. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar 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.

### 44 – RICOTA

**Descrição do objeto:** Ricota, fresca, sem sal.

**Características gerais:** Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes

transgênicos.

**Características sensoriais (organolépticas):** sabor suave característico, com consistência firme, mas não sólida, úmida, cor branca opaca.

**Embalagem primária:** Embalagem em polietileno transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, número de lote e informação nutricional. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar 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.

#### **45 – RAÍZES E TUBÉRCULOS (batata doce, batata inglesa, batata salsa, etc)** **(Este item será fornecido pela Secretaria Municipal de Educação)**

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.

## 46 – SAL

**Descrição do objeto:** sal refinado é o cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais. Deve ser adicionado de antiuementante e iodo, com teor igual ou superior a 15 miligramas até o limite máximo de 45 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 germes 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. Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos.

**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 em polietileno transparente, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, número de lote e informação nutricional. 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.

**Prazo de validade:** mínimo de 9 meses a partir da data da entrega.

#### **47 - SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS (ABACAXI, LARANJA, MAÇÃ, TANGERINA, MORANGO, UVA, etc)**

**Descrição do objeto:** Suco concentrado de frutas. Isento de açúcar. Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar.

**Características gerais:** O produto deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar.

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, viscoso e límpido, 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 plásticas, de vidro ou tetra pak. Embalagem deverá garantir a manutenção e preservação da qualidade nutricional do produto, garantindo segurança no manuseio e transporte, e poderá conter 300ml até 3L. 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.

**Prazo de validade:** no mínimo 9 meses a partir da data da fabricação.

#### **48 – SUCO INTEGRAL. (Este item será fornecido pela Secretaria Municipal de Educação)**

**Descrição do objeto:.** Não deverá conter corantes, conservantes nem aromatizantes em sua composição. Deverá ser apresentado e entregue em garrafas de vidro de ou tetra pak 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 produtos artificiais, concentrados ou preparados 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 ou tetra pak 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. 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.

**Prazo de validade:** Conforme legislação.

#### **49 – SUCO INTEGRAL INDIVIDUAL (exclusivo para kit lanche-passeio) Descrição**

**do objeto:** Suco integral natural 100% fruta, sem adição de açúcares e aditivos. Sabores diversos. Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar.

**Características gerais:** O produto deverá apresentar as mesmas características fixadas nos padrões de identidade e qualidade. A designação não poderá ser utilizada para produtos artificiais, concentrados ou preparos líquidos para suco.

**Embalagem primária:** embalagem individual de plástico ou tetrapack de no máximo 330mL.

## **50 - UVA PASSA PRETA SEM SEMENTE**

**Descrição do objeto:** Uva passa preta proveniente da desidratação da uva, sem semente, isenta de fermentações e manchas. Deve ser sem adição de açúcar, sem conservantes, com aroma, cor, sabor, consistência e textura do produto. Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar.

**Características gerais:** deverá apresentar-se livre de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.

**Características Macroscópicas e Microscópicas:** O produto não deverá conter substâncias/matérias estranhas de qualquer natureza.

**Embalagem primária:** Embalagem em polietileno, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, data de fabricação, data de validade, procedência, número de lote e informação nutricional. Não serão aceitos produtos cujas embalagens estejam danificadas. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente.

**Data de fabricação:** De acordo com as normas sanitárias vigentes.

**Prazo de validade:** Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.

**51 – VERDURAS (agrião, alface crespa, brócolis, couve-manteiga, acelga, espinafre, repolho roxo, repolho branco, etc de acordo com a chamada pública anual) (Este item será fornecido pela Secretaria Municipal de Educação)**

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 são, 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.

## **52 – VINAGRE**

**Descrição do objeto:** vinagre de álcool ou de frutas (Fermentado acético de álcool ou de fruta), obtido pela fermentação acética de uma mistura hidroalcoólica originária do álcool etílico potável ou frutas. Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos.

**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 comprovadamente 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. 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.

**Prazo de validade:** mínimo de 9 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.
- Resolução FNDE nº 06, de 08/05/2020.

**ANEXO 5****1. Descrição e quantidade de mobiliário, equipamentos e utensílios**

<b>N</b>	<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Quantidade por parâmetro</b>
<b>COZINHAS/LACTÁRIOS</b>			
<b>01</b>	Bancada de apoio	Bancada em aço inox AISI 304, CHAPA 22 com dimensões de acordo com a disponibilidade de espaço em cada unidade escolar - estrutura de apoio com pés tubulares de aço inox AISI 304 1 ½" com sapatas niveladoras em ABS; - contraventamento superior em enrijecidos de aço inox AISI 304 e inferior em tubo de aço inox AISI 304 1" reforçado; - bancada composta por respaldo de 100 mm nas partes que tangenciam as paredes e rebaixo de 10 mm para se evitar escorrimento de detritos. de material resistente, liso lavável e impermeável	De maneira que atenda a demanda de cada unidade de ensino. LACTÁRIO: De maneira que atenda a demanda de cada unidade de ensino.
<b>02</b>	Balcão	Balcão fechado em aço inox AISI 304, de material resistente, liso, lavável e impermeável, de dimensões compatíveis com a necessidade e o espaço disponível em cada Unidade Escolar	No mínimo 1 por unidade, de maneira que atenda a demanda de cada unidade de ensino. LACTÁRIO: No mínimo 1 por unidade, de maneira que atenda a demanda de cada unidade de ensino

<b>N</b>	<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Quantidade por parâmetro</b>
<b>03</b>	Mesa	Mesa em aço inox AISI 304, lisa, de material resistente, liso, lavável e impermeável, de dimensões compatíveis com a necessidade e o espaço disponível em cada Unidade Escolar	O suficiente para atender a demanda de cada unidade de ensino
<b>04</b>	Armário	Armário de inox AISI 304, com prateleiras, de dimensões compatíveis com a necessidade e o espaço disponível em cada Unidade Escolar	No mínimo 1 por unidade, de maneira que atenda a demanda de cada unidade de ensino LACTÁRIO: No mínimo 1 por unidade, de maneira que atenda a demanda de cada unidade de ensino
<b>05</b>	Pia	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.	No mínimo 1 por unidade, de maneira que atenda a demanda de cada unidade de ensino LACTÁRIO: No mínimo 1 por unidade, de maneira que atenda a demanda de cada unidade de ensino
<b>06</b>	Geladeira industrial	Em inox AISI 304, com 2 ou 4 portas, temperatura variando entre +2 à +8 °C. Capacidade mínima de 675 litros. Porta cega. Prateleiras reguláveis. Indicador de temperatura. Sistema de ar forçado (Frost Free). Pés reguláveis.	O suficiente para atender a demanda de cada unidade de ensino





N	Item	Descrição	Quantidade por parâmetro
07	Geladeira doméstica	Refrigerador vertical duplex, de uso doméstico, sistema de refrigeração "frost-free", capacidade total mínima de 350 litros, bivolt ou 220 V. Refrigerador com selo INMETRO apresentando classificação energética "A" no Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica – PROCEL, conforme estabelecido na Portaria nº 20, de 01 de fevereiro de 2006. Gabinete interno revestido em painéis plásticos divididos em duas partições, com duas portas do tipo "duplex", sendo a primeira o freezer e a segunda o refrigerador. Compartimento de congelamento (freezer) com capacidade mínima de 50 litros.	Somente poderá ser utilizada em casos que o espaço da unidade escolar não seja suficiente para a geladeira industrial, ou para armazenamento de leite materno e/ou fórmulas infantis nas unidades escolares que não tiverem lactário. LACTÁRIO: No mínimo 2 por unidade, uma para armazenamento de gêneros alimentícios e outra para armazenamento de leite materno e/ou fórmulas infantis
08	Freezer vertical	Freezer vertical com capacidade mínima de 310L, com no mínimo uma prateleira gradeada e pés com sapata reguláveis. O número, as dimensões e a capacidade do equipamento devem atender a demanda de cada unidade de ensino.	O suficiente para atender a demanda de cada unidade de ensino
09	Freezer horizontal	Freezer horizontal 2 portas com capacidade mínima de 510L, dupla ação, refrigeração estática com serpentina, degelo manual, revestimento externo com chapa branca e interno em aço galvanizado, bivolt ou voltagem de 220 V, motor 1/3 HP.	O suficiente para atender a demanda de cada unidade de ensino

N	Item	Descrição	Quantidade por parâmetro
10	Balança digital	Balança eletrônica digital, de precisão, com prato em aço AISI 304 inoxidável, com capacidade mínima de 20kg e precisão mínima de 1g, 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. Automática.	No mínimo, 1 por Unidade, atendendo a demanda de cada unidade de ensino
11	Balança digital industrial	Balança industrial eletrônica para uso em bancada ou diretamente sobre o piso com capacidade para 100kg e precisão de 20g. Aprovado pelo INMETRO com grau de exatidão III. Fabricada em aço carbono com pintura eletrostática, sendo livre de pontos cortantes, devendo ser resistente.	No mínimo, 1 por Unidade, atendendo a demanda de cada unidade de ensino
12	Forno industrial	Em aço Inox, com porta de vidro, lâmpada interna, no mínimo duas prateleiras	De maneira que atenda ao cardápio, com capacidade para pelo menos uma preparação de forno por refeição



N	Item	Descrição	Quantidade por parâmetro
13	Forno Elétrico doméstico	Forno elétrico doméstico com gabinete externo em aço inoxidável, gabinete interno com revestimento autolimpante. Termostato para medição de temperatura. Com prateleiras removíveis (pelo menos 2). Porta de vidro.	Somente poderá ser utilizado em casos em que o espaço da unidade não seja suficiente para instalação de forno industrial ou para acréscimo de capacidade de fornos industriais. Com capacidade para pelo menos uma preparação de forno por refeição
14	Fogão industrial com forno <sup>1</sup>	Fogão industrial central, 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.	De maneira que atenda ao cardápio modelo de acordo com a capacidade de cada unidade

N	Item	Descrição	Quantidade por parâmetro
15	Fogão doméstico com forno (no mínimo 2 prateleiras)	Com mesa em inox, no mínimo 4 queimadores, se adequando a capacidade da unidade. Forno com visor em vidro temperado e lâmpada interna, com capacidade para uso de 2 prateleiras simultâneas	Somente poderá ser utilizado em casos que o espaço da unidade não seja suficiente ou para acréscimo da capacidade de fogão industrial/forno industrial LACTÁRIO: No mínimo 1 por unidade, de maneira que atenda ao cardápio modelo de acordo com a capacidade de cada unidade
16	Exaustor industrial <sup>2</sup>	Tensão de 220V, baixo ruído, diâmetro 30 cm a 40 cm	No mínimo 1 por unidade, de maneira que atenda a capacidade de cada unidade LACTÁRIO: No mínimo 1 por unidade, de maneira que atenda a capacidade de cada unidade
17	Coifa para fogão <sup>2</sup>	Confeccionada em Chapa de aço Inox AISI 304. Sistema de exaustão para captação de vapores de gordura para fogão com queimadores duplos. Em aço inoxidável IAISI 304, 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.	No mínimo 1 por Unidade, de maneira que atenda a capacidade de cada unidade LACTÁRIO: No mínimo 1 por unidade, de maneira que atenda a capacidade de cada unidade

N	Item	Descrição	Quantidade por parâmetro
18	Estantes	Estante de material resistente, liso, lavável e impermeável. Estante em aço inox AISI 304, perfurada, com 4 a 6 prateleiras, pés com sapatas reguláveis.	O suficiente para atender a demanda de cada unidade de ensino LACTÁRIO: No mínimo 1 por unidade, de maneira que atenda a capacidade de cada unidade
19	Banho-maria de bancada	Estrutura totalmente em aço inox, estrutura monobloco, com termostato digital regulável 30°-90°C e torneira de descarga. Galheteiro removível, permitindo a colocação e retirada dos frascos sem contato manual.	O suficiente para atender a demanda de cada unidade de ensino para manutenção da temperatura das fórmulas infantis e leite materno. LACTÁRIO: quantidade que atenda ao cardápio e modelo de acordo com a capacidade de cada unidade



N	Item	Descrição	Quantidade por parâmetro
<p><sup>1</sup> A quantidade de bocas do fogão deve atender a necessidade de cada Centro de Educação Infantil ou Unidade Escolar.</p> <p><sup>2</sup> A empresa deverá fazer a instalação desses itens num prazo máximo de 45 (quarenta e cinco) dias a contar a partir da assinatura do contrato. Deverá ser observada a capacidade física e estrutural da unidade escolar. Caso a empresa não tenha condições de instalar o exaustor/coifa 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.</p>			
<b>ESTOQUE</b>			
<b>01</b>	Estrados	Estrados de polietileno de alta resistência, com no mínimo 0,25 m de altura na cor branca	O suficiente para nenhum alimento ficar em contato com o chão
<b>02</b>	Prateleiras	Prateleira em inox ou plástico industrial resistente branco, liso, lavável e impermeável com dimensões compatíveis com a disponibilidade de espaço, contendo no mínimo três a seis planos	O suficiente para atender a demanda de cada unidade de ensino
<b>03</b>	Escada	Escada dobrável em alumínio, com degraus antiderrapantes ou borracha corrugada	1 por unidade escolar



N	Item	Descrição	Quantidade por parâmetro
04	Caixa plástica vazada sem tampa	Caixa em polietileno vazado, laterais arredondadas, parte inferior reforçada com acabamento na base central inferior, exclusivo para carregamento manual com conforto e comodidade (ombreira). Na área para gravações, deverá constar a identificação da Empresa. Dimensões aproximadas: comprimento: 56,0 cm, largura: 36,0 cm, altura: 31,0 cm.	De acordo com a necessidade de cada Unidade, contemplando cozinha e lactário
<b>UTENSÍLIOS E OPERACIONALIZAÇÃO DO CARDÁPIO</b>			
01	Caixa plástica não vazada com tampa	Fabricada em polietileno de alta densidade, própria para contato com alimentos, reforçada, com tampa, sem soldas ou emendas, com resistência mecânica a choques, empilháveis, com tampa flexível para fechamento por pressão; nas dimensões compatíveis com o refrigerador industrial da unidade escolar	1 unidade a cada 100 refeições
02	Faca	Em inox, cabo de propileno. Tamanhos diversos de acordo com a necessidade de cada unidade	Suficiente para atender ao cardápio
03	Afiador manual de faca	Em inox	No mínimo 1 por Unidade, em quantidade necessária para cumprimento do cardápio de acordo com o número de alunos

N	Item	Descrição	Quantidade por parâmetro
04	Extrator de suco industrial	Em inox, capacidade compatível com o número de refeições da escola	No mínimo 1 por Unidade, em quantidade necessária para cumprimento do cardápio de acordo com o número de alunos
05	Extrator de suco doméstico	Em inox, capacidade compatível com o número de refeições da escola	Somente poderá ser utilizado em casos de alimentação escolar específica ou que a demanda da unidade não justifique a utilização de extrator de suco industrial
06	Liquidificador industrial	Liquidificador industrial inox com 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.	No mínimo 1 por Unidade, o suficiente para atender a demanda de cada unidade de ensino
07	Liquidificador doméstico	Liquidificador de uso doméstico com as seguintes características: 03 velocidades, copo de vidro graduado de 1,5 litros.	Somente poderá ser utilizado em casos de alimentação escolar específica



N	Item	Descrição	Quantidade por parâmetro
08	Batedeira Industrial	Batedeira planetária industrial, capacidade tachó: 05 litros, seis (06) velocidades, estrutura em aço. Tacho estampado em aço inoxidável polido, sistema de variação de velocidade por meio de polia variadora, dispositivo de segurança no acesso ao tachó para evitar acidente, batedores especiais em alumínio para cada função.	Quantidade suficiente para atender o cardápio de cada Unidade
09	Batedeira planetária	Com as seguintes especificações técnicas mínimas: 12 velocidades; Bowl com capacidade mínima para 4,5 litros, em aço inoxidável; Potência mínima 800W; Acompanha 03 batedores: para massas leves, pesadas e clara em neve. Fabricada em chapa de aço com pintura epóxi, controle de velocidade progressiva	Somente poderá ser utilizado em casos de alimentação escolar específica ou que a demanda da unidade não justifique a utilização de batedeira industrial
10	Caçarola	Feita em alumínio polido industrial, linha hotel, com tampa e pegador de tampa no mesmo material, com alças bilaterais em alumínio polido, com espessura mínima de 3mm. Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da unidade
11	Caldeirão	Feito em alumínio polido industrial, linha hotel, com tampa e pegador de tampa no mesmo material, com alças bilaterais em alumínio polido, com espessura mínima de 3mm. Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da unidade

N	Item	Descrição	Quantidade por parâmetro
12	Chaleira	Feita 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.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da unidade.  LACTÁRIO: No mínimo 1 por unidade, de maneira que atenda ao cardápio modelo de acordo com a capacidade de cada unidade
13	Bule de alumínio	Feito em alumínio polido, linha hotel, com alça de madeira que proporcione segurança no manuseio, com capacidade mínima para 2 litros.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanho compatível com o volume de refeições da unidade.
14	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.	Quantidade suficiente para atender as demandas da unidade.  LACTÁRIO: No mínimo 1 por unidade, de maneira que atenda ao cardápio modelo de acordo com a capacidade de cada unidade



N	Item	Descrição	Quantidade por parâmetro
15	Panela de pressão industrial	<p>Panela de pressão, modelo industrial, em alumínio reforçado com espessura mínima de 4,0mm, capacidade mínima de 11,4 litros, com alças de banquete na tampa e na panela, tampa com fechamento externo, possui sistema especial de segurança e válvula reguladora de pressão, aprovada pelo INMETRO.</p> <p>Observação: a panela de pressão modelo industrial irá atender Unidades Escolares grandes, que servem mais de 50 refeições por período.</p>	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da unidade
16	Panela de pressão	<p>Panela de pressão, modelo doméstico, em alumínio especial polido, tampa com fechamento interno, capacidade mínima de 4,5 litros, produto de primeira linha, aprovado pelo INMETRO.</p> <p>Observação: a panela de pressão modelo doméstico irá atender Unidades Escolares pequenas, que servem até 50 refeições por período</p>	<p>Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da unidade</p> <p>LACTÁRIO: No mínimo 1 por unidade, de maneira que atenda ao cardápio modelo de acordo com a capacidade de cada unidade</p>
17	Frigideira	Alumínio, antiaderente, cabo antitérmico	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade

N	Item	Descrição	Quantidade por parâmetro
18	Caneca	<p>Plástica de Polipropileno, inquebrável, indeformável, atóxica, inodora, com acabamento brilhante, liso nas partes internas e externas, sem reentrâncias ou ressaltos, sem frisos na base.</p> <p>Colorida, devendo ser trocada anualmente (para maior controle a SME escolherá uma cor para cada período de 12 meses) Capacidade: 300ml</p>	1 por aluno
19	Multiprocessador Elétrico Industrial	Funções de picar, cortar, fatiar, liquidificar, ralar e triturar, com pelo menos 02 velocidades, mais a opção de pulsar, com lâminas em aço inox, altíssima capacidade de corte, com duas lâminas de corte de topos fatiador e ralador, com trava de segurança, só funcionando se estiver corretamente montado, reduzindo o risco de acidentes, pés antiderrapantes.	No mínimo 1 por Unidade, em quantidade necessária para cumprimento do cardápio de acordo com o número de alunos
20	Multiprocessador Elétrico Doméstico	Funções de picar, cortar, fatiar, liquidificar, ralar e triturar, com pelo menos 02 velocidades, mais a opção de pulsar, com lâminas em aço inox, altíssima capacidade de corte, com trava de segurança, só funcionando se estiver corretamente montado, reduzindo o risco de acidentes, pés antiderrapantes.	Somente poderá ser utilizado em casos de alimentação escolar específica ou que a demanda da unidade não justifique a utilização de multiprocessador industrial



N	Item	Descrição	Quantidade por parâmetro
21	Processador de vegetais em espiral	Função de fatiar vegetais em espiral, com pelo menos 02 velocidades, com lâminas em aço inox, altíssima capacidade de corte, com trava de segurança, só funcionando se estiver corretamente montado, reduzindo o risco de acidentes, pés antiderrapantes.	No mínimo 1 por Unidade, em quantidade necessária para cumprimento do cardápio de acordo com o número de alunos
22	Descascador de pinhão	Descascador manual de pinhão, com mecanismo de manivela removível e fixação em bancada, em aço zincado, com revestimento em pintura epóxi anti-risco e zincado ouro, anti-ferrugem. Espessura mínima e máxima de fixação: 15mm a 50mm. Com proteção para a mão do manipulador	No mínimo 1 por Unidade, em quantidade necessária para cumprimento do cardápio de acordo com o número de alunos
23	Colher infantil	Fabricada totalmente em polipropileno, bmc ou smc, anatômico, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas. Não deve "emprestar" odor, cor ou gosto aos alimentos e nem contribuir para a adulteração do mesmo.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
24	Colher de sobremesa	Feita totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas. Comprimento: 178mm. Espessura: 2,5mm.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
25	Colher de mesa	Feita 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 de 19 cm, primeira linha.	Quantidade suficiente para atender o cardápio





N	Item	Descrição	Quantidade por parâmetro
26	Colher de servir	Feita 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.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
27	Colher de atileno	Colher em atileno ou polietileno, resistente, inodora e que não transmita sabor aos alimentos. Tamanho 40cm	Quantidade suficiente para atender o cardápio
28	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.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
29	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 178 mm, de primeira linha.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
30	Faca de carne	Lâmina 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.	Quantidade suficiente para atender o cardápio

N	Item	Descrição	Quantidade por parâmetro
31	Faca de legumes	Lâmina 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.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
32	Faca de mesa	Feita 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.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
33	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.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
34	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.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade



N	Item	Descrição	Quantidade por parâmetro
35	Tábuas de corte	Feitas totalmente em polipropileno, altura de 50cm, largura de 30cm, espessura de 1,5cm atóxica com aditivo anti bactericida, antiderrapante, bordas arredondadas, fácil higienização e resistente a produtos químicos, furo para pendurar. Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.	Específicas, de cores diferentes e identificadas para o corte de alimentos crus e para alimentos que cozidos (para carnes, para frango, para peixe, para hortifrutis, para pães e bolos, etc), a fim de evitar contaminação cruzada, em quantidade suficiente para atender os diferentes tipos de preparações do cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade.
36	Abridor de lata	Feito em aço inox polido, resistente, livre de rebarbas; similar ao abridor de latas doméstico, porém com dimensões maiores; a peça poderá estar projetada também para abrir garrafas.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
37	Bacia	Em termoplástico atóxico, próprio para contato com alimentos; design redondo, em material de primeira qualidade, resistente. Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade



N	Item	Descrição	Quantidade por parâmetro
38	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.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
39	Pote para armazenamento de alimentos com tampa	Feito em plástico, liso, de fácil higienização, incolor, resistente, tampa com adequada vedação. Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
40	Pote de sobremesa	Feito em polietileno, resistente.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
41	Prato infantil	Prato infantil em polietileno, com tampa, com ventosa na base para grudar na mesa. Pode ser levado ao microondas. Livre de Bisfenol A. Com selo ABRAPUR	1 (uma) unidade por aluno de Berçário 1
42	Travessa	Feita em vidro ou inox, retangular, com tampa. Observação: com dimensões variadas conforme a necessidade de cada unidade escolar.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade

N	Item	Descrição	Quantidade por parâmetro
43	Prato raso	Feito em vidro temperado, redondo, transparente, liso, com diâmetro de 22,5cm, resistente.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
44	Prato fundo	Prato fundo feito em vidro temperado, redondo, transparente, liso, acabamento arredondado, com diâmetro total de aproximadamente de 22cm, resistente.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
45	Prato de sobremesa	Prato de lanche feito em vidro temperado, redondo, transparente, liso, com diâmetro total de aproximadamente 19 cm, resistente.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
46	Jarra	Feita em polipropileno, redonda, com tampa, com alça, capacidade mínima de 2 litros, incolor, resistente.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
47	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.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
48	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.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade



N	Item	Descrição	Quantidade por parâmetro
49	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 210 mm., resistente	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
50	Forma para gelo	Feita em polipropileno, resistente.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
51	Acendedor de fogão	Tipo hotel, com alça, em alumínio. Tamanho médio	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
52	Espátula em aço inoxidável	Tamanho: 12 cm	Quantidade suficiente para atender o cardápio
53	Descascador de legumes	Lâmina em aço inoxidável; cabo em aço inoxidável ou qualquer outro material resistente, exceto madeira.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
54	Garfo trinchante	Dentes em aço inoxidável; cabo em aço inoxidável ou outro material resistente, exceto madeira; comprimento: 30 a 35 cm.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade

N	Item	Descrição	Quantidade por parâmetro
55	Coador de Café	Coador de café de pano, no mínimo 75% de algodão	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
56	Balde graduado	Em polipropileno (PP), próprio para contato com alimentos; graduação gravada em silk screen; translúcido	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
57	Borrifador	Borrifador em material plástico, tipo spray contendo bico borrifador, capacidade 500ml.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
58	Escorredor de Pratos	Em aço inoxidável, podendo ser uma peça com 2 ou 3 bandejas escorredores	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
59	Escorredor de Talheres	Em aço inoxidável	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade



N	Item	Descrição	Quantidade por parâmetro
60	Termômetro digital tipo espeto	Digital tipo espeto, próprio para controle de temperatura de conservação, acondicionamento e preparo de alimentos, com haste em aço inoxidável pontiaguda e corpo (visor) em material plástico, resistente à água, faixa mínima de aferição de temperatura de - 50 °C a + 120 °C, precisão mínima de + - 2°C, medida de leitura em °C, dimensões mínimas de haste 120mm de comprimento x 3,5 mm de diâmetro, garantia mínima de 6 meses. Deverá ser mantido na Cozinha de cada unidade escolar.	1 por unidade escolar
61	Termômetro digital para cozinha infravermelho	Termômetro digital para cozinha infravermelho – 50 a + 380°C: infravermelho compacto de fácil manuseio, display cristal líquido, com mira laser incorporada, inclusa fonte de alimentação 2 pilhas AAA. Funções: medição em °C e °F, Desligamento automático: após 7 segundos aproximadamente. Dimensões: 175mm x 39mm x 71,9mm. Precisão de 1°C à 2°C. Garantia mínima de 06 (seis) meses. Conteúdo da embalagem: termômetro laser digital infravermelho, 02 pilhas AAA e manual de instruções.	1 por unidade escolar LACTÁRIO: 1 por unidade escolar, de maneira que atenda ao cardápio modelo de acordo com a capacidade de cada unidade
62	Filtro de Água	Produto que atenda a norma ABNT NBR 16098/2012.	No mínimo 1 por unidade escolar

N	Item	Descrição	Quantidade por parâmetro
63	Galão térmico	Para preparação, diluição e servimento de bebidas quentes e geladas. Com capacidade de 2 a 10 litros; corpo de polipropileno, com alça na parte superior do corpo; revestimento interno de espuma de poliuretano; polipropileno; tampa de polipropileno; com torneira com tampa rosqueável; com ou sem pés; com indicativo de cor para bebidas quentes e frias	O suficiente para atender a demanda da unidade
64	Balcão térmico	Cubas gastronômicas GN, Tampas em inox, Capacidade 4 a 6 cubas. Com suporte tipo carro ou de mesa. Bivolt, Aquecimento por sistema Banho-Maria. Lâmpada piloto. Termostato automático (20 – 120°C)	Em quantidade suficiente para atender a demanda
65	Lixeira	Feita em polipropileno ou polietileno de alta resistência, sem acionamento manual, com pedal reforçado e estrutura para a abertura/fechamento da tampa, reforçado, com capacidade mínima de 100 litros, na cor preta para resíduo orgânico e na cor verde para resíduo reciclável, devidamente identificada, de acordo com a NBR 11.174	No mínimo 2 por unidade, para a separação de resíduos orgânicos e não orgânicos conforme especificação, e em quantidade suficiente para atender a demanda
66	Saco plástico para coleta de amostra	Saco para coleta de alimentos com raja de identificação branca, conforme exigência da ANVISA na RDC 216 em plástico estéril. Medidas mínimas: 12cmX25cm	Em quantidade suficiente para coletar amostra de todos os alimentos servidos na unidade e da água utilizada



N	Item	Descrição	Quantidade por parâmetro
67	Saco plástico para armazenar alimentos	Saco plástico (próprio para a guarda de hortaliças e outros alimentos), atóxico e transparente (100% polietileno virgem, translúcido e cristalino).	Em quantidade suficiente para atender a demanda
68	Saco plástico para lanches transportados	Saco plástico (para transporte de lanches) atóxico e transparente (100% polietileno virgem, translúcido e cristalino). Medidas mínimas: 16cmX19cm	Em quantidade suficiente para atender a demanda
69	Conjunto de xicaras medidoras	Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas. Deve conter medição para: 1 colher de sopa , 1/2 colher de sopa , 1 colher de chá e 1/2 colher de chá. Possui também marca de capacidade nas alças.	No mínimo 1 por unidade escolar, em quantidade suficiente para atender a demanda
70	Conjunto de colheres medidoras	Feito totalmente em aço inox AISI 304 ou 430, em monobloco, ou seja, em uma única peça, sem emendas. Tamanhos: 1 xícara de chá, 1/2 xícara de chá, 1/3 xícara e 1/4 de xícara.	No mínimo 1 por unidade escolar, em quantidade suficiente para atender a demanda



## **ANEXO 6**

### **RELAÇÃO DE MATERIAL DE LIMPEZA, SANITIZAÇÃO, HIGIENE PESSOAL E HIGIENE DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

#### **1 Balde**

Feito de plástico, de primeira qualidade, resistente, capacidade de 20 litros, com alça.

#### **2 Detergente líquido neutro**

Concentrado, neutro, inodoro e biodegradável, frasco com 500ml.

#### **3 Esponja**

Esponja de limpeza, dupla face, composto de fibra sintética abrasiva e espuma de poliuretano.

#### **4 Álcool 70**

Hidratado na concentração de 70° INPM, embalagem de 1000ml.

#### **5 Vassoura**

Convencional, cerdas de fibras resistentes.

#### **6 Rodo**

Em plástico, borracha de EVA, com garras, cabo de madeira ou alumínio, revestido com plástico.

#### **7 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.

#### **8 Sabonete bactericida com dispenser**

Sabonete líquido, cremoso, bactericida e inodoro, embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e registro ou notificação na Anvisa/Ministério da Saúde.

#### **9 Toalha de papel com dispenser**

Não reciclado, alta absorção, cor branca.

#### **10 Guardanapo de papel**





Branco, tamanho mínimo 15x15 cm, sem estampa, em quantidade mínima para utilização de uma unidade de guardanapo por aluno por refeição servida na Unidade Escolar.

#### **11 Pano descartável branco**

Pano multiuso na cor branca, medindo 60 cm de comprimento, picotado a cada 50 cm, gramatura mínima de 40g/m<sup>2</sup>. Devem constar na embalagem: CNPJ da empresa, data de fabricação, validade, endereço e telefone para contato. Validade mínima de 02 anos.

#### **12 Sacos de lixo**

Sacos de lixo, reforçados, com capacidade mínima de 100L, podendo variar conforme necessidade das unidades de ensino, na cor preta para as lixeiras de resíduos orgânicos e na cor verde para as lixeiras de resíduos recicláveis.



## **ANEXO 7**

### **ATRIBUIÇÕES DAS COZINHEIRAS ESCOLARES**

- 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 exatamente os cardápios planejados e as fichas técnicas de preparo;
- 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** – Usar Equipamentos de proteção individual conforme a tarefa que estiver sendo executada;
- 8** – 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, piercings e similares) e realizar a adequada higienização das mãos;
  - Não usar maquiagem e cílios postiços;
  - Não fumar em horário de expediente;
- 9** – Somente terão acesso às cozinhas pessoas autorizadas e devidamente trajadas conforme normas de higiene (toucas)
- 10** – Atender com cordialidade os alunos e respectivos profissionais das Unidades de Ensino.
- 11** – Não manipular alimentos sem a carteira de saúde ou com a mesma vencida.
- 12** – É proibida a preparação de refeições/lanches/etc, para público que não seja o objeto deste contrato.
- 13** - Separar corretamente o lixo oriundo da manipulação dos alimentos.



OBS: Não é de competência da cozinha escolar a limpeza do refeitório e transporte do lixo da cozinha para fora da unidade escolar, bem como a guarda ou manuseio do cartão Siga Alimentar e o recebimento/conferência dos gêneros alimentícios de adquiridos pela CONTRATANTE.

Em relação ao café dos professores e demais funcionários das Unidades Escolares, a cozinha escolar será responsável somente pelo preparo e disposição do mesmo em utensílios adequados, disponibilizando-o no passa prato ou em outro local adequado na cozinha escolar. O Fiscal de Alimentação Escolar deverá designar um servidor para buscá-lo na cozinha escolar e direcioná-lo até o local de consumo.

Em relação à louça dos professores e outros funcionários das Unidades Escolares, as cozinheiras escolares deverão lavar a xícara e os utensílios do café, que são de propriedade da CONTRATADA. Não é função da mesma lavar travessas, potes, e utensílios do café, bem como do almoço e outras refeições dos profissionais das unidades educacionais.

#### **ATRIBUIÇÕES DAS COZINHEIRAS ESCOLARES VOLANTES, QUANDO NÃO LOTADAS EM SUBSTITUIÇÃO:**

- Apoio em caso de demanda relacionada ao item 12.2.5, quando solicitado pelo Fiscal de Contrato e Equipe Técnica de Nutrição da SME;
- Auxílio para contagem de estoque;
- Auxílio para limpeza de ambientes, equipamentos, utensílios, descongelamento de freezers e geladeiras, etc;
- Auxílio para confecção de kits-lanche, cardápios de datas comemorativas, preparações de forno, etc;
- Realizar testes culinários para inclusão de novas receitas;
- Outras atividades correlatas.

**APURAÇÃO DO VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO**

**VALOR DA MÃO DE OBRA**

Item	Descrição	Jornada	Horas Noturnas	Indenização Intrajornada*	Unid	Qtde	Valor Unitário Mensal	Valor Total mensal	Anual
1	MERENDEIRA	Segunda a sexta	n/a	n/a	posto		#REF!	#REF!	#REF!
2	NUTRICIONISTA	Segunda a sexta	n/a	n/a	posto		#REF!	#REF!	#REF!
3	COORDENADORA	Segunda a sexta	n/a	n/a	posto		#REF!	#REF!	#REF!
4	SUPERVISORA	Segunda a sexta	n/a	n/a	posto		#REF!	#REF!	#REF!
5	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	Segunda a sexta	n/a	n/a	posto		#REF!	#REF!	#REF!
6	Reserva Técnica						#REF!	#REF!	#REF!
<b>CUSTO ESTIMADO PARA A PROPOSTA (POSTOS DE TRABALHO)</b>						<b>0</b>	<b>#REF!</b>	<b>#REF!</b>	<b>#REF!</b>

**INSUMOS DIVERSOS**

Item	Descrição	Unid	Qtde	Valor Unitário Mensal	Valor Total mensal	Anual
1	UNIFORME/EPI			0,00	0,00	0,00
2	EQUIPAMENTOS/MOBILIÁRIO (Depreciação)			0,00	0,00	0,00
3	UTENSÍLIOS			0,00	0,00	0,00
4	MATERIAIS			#REF!	#REF!	#REF!
5	SERVIÇOS			#REF!	#REF!	#REF!
<b>CUSTO ESTIMADO PARA A PROPOSTA (INSUMOS DIVERSOS)</b>				<b>#REF!</b>	<b>#REF!</b>	<b>#REF!</b>

**MATÉRIA PRIMA**

Item	Descrição	Unid	Qtde	Valor Unitário Mensal	Valor Total mensal	Anual
1	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS			#REF!	#REF!	#REF!
<b>CUSTO ESTIMADO PARA A PROPOSTA (merenda)</b>				<b>#REF!</b>	<b>#REF!</b>	<b>#REF!</b>

DEMONSTRATIVO DOS CUSTOS				
FUNÇÃO				TOTAIS
QUANTIDADE	SALÁRIO	TOTAL		
COZINHEIRAS ESCOLARES	400	R\$ -	R\$ -	-
(1) Remuneração base				
Item	Composição da remuneração	Complemento	Valor em R\$	
1.1	Salário		R\$	-
1.2	Adicional		R\$	-
1.3	Reflexos DSR s/ hora extra		R\$	-
1.4	Horas extras		R\$	-
VALOR DA REMUNERAÇÃO			R\$	-
1.2 MÃO DE OBRA INDIRETA				
FUNÇÃO	QUANTIDADE	SALARIO	Valor em R\$	
Coordenadora	1		R\$	-
Nutricionista Supervisora	1		R\$	-
Auxiliar Adm	1		R\$	-
Nutricionista Administrativo	1		R\$	-
Nutricionista Dietas Especiais	1		R\$	-
Nutricionista Planejamento	1		R\$	-
Nutricionista Qualidade	1		R\$	-
Nutricionista Educação Nutri.	1		R\$	-
Nutricionista Rota	14		R\$	-
Nutricionista Experiência Cliente	1		R\$	-
Nutricionista Aleitamento Materno	1		R\$	-
Motorista	3		R\$	-
Auxiliar de limpeza	3		R\$	-
Estoquista	1		R\$	-
			R\$	-
Item	Composição da remuneração	Complemento	Valor em R\$	
1.1	Salário		R\$	-
1.2	Adicional	Insalubridade ASG	R\$	-
1.3	Reflexos DSR s/ hora extra		R\$	-
1.4	Horas extras		R\$	-
VALOR DA REMUNERAÇÃO			R\$	-
I – TOTAL DA REMUNERAÇÃO (1.1 + 1.2)				R\$ -
(2) Encargos Sociais e trabalhista incidentes sobre a Remuneração				%
Grupo 'A'				%
Item	Discriminação dos encargos sociais	Complemento	Valor em R\$	
2.1	INSS – contribuição empresa		R\$	20,00%
2.2	SESI ou SESC		R\$	1,50%
2.3	SENAI ou SENAC		R\$	1,00%
2.4	INCRA		R\$	0,20%
2.5	Salário Educação		R\$	2,50%
2.6	FGTS		R\$	8,00%
2.7	Seguro acidente do trabalho/SAT/INSS/FAT		R\$	4,49%
2.8	SEBRAE		R\$	0,60%
	Total		R\$	38,29%
Grupo 'B'				
2.9	Provisão Férias (1/12) + 1/3		R\$	11,11%
2.10	Auxílio-doença		R\$	1,63%
2.11	Licença maternidade		R\$	0,06%
2.12	Licença paternidade		R\$	0,02%
2.13	Faltas legais		R\$	1,63%
2.14	Acidente do trabalho		R\$	0,03%
2.15	Provisão Aviso Prévio		R\$	1,94%
2.16	Provisão 13º salário		R\$	8,33%
	Total		R\$	24,76%
Grupo 'C'				

Transporte						
Tarifa		Particip. Empregado	Tarifa por função	Total Mês	Qtde	Total Mensal
Função	Salário					
COZINHEIRAS ESCOLARES		R\$ -	R\$ -	R\$ -	400	R\$ -
Coordenadora		R\$ -	R\$ -	R\$ -	1	R\$ -
Nutricionista Supervisora		R\$ -	R\$ -	R\$ -	1	R\$ -
Auxiliar Adm		R\$ -	R\$ -	R\$ -	1	R\$ -
Nutricionista Administrativo		R\$ -	R\$ -	R\$ -	1	R\$ -
Nutricionista Dietas Especiais		R\$ -	R\$ -	R\$ -	1	R\$ -
Nutricionista Planejamento		R\$ -	R\$ -	R\$ -	1	R\$ -
Nutricionista Qualidade		R\$ -	R\$ -	R\$ -	1	R\$ -
Nutricionista Educação Nutri.		R\$ -	R\$ -	R\$ -	1	R\$ -
Nutricionista Rota		R\$ -	R\$ -	R\$ -	14	R\$ -
Nutricionista Experiência Cliente		R\$ -	R\$ -	R\$ -	1	R\$ -
Nutricionista Aleitamento Materno		R\$ -	R\$ -	R\$ -	1	R\$ -
Motorista		R\$ -	R\$ -	R\$ -	3	R\$ -
Auxiliar de limpeza		R\$ -	R\$ -	R\$ -	3	R\$ -
Estoquista		R\$ -	R\$ -	R\$ -	1	R\$ -
Total Transporte						R\$ -

Alimentação						
Alimentação	Auxílio Refeição	Qtde	Total Alimentação	Cesta Básica	Total Cesta B.	Total Alimentação
COZINHEIRAS ESCOLARES		400	R\$ -		R\$ -	R\$ -
Coordenadora		1	R\$ -		R\$ -	R\$ -
Nutricionista Supervisora		1	R\$ -		R\$ -	R\$ -
Auxiliar Adm		1	R\$ -		R\$ -	R\$ -
Demais Nutricionistas		21	R\$ -		R\$ -	R\$ -
Motorista		3	R\$ -		R\$ -	R\$ -
Auxiliar de limpeza		3	R\$ -		R\$ -	R\$ -
Estoquista		1	R\$ -		R\$ -	R\$ -
			R\$ -			R\$ -

2.17	Aviso prévio indenizado		R\$	-	0,42%
2.18	Indenização adicional		R\$	-	0,08%
2.19	FGTS nas rescisões s/justa causa		R\$	-	3,20%
Total			R\$	-	3,70%
Grupo 'D'					
2.20	Incidência dos encargos do Grupo 'A' sobre os itens do Grupo "B"		R\$	-	9,48%
2.21			R\$	-	9,48%
Total			R\$	-	76,24%
VALOR DOS ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTA – ITEM 2					R\$ -
= VALOR TOTAL MONTANTE "A" (1 + 2)					R\$ -
QUANTIDADE DE POSTOS DE TRABALHO			431		
MONTANTE 'B'			R\$		-
(3) Insumos					
(3.1) Insumos de Mão de Obra					
Item	Discriminação dos insumos	Porcentagem	Valor em R\$		
3.3	Transporte		R\$	-	
3.6	Prêmio Assiduidade	7,00%	R\$	-	
3.7	Seguro de vida em grupo		R\$	-	
3.8	Alimentação		R\$	-	
3.9	Benefício Social Assistencial		R\$	626,91	
3.10	Contribuição Assistencial Categoria Econômica		R\$	-	
3.11	Contribuição de Custeio de Representação Sind.		R\$	-	
Subtotal Insumos Mão de Obra			R\$	626,91	
Quadro Resumo - Mensal da Mão de Obra					
I - Remuneração		0,00%	R\$	-	
II - Encargos Sociais		0,00%	R\$	-	
III - Insumos de MO		100,00%	R\$	626,91	
IV Subtotal mão de obra principal (I+II+III)		100,00%	R\$	626,91	
V - Reserva Técnica					
Total da Mão de Obra (IV + V)		100,00%	R\$	626,91	
(3.2) Insumos Despesas Diversas					
Manutenção com Software					
Material de Expediente					
Aluguel					
Exames Admissionais/Demissionais/Periódicos					
Locação de Veículos					
Material/Peças/Ferramentas					
Uniforme/EPI's					
Material/Serviços de Limpeza					
Dedetização e Desratização					
Equipamentos e Mobiliários (conforme anexo 11)					
Manutenção de Equipamentos/Veículos/Móveis/Utensílios					
Frete/Armazenagem sobre vendas					
Utensílios de Cozinha					
Gás					
Subtotal Insumos Despesas Diversas			R\$	-	
Cardápio	Quantidade	Custo Unitário	Total Mensal		
B1 (Berçário 1)	588	R\$	-	R\$	-
B2 (Berçário 2)	636	R\$	-	R\$	-
M1(Maternal 1)	994	R\$	-	R\$	-
M2 (Maternal 2)	957	R\$	-	R\$	-
JP Integral - Jardim e Pré-Escolar Período Integral	1.541	R\$	-	R\$	-
JP Parcial - Jardim e Pré-Escolar Período Parcial	3.160	R\$	-	R\$	-
EF (Ensino Fundamental e CEMESPI)	20.309	R\$	-	R\$	-
EJA (Educação de Jovens e Adultos)	107	R\$	-	R\$	-
Almoço (Educação Integral e CEDIN)	2.729	R\$	-	R\$	-
Lanche (Educação Integral e CEDIN)	2.551	R\$	-	R\$	-
Subtotal Matéria Prima - Gêneros Alimentícios			R\$	-	
Total Insumos			R\$	626,91	
Subtotal Mão de oba + Insumos			R\$	626,91	
(4) Demais parcelas					
Item	Discriminação das parcelas	Valor em R\$		Percentual atribuído	
4.1	Despesas Administrativas			0,000000%	
	Subtotal	R\$	-		
4.2	Lucro	R\$	-	0,000000%	
TAXA GLOBAL ADMINISTRAÇÃO = (4.1 + 4.2)		R\$	-	0,000000%	
SUB TOTAL					
Item	IMPOSTOS E TAXAS INCIDENTES	Valor em R\$		Percentual	
5.1	ISS	R\$	20,59	3,00%	

40,00% Gêneros

-R\$ 686,50  
R\$ -  
R\$ 686,50

5.2	PIS	R\$	6,93	1,01%
5.3	COFINS	R\$	32,06	4,67%
TOTAL DO GRUPO		R\$	59,59	8,68%
Número de funcionários mês:				431

Resumo por Cardápio

Cardápios	MO	Insumos Diversos	Demais Componentes	Tributos	Valor do Cardápio (Unitário)
B1 (Berçário 1)	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
B2 (Berçário 2)	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
M1(Maternal 1)	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
M2 (Maternal 2)	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
JP Integral - Jardim e Pré-Escolar Período Integral	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
JP Parcial - Jardim e Pré-Escolar Período Parcial	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
EF (Ensino Fundamental e CEMESPI)	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
EJA (Educação de Jovens e Adultos)	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Almoço (Educação Integral e CEDIN)	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -
Lanche (Educação Integral e CEDIN)	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -

0,00%	MO
91,32%	Insumos Diversos
0,00%	Demais Componentes
8,68%	Tributos
100,00%	

VALOR POR DIA		VALOR GLOBAL ESTIMADO		200	DIAS LETIVOS
R\$	-	R\$	-		-
Tipo de Cardápio	Alunos Matriculados	Quantidade Refeições por dia	Número de Cardápios por dia	Preço Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
B1 (Berçário 1)	879	588	6		R\$ -
B2 (Berçário 2)	975	636	4		R\$ -
M1(Maternal 1)	1.357	994	4		R\$ -
M2 (Maternal 2)	1.358	957	4		R\$ -
JP Integral - Jardim e Pré-Escolar Período Integral	2.030	1.541	2		R\$ -
JP Parcial - Jardim e Pré-Escolar Período Parcial	5.101	3.160	2		R\$ -
EF (Ensino Fundamental e CEMESPI)	25.080	20.309	1		R\$ -
EJA (Educação de Jovens e Adultos)	337	107	1		R\$ -
Almoço (Educação Integral e CEDIN)	1.308	2.729	1		R\$ -
Lanche (Educação Integral e CEDIN)		2.551	1		R\$ -
		33.572			R\$ -

Tipo de Cardápio	Média alunos/dia por refeições	Refeições totais	Preço Unitário	Valor Total
B1 (Berçário 1)	879	588	R\$ -	R\$ -
B2 (Berçário 2)	975	636	R\$ -	R\$ -
M1(Maternal 1)	1.357	994	R\$ -	R\$ -
M2 (Maternal 2)	1.358	957	R\$ -	R\$ -
JP Integral - Jardim e Pré-Escolar Período Integral	2.030	1.541	R\$ -	R\$ -
JP Parcial - Jardim e Pré-Escolar Período Parcial	5.101	3.160	R\$ -	R\$ -
EF (Ensino Fundamental e CEMESPI)	25.080	20.309	R\$ -	R\$ -
EJA (Educação de Jovens e Adultos)	337	107	R\$ -	R\$ -
Almoço (Educação Integral e CEDIN)	1.308	2.729	R\$ -	R\$ -
Lanche (Educação Integral e CEDIN)	1.308	2.551	R\$ -	R\$ -
TOTAL POR DIA				R\$ -

FÓRMULA PARA CÁLCULO DO BDI		9,51%
BDI= (((1+A/100)x(1+B/100))/(1-C/100))-1x100=		

## PLANILHA ANALÍTICA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Os valores  **finais**  foram arredondados em 2 casas decimais, segundo a Norma ABNT NBR 5891.

IN 05/2017/SEGES/MPDG - ANEXO VII-D

Pregão Eletrônico n. XXXXX/2025

Dados da mão de obra para composição dos custos		
1	Data de apresentação da proposta - sessão pública de abertura do Pregão Eletrônico. (dia/mês/ano)	
2	Serviço	
3	Tipo de jornada	
4	Unidade de Medida	
5	Quantidade da unidade de medida	
6	Quantidade de empregados por unidade de medida	
7	Nº de meses de execução contratual	
8	Piso da Categoria Profissional (Salário Normativo da Categoria)	
9	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)	
10	Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo	
11	Município/UF	
12	Número do registro do instrumento coletivo no sistema Mediador	
13	Data base da categoria	

### MÓDULO 1 : COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário Base (Cláusula 3º CCT)	R\$ 0,00
B	Adicional de periculosidade - (30% do salário base)	R\$ 0,00
C	Adicional de insalubridade - (10%, 20% ou 40% do salário mínimo)	R\$ 0,00
D	Adicional noturno	R\$ 0,00
E	Adicional de hora noturna reduzida (Cláusula 31ª CCT)	R\$ 0,00
F	Adicional Horas extras	R\$ 0,00
G	Reflexo no DSR	R\$ 0,00
H	Outros	R\$ 0,00
	<b>TOTAL DA REMUNERAÇÃO (A+B+C+D+E+F+G+H+I+J+L)</b>	<b>R\$ 0,00</b>

**Nota 1:** O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.



**MÓDULO 2: ENCARGOS E BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSAIS E DIÁRIOS**

**SUBMÓDULO 2.1: 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias**

2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário - (Rem x 8,33%)	R\$ 0,00
B	Adicional de Férias - (Rem x 2,78%)	R\$ 0,00
<b>SUBTOTAL (A+B)</b>		<b>R\$ 0,00</b>
C	Incidência do submódulo 2.2 no 13º, férias e adicional de férias - (A+B)x%do submódulo	R\$ 0,00
2.2		
<b>TOTAL DE 13º (DÉCIMO TERCEIRO) SALÁRIO, FÉRIAS E ADICIONAL DE FÉRIAS (A+B+C)</b>		<b>R\$ 0,00</b>

**Nota 1:** Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina, férias e adicional de férias. (Redação dada pela Instrução Normativa nº 7, de 2018)

**Nota 2:** O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

**Nota 3:** As férias estão orçadas no submódulo 4.1.

**SUBMÓDULO 2.2: Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.**

2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS (no caso de optante pela desoneração, zerar esse item e incluir no Módulo 6)	20,00%	R\$ 0,00
B	Salário Educação	2,50%	R\$ 0,00
C	RAT Ajustado (RAT x FAP)	<b>6,00%</b>	R\$ 0,00
D	SESC ou Sesi	1,50%	R\$ 0,00
E	SENAI ou SENAC	1,00%	R\$ 0,00
F	SEBRAE	0,60%	R\$ 0,00
G	INCRA	0,20%	R\$ 0,00
H	FGTS	8,00%	R\$ 0,00
<b>TOTAL GPS, FGTS E OUTRAS CONTRIBUIÇÕES (A+B+C+D+E+F+G+H)</b>		<b>39,80%</b>	<b>R\$ 0,00</b>

**Nota 1:** Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

**Nota 2:** O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

**Nota 3:** Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1, o Submódulo 2.1. (Redação dada pela Instrução Normativa nº 7, de 2018)

**SUBMÓDULO 2.3: Benefícios Mensais e Diários**

2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte - (valor do VT*2*numero de dias trabalhados)-(salário base*6%) - CCT	R\$ 0,00
B	Vale-alimentação - CCT	R\$ 0,00
C	<b>(-) Desconto do vale-alimentação - CCT</b>	<b>R\$ 0,00</b>
D	Cesta Básica	R\$ 0,00
E	Seguro de Vida	R\$ 0,00
F	Assistência ao Trabalhador	R\$ 0,00
G	Assiduidade	0%
H	Outros Benefícios	
I		
J	Intervalo Intra jornada - (((salário base + periculosidade ou insalubridade + gratificações) ÷ (180, 200 ou 220) x 150%) x quantidade de horas suprimidas)x quantidade de dias) - CCT	
<b>TOTAL BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS (A+B+C+D+E+F+G)</b>		<b>R\$ 0,00</b>

**Nota 1:** O valor informado deverá ser o custo real do benefício (descontado o valor eventualmente pago pelo empregado).

**Nota 2:** Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

**Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários**

2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	R\$ 0,00
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	R\$ 0,00
2.3	Benefícios Mensais e Diários	R\$ 0,00
<b>TOTAL ENCARGOS BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSAIS E DIÁRIOS</b>		<b>R\$ 0,00</b>

**MÓDULO 3: PROVISÃO PARA RESCISÃO**

3	Provisão para Rescisão		Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado - $((rem/12)*5,55\%)$	0,463%	R\$ 0,00
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado - (Aviso Prévio Indenizado * 8% FGTS)	0,037%	R\$ 0,00
C	Aviso Prévio Trabalhado - $(REM/12)/30 \times 7 \times 100\%$	1,940%	R\$ 0,00
D	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado - (Aviso Prévio Trabalhado) x % do Submódulo 2.2	0,77%	R\$ 0,00
E	Multa do FGTS sobre o Aviso Prévio Trabalhado - (Aviso Prévio Trabalhado)x40%)x8%)	0,06%	R\$ 0,00
F	Multa do FGTS - $(Rem+Férias+13^o+Adicional\ de\ Férias \times 8\%) \times 40\% \times 90\%$	3,44%	R\$ 0,00
<b>TOTAL PROVISÃO PARA RESCISÃO</b>			<b>R\$ 0,00</b>

*Nota: Em caso de renovação, o Aviso Prévio Trabalhado torna-se custo não renovável, conforme Lei nº 12506/2011, devendo ser ajustado para o quantitativo de dias proporcional.*

**MÓDULO 4: CUSTO DE REPOSIÇÃO DE PROFISSIONAL AUSENTE**

**SUBMÓDULO 4.1: Ausências legais**

4.1	Ausências Legais		Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de férias - (Rem x 8,33%)	8,33%	R\$ 0,00
B	Substituto nas Ausências legais - (((Módulo 1+Submódulo 2.1 e 2.3 e módulo 3)/30/12)x3 dia	0,83%	R\$ 0,00
C	Substituto nas Licença paternidade - (((Módulo 1+Submódulo 2.1 e 2.3 e módulo 3)/30/12)x20 dias)x2%	0,11%	R\$ 0,00
D	Substituto nas Ausências por acidente de trabalho - (((Módulo 1+Submódulo 2.1 e 2.3 e módulo 3)/30/12)x30 dias)x8%	0,67%	R\$ 0,00
E	Substituto em outros afastamentos – Ex. Ausência por doença - ((Módulo 1+Submódulo 2.1 e 2.3 e módulo 3)/30/12)x5 diasx40%	0,56%	R\$ 0,00
F	Incidência dos Encargos do Submódulo 2.2 sobre as ausências legais – (A+B+C+D+E) x % do submódulo 2.2	39,80%	R\$ 0,00
G	Afastamento Maternidade (Férias pagas ao substituto pelos 120 dias de reposição) - (((Rem+(Rem ÷ 3)) x (4/12)) ÷ 12) x 1,416%	0,05%	R\$ 0,00
H	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre as férias pagas ao substituto pelos 120 dias de reposição – (G x % do submódulo 2.2)	39,80%	R\$ 0,00
I	Incidência do submódulo 2.2 sobre remuneração e 13º salário proporcionais aos 120 dias de reposição - (((Rem + (Rem ÷ 12)) x (4÷12)) x 1,416%) x % do submódulo 2.2	39,80%	R\$ 0,00
<b>TOTAL AUSÊNCIAS LEGAIS (A+B+C+D+E+F+G+H+I)</b>			<b>R\$ 0,00</b>

*Nota: As férias, adicional de férias e 13º do susbtituto tornam-se custo não renováveis no último ano de vigência do contrato.*

**Nota 1:** Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente, conforme as previsões estabelecidas na legislação. (Redação dada pela Instrução Normativa nº 7, de 2018)

**SUBMÓDULO 4.2: Intrajornada**

4.2	Intrajornada		Valor (R\$)
A	Substituição no intervalo para repouso e alimentação (intrajornada)	0,00%	
<b>TOTAL INTRAJORNADA (A)</b>			<b>R\$ 0,00</b>

**Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente**

4	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
4.1	Ausências legais	R\$ 0,00
4.2	Substituição no intervalo para repouso e alimentação (intrajornada)	R\$ 0,00
<b>TOTAL ENCARGOS BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSALIS E DIÁRIOS</b>		<b>R\$ 0,00</b>

**MÓDULO 5: INSUMOS DIVERSOS**

5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes/EPI (pesquisa de mercado)	#REF!
B	Material de consumo (pesquisa de mercado)	R\$ 150,00
C	Depreciação de Ferramentas e Equipamentos (pesquisa de mercado)	R\$ 0,00
D	Outros	
<b>TOTAL DE INSUMOS DIVERSOS</b>		<b>#REF!</b>

**MÓDULO 6: CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO**

6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	%	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos	10,00%	#REF!
B	Lucro	5,00%	#REF!
C	Tributos		
	C.1 Tributos Federais		
	C.1.1 PIS	1,65%	#REF!
	C.1.2 COFINS	7,60%	#REF!
	C.2 Contribuição Previdenciária sobre a Receita Bruta (CPRB), caso beneficiada pela desoneração		
	C.3 Tributos Municipais	2,00%	#REF!
	C.3.1 - ISS		
<b>TOTAL</b>			<b>#REF!</b>

**Nota 1:** Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

**Nota 2:** O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

## 2 - QUADRO RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO

	Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	(R\$)
A	Módulo 1 – Composição da Remuneração	R\$ 0,00
B	Módulo 2 – Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	R\$ 0,00
C	Módulo 3 – Provisão para rescisão	R\$ 0,00
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente	R\$ 0,00
E	Módulo 5 – Insumos diversos	#REF!
Subtotal (A + B +C+ D+E)		#REF!
F	Módulo 6 – Custos indiretos, tributos e lucro	#REF!
Valor total por empregado		#REF!

## PLANILHA ANALÍTICA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Os valores  **finais**  foram arredondados em 2 casas decimais, segundo a Norma ABNT NBR 5891.

IN 05/2017/SEGES/MPDG - ANEXO VII-D

Pregão Eletrônico n. XXXXX/2025

Dados da mão de obra para composição dos custos		
1	Data de apresentação da proposta - sessão pública de abertura do Pregão Eletrônico. (dia/mês/ano)	
2	Serviço	
3	Tipo de jornada	
4	Unidade de Medida	
5	Quantidade da unidade de medida	
6	Quantidade de empregados por unidade de medida	
7	Nº de meses de execução contratual	
8	Piso da Categoria Profissional (Salário Normativo da Categoria)	
9	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)	
10	Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo	
11	Município/UF	
12	Número do registro do instrumento coletivo no sistema Mediador	
13	Data base da categoria	

### MÓDULO 1 : COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário Base (Cláusula 3º CCT)	R\$ 0,00
B	Adicional de periculosidade - (30% do salário base)	R\$ 0,00
C	Adicional de insalubridade - (10%, 20% ou 40% do salário mínimo)	R\$ 0,00
D	Adicional noturno	R\$ 0,00
E	Adicional de hora noturna reduzida (Cláusula 31ª CCT)	R\$ 0,00
F	Adicional Horas extras	R\$ 0,00
G	Reflexo no DSR	R\$ 0,00
H	Outros	R\$ 0,00
	<b>TOTAL DA REMUNERAÇÃO (A+B+C+D+E+F+G+H+I+J+L)</b>	<b>R\$ 0,00</b>

**Nota 1:** O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

**MÓDULO 2: ENCARGOS E BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSAIS E DIÁRIOS**

**SUBMÓDULO 2.1: 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias**

2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário - (Rem x 8,33%)	R\$ 0,00
B	Adicional de Férias - (Rem x 2,78%)	R\$ 0,00
<b>SUBTOTAL (A+B)</b>		<b>R\$ 0,00</b>
C	Incidência do submódulo 2.2 no 13º, férias e adicional de férias - (A+B)x%do submódulo	R\$ 0,00
2.2		
<b>TOTAL DE 13º (DÉCIMO TERCEIRO) SALÁRIO, FÉRIAS E ADICIONAL DE FÉRIAS (A+B+C)</b>		<b>R\$ 0,00</b>

**Nota 1:** Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina, férias e adicional de férias. (Redação dada pela Instrução Normativa nº 7, de 2018)

**Nota 2:** O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

**Nota 3:** As férias estão orçadas no submódulo 4.1.

**SUBMÓDULO 2.2: Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.**

2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS (no caso de optante pela desoneração, zerar esse item e incluir no Módulo 6)	20,00%	R\$ 0,00
B	Salário Educação	2,50%	R\$ 0,00
C	RAT Ajustado (RAT x FAP)	<b>6,00%</b>	R\$ 0,00
D	SESC ou Sesi	1,50%	R\$ 0,00
E	SENAI ou SENAC	1,00%	R\$ 0,00
F	SEBRAE	0,60%	R\$ 0,00
G	INCRA	0,20%	R\$ 0,00
H	FGTS	8,00%	R\$ 0,00
<b>TOTAL GPS, FGTS E OUTRAS CONTRIBUIÇÕES (A+B+C+D+E+F+G+H)</b>		<b>39,80%</b>	<b>R\$ 0,00</b>

**Nota 1:** Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

**Nota 2:** O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

**Nota 3:** Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1, o Submódulo 2.1. (Redação dada pela Instrução Normativa nº 7, de 2018)

**SUBMÓDULO 2.3: Benefícios Mensais e Diários**

2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte - (valor do VT*2*numero de dias trabalhados)-(salário base*6%) - CCT	R\$ 0,00
B	Vale-alimentação - CCT	R\$ 0,00
C	<b>(-) Desconto do vale-alimentação - CCT</b>	<b>R\$ 0,00</b>
D	Cesta Básica	R\$ 0,00
E	Seguro de Vida	R\$ 0,00
F	Assistência ao Trabalhador	R\$ 0,00
G	Assiduidade	0%
H	Outros Benefícios	
I		
J	Intervalo Intra jornada - (((salário base + periculosidade ou insalubridade + gratificações) ÷ (180, 200 ou 220) x 150%) x quantidade de horas suprimidas)x quantidade de dias) - CCT	
<b>TOTAL BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS (A+B+C+D+E+F+G)</b>		<b>R\$ 0,00</b>

**Nota 1:** O valor informado deverá ser o custo real do benefício (descontado o valor eventualmente pago pelo empregado).

**Nota 2:** Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

**Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários**

2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	R\$ 0,00
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	R\$ 0,00
2.3	Benefícios Mensais e Diários	R\$ 0,00
<b>TOTAL ENCARGOS BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSAIS E DIÁRIOS</b>		<b>R\$ 0,00</b>

**MÓDULO 3: PROVISÃO PARA RESCISÃO**

3	Provisão para Rescisão		Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado - $((rem/12)*5,55\%)$	0,463%	R\$ 0,00
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado - (Aviso Prévio Indenizado * 8% FGTS)	0,037%	R\$ 0,00
C	Aviso Prévio Trabalhado - $(REM/12)/30 \times 7 \times 100\%$	1,940%	R\$ 0,00
D	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado - (Aviso Prévio Trabalhado) x % do Submódulo 2.2	0,77%	R\$ 0,00
E	Multa do FGTS sobre o Aviso Prévio Trabalhado - (Aviso Prévio Trabalhado)x40%)x8%)	0,06%	R\$ 0,00
F	Multa do FGTS - $(Rem+Férias+13^o+Adicional\ de\ Férias) \times 8\% \times 40\% \times 90\%$	3,44%	R\$ 0,00
<b>TOTAL PROVISÃO PARA RESCISÃO</b>			<b>R\$ 0,00</b>

*Nota: Em caso de renovação, o Aviso Prévio Trabalhado torna-se custo não renovável, conforme Lei nº 12506/2011, devendo ser ajustado para o quantitativo de dias proporcional.*

**MÓDULO 4: CUSTO DE REPOSIÇÃO DE PROFISSIONAL AUSENTE**

**SUBMÓDULO 4.1: Ausências legais**

4.1	Ausências Legais		Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de férias - (Rem x 8,33%)	8,33%	R\$ 0,00
B	Substituto nas Ausências legais - (((Módulo 1+Submódulo 2.1 e 2.3 e módulo 3)/30/12)x3 dia	0,83%	R\$ 0,00
C	Substituto nas Licença paternidade - (((Módulo 1+Submódulo 2.1 e 2.3 e módulo 3)/30/12)x20 dias)x2%	0,11%	R\$ 0,00
D	Substituto nas Ausências por acidente de trabalho - (((Módulo 1+Submódulo 2.1 e 2.3 e módulo 3)/30/12)x30 dias)x8%	0,67%	R\$ 0,00
E	Substituto em outros afastamentos – Ex. Ausência por doença - ((Módulo 1+Submódulo 2.1 e 2.3 e módulo 3)/30/12)x5 diasx40%	0,56%	R\$ 0,00
F	Incidência dos Encargos do Submódulo 2.2 sobre as ausências legais – (A+B+C+D+E) x % do submódulo 2.2	39,80%	R\$ 0,00
G	Afastamento Maternidade (Férias pagas ao substituto pelos 120 dias de reposição) - (((Rem+(Rem ÷ 3)) x (4/12)) ÷ 12) x 1,416%	0,05%	R\$ 0,00
H	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre as férias pagas ao substituto pelos 120 dias de reposição – (G x % do submódulo 2.2)	39,80%	R\$ 0,00
I	Incidência do submódulo 2.2 sobre remuneração e 13º salário proporcionais aos 120 dias de reposição - (((Rem + (Rem ÷ 12)) x (4÷12)) x 1,416%) x % do submódulo 2.2	39,80%	R\$ 0,00
<b>TOTAL AUSÊNCIAS LEGAIS (A+B+C+D+E+F+G+H+I)</b>			<b>R\$ 0,00</b>

*Nota: As férias, adicional de férias e 13º do susbtituto tornam-se custo não renováveis no último ano de vigência do contrato.*

**Nota 1:** Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente, conforme as previsões estabelecidas na legislação. (Redação dada pela Instrução Normativa nº 7, de 2018)

**SUBMÓDULO 4.2: Intraornada**

4.2	Intraornada		Valor (R\$)
A	Substituição no intervalo para repouso e alimentação (intraornada)	0,00%	
<b>TOTAL INTRAJORNADA (A)</b>			<b>R\$ 0,00</b>

**Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente**

4	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
4.1	Ausências legais	R\$ 0,00
4.2	Substituição no intervalo para repouso e alimentação (intraornada)	R\$ 0,00
<b>TOTAL ENCARGOS BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSALIS E DIÁRIOS</b>		<b>R\$ 0,00</b>

**MÓDULO 5: INSUMOS DIVERSOS**

5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes/EPI (pesquisa de mercado)	#REF!
B	Material de consumo (pesquisa de mercado)	R\$ 150,00
C	Depreciação de Ferramentas e Equipamentos (pesquisa de mercado)	R\$ 0,00
D	Outros	
<b>TOTAL DE INSUMOS DIVERSOS</b>		<b>#REF!</b>

**MÓDULO 6: CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO**

6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	%	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos	10,00%	#REF!
B	Lucro	5,00%	#REF!
C	Tributos		
	C.1 Tributos Federais		
	C.1.1 PIS	1,65%	#REF!
	C.1.2 COFINS	7,60%	#REF!
	C.2 Contribuição Previdenciária sobre a Receita Bruta (CPRB), caso beneficiada pela desoneração		
	C.3 Tributos Municipais	2,00%	#REF!
	C.3.1 - ISS		
<b>TOTAL</b>			<b>#REF!</b>

**Nota 1:** Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

**Nota 2:** O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.



## 2 - QUADRO RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO

	Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	(R\$)
A	Módulo 1 – Composição da Remuneração	R\$ 0,00
B	Módulo 2 – Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	R\$ 0,00
C	Módulo 3 – Provisão para rescisão	R\$ 0,00
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente	R\$ 0,00
E	Módulo 5 – Insumos diversos	#REF!
Subtotal (A + B +C+ D+E)		#REF!
F	Módulo 6 – Custos indiretos, tributos e lucro	#REF!
Valor total por empregado		#REF!

## PLANILHA ANALÍTICA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Os valores  **finais**  foram arredondados em 2 casas decimais, segundo a Norma ABNT NBR 5891.

IN 05/2017/SEGES/MPDG - ANEXO VII-D

Pregão Eletrônico n. XXXXX/2025

Dados da mão de obra para composição dos custos		
1	Data de apresentação da proposta - sessão pública de abertura do Pregão Eletrônico. (dia/mês/ano)	
2	Serviço	
3	Tipo de jornada	
4	Unidade de Medida	
5	Quantidade da unidade de medida	
6	Quantidade de empregados por unidade de medida	
7	Nº de meses de execução contratual	
8	Piso da Categoria Profissional (Salário Normativo da Categoria)	
9	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)	
10	Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo	
11	Município/UF	
12	Número do registro do instrumento coletivo no sistema Mediador	
13	Data base da categoria	

### MÓDULO 1 : COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário Base (Cláusula 3º CCT)	R\$ 0,00
B	Adicional de periculosidade - (30% do salário base)	R\$ 0,00
C	Adicional de insalubridade - (10%, 20% ou 40% do salário mínimo)	R\$ 0,00
D	Adicional noturno	R\$ 0,00
E	Adicional de hora noturna reduzida (Cláusula 31ª CCT)	R\$ 0,00
F	Adicional Horas extras	R\$ 0,00
G	Reflexo no DSR	R\$ 0,00
H	Outros	R\$ 0,00
	<b>TOTAL DA REMUNERAÇÃO (A+B+C+D+E+F+G+H+I+J+L)</b>	<b>R\$ 0,00</b>

**Nota 1:** O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

**MÓDULO 2: ENCARGOS E BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSAIS E DIÁRIOS**

**SUBMÓDULO 2.1: 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias**

2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário - (Rem x 8,33%)	R\$ 0,00
B	Adicional de Férias - (Rem x 2,78%)	R\$ 0,00
<b>SUBTOTAL (A+B)</b>		<b>R\$ 0,00</b>
C	Incidência do submódulo 2.2 no 13º, férias e adicional de férias - (A+B)x%do submódulo	R\$ 0,00
2.2		
<b>TOTAL DE 13º (DÉCIMO TERCEIRO) SALÁRIO, FÉRIAS E ADICIONAL DE FÉRIAS (A+B+C)</b>		<b>R\$ 0,00</b>

**Nota 1:** Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina, férias e adicional de férias. (Redação dada pela Instrução Normativa nº 7, de 2018)

**Nota 2:** O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

**Nota 3:** As férias estão orçadas no submódulo 4.1.

**SUBMÓDULO 2.2: Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.**

2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS (no caso de optante pela desoneração, zerar esse item e incluir no Módulo 6)	20,00%	R\$ 0,00
B	Salário Educação	2,50%	R\$ 0,00
C	RAT Ajustado (RAT x FAP)	<b>6,00%</b>	R\$ 0,00
D	SESC ou Sesi	1,50%	R\$ 0,00
E	SENAI ou SENAC	1,00%	R\$ 0,00
F	SEBRAE	0,60%	R\$ 0,00
G	INCRA	0,20%	R\$ 0,00
H	FGTS	8,00%	R\$ 0,00
<b>TOTAL GPS, FGTS E OUTRAS CONTRIBUIÇÕES (A+B+C+D+E+F+G+H)</b>		<b>39,80%</b>	<b>R\$ 0,00</b>

**Nota 1:** Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

**Nota 2:** O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

**Nota 3:** Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1, o Submódulo 2.1. (Redação dada pela Instrução Normativa nº 7, de 2018)

**SUBMÓDULO 2.3: Benefícios Mensais e Diários**

2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte - (valor do VT*2*numero de dias trabalhados)-(salário base*6%) - CCT	R\$ 0,00
B	Vale-alimentação - CCT	R\$ 0,00
C	<b>(-) Desconto do vale-alimentação - CCT</b>	<b>R\$ 0,00</b>
D	Cesta Básica	R\$ 0,00
E	Seguro de Vida	R\$ 0,00
F	Assistência ao Trabalhador	R\$ 0,00
G	Assiduidade	0%
H	Outros Benefícios	
I		
J	Intervalo Intra jornada - (((salário base + periculosidade ou insalubridade + gratificações) ÷ (180, 200 ou 220) x 150%) x quantidade de horas suprimidas)x quantidade de dias) - CCT	
<b>TOTAL BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS (A+B+C+D+E+F+G)</b>		<b>R\$ 0,00</b>

**Nota 1:** O valor informado deverá ser o custo real do benefício (descontado o valor eventualmente pago pelo empregado).

**Nota 2:** Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

**Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários**

2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	R\$ 0,00
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	R\$ 0,00
2.3	Benefícios Mensais e Diários	R\$ 0,00
<b>TOTAL ENCARGOS BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSAIS E DIÁRIOS</b>		<b>R\$ 0,00</b>

**MÓDULO 3: PROVISÃO PARA RESCISÃO**

3	Provisão para Rescisão		Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado - $((rem/12)*5,55\%)$	0,463%	R\$ 0,00
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado - (Aviso Prévio Indenizado * 8% FGTS)	0,037%	R\$ 0,00
C	Aviso Prévio Trabalhado - $(REM/12)/30 \times 7 \times 100\%$	1,940%	R\$ 0,00
D	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado - (Aviso Prévio Trabalhado) x % do Submódulo 2.2	0,77%	R\$ 0,00
E	Multa do FGTS sobre o Aviso Prévio Trabalhado - (Aviso Prévio Trabalhado)x40%)x8%)	0,06%	R\$ 0,00
F	Multa do FGTS - $(Rem+Férias+13^o+Adicional\ de\ Férias) \times 8\% \times 40\% \times 90\%$	3,44%	R\$ 0,00
<b>TOTAL PROVISÃO PARA RESCISÃO</b>			<b>R\$ 0,00</b>

*Nota: Em caso de renovação, o Aviso Prévio Trabalhado torna-se custo não renovável, conforme Lei nº 12506/2011, devendo ser ajustado para o quantitativo de dias proporcional.*

**MÓDULO 4: CUSTO DE REPOSIÇÃO DE PROFISSIONAL AUSENTE**

**SUBMÓDULO 4.1: Ausências legais**

4.1	Ausências Legais		Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de férias - (Rem x 8,33%)	8,33%	R\$ 0,00
B	Substituto nas Ausências legais - (((Módulo 1+Submódulo 2.1 e 2.3 e módulo 3)/30/12)x3 dia	0,83%	R\$ 0,00
C	Substituto nas Licença paternidade - (((Módulo 1+Submódulo 2.1 e 2.3 e módulo 3)/30/12)x20 dias)x2%	0,11%	R\$ 0,00
D	Substituto nas Ausências por acidente de trabalho - (((Módulo 1+Submódulo 2.1 e 2.3 e módulo 3)/30/12)x30 dias)x8%	0,67%	R\$ 0,00
E	Substituto em outros afastamentos – Ex. Ausência por doença - ((Módulo 1+Submódulo 2.1 e 2.3 e módulo 3)/30/12)x5 diasx40%	0,56%	R\$ 0,00
F	Incidência dos Encargos do Submódulo 2.2 sobre as ausências legais – (A+B+C+D+E) x % do submódulo 2.2	39,80%	R\$ 0,00
G	Afastamento Maternidade (Férias pagas ao substituto pelos 120 dias de reposição) - (((Rem+(Rem ÷ 3)) x (4/12)) ÷ 12) x 1,416%	0,05%	R\$ 0,00
H	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre as férias pagas ao substituto pelos 120 dias de reposição – (G x % do submódulo 2.2)	39,80%	R\$ 0,00
I	Incidência do submódulo 2.2 sobre remuneração e 13º salário proporcionais aos 120 dias de reposição - (((Rem + (Rem ÷ 12)) x (4÷12)) x 1,416%) x % do submódulo 2.2	39,80%	R\$ 0,00
<b>TOTAL AUSÊNCIAS LEGAIS (A+B+C+D+E+F+G+H+I)</b>			<b>R\$ 0,00</b>

*Nota: As férias, adicional de férias e 13º do susbtituto tornam-se custo não renováveis no último ano de vigência do contrato.*

**Nota 1:** Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente, conforme as previsões estabelecidas na legislação. (Redação dada pela Instrução Normativa nº 7, de 2018)

**SUBMÓDULO 4.2: Intrajornada**

4.2	Intrajornada		Valor (R\$)
A	Substituição no intervalo para repouso e alimentação (intrajornada)	0,00%	
<b>TOTAL INTRAJORNADA (A)</b>			<b>R\$ 0,00</b>

**Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente**

4	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
4.1	Ausências legais	R\$ 0,00
4.2	Substituição no intervalo para repouso e alimentação (intrajornada)	R\$ 0,00
<b>TOTAL ENCARGOS BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSALIS E DIÁRIOS</b>		<b>R\$ 0,00</b>

**MÓDULO 5: INSUMOS DIVERSOS**

5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes/EPI (pesquisa de mercado)	#REF!
B	Material de consumo (pesquisa de mercado)	R\$ 150,00
C	Depreciação de Ferramentas e Equipamentos (pesquisa de mercado)	R\$ 0,00
D	Outros	
<b>TOTAL DE INSUMOS DIVERSOS</b>		<b>#REF!</b>

**MÓDULO 6: CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO**

6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	%	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos	10,00%	#REF!
B	Lucro	5,00%	#REF!
C	Tributos		
	C.1 Tributos Federais		
	C.1.1 PIS	1,65%	#REF!
	C.1.2 COFINS	7,60%	#REF!
	C.2 Contribuição Previdenciária sobre a Receita Bruta (CPRB), caso beneficiada pela desoneração		
	C.3 Tributos Municipais	2,00%	#REF!
	C.3.1 - ISS		
<b>TOTAL</b>			<b>#REF!</b>

**Nota 1:** Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

**Nota 2:** O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

## 2 - QUADRO RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO

	Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	(R\$)
A	Módulo 1 – Composição da Remuneração	R\$ 0,00
B	Módulo 2 – Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	R\$ 0,00
C	Módulo 3 – Provisão para rescisão	R\$ 0,00
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente	R\$ 0,00
E	Módulo 5 – Insumos diversos	#REF!
Subtotal (A + B +C+ D+E)		#REF!
F	Módulo 6 – Custos indiretos, tributos e lucro	#REF!
Valor total por empregado		#REF!

## PLANILHA ANALÍTICA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Os valores  **finais**  foram arredondados em 2 casas decimais, segundo a Norma ABNT NBR 5891.

IN 05/2017/SEGES/MPDG - ANEXO VII-D

Pregão Eletrônico n. XXXXX/2025

Dados da mão de obra para composição dos custos		
1	Data de apresentação da proposta - sessão pública de abertura do Pregão Eletrônico. (dia/mês/ano)	
2	Serviço	
3	Tipo de jornada	
4	Unidade de Medida	
5	Quantidade da unidade de medida	
6	Quantidade de empregados por unidade de medida	
7	Nº de meses de execução contratual	
8	Piso da Categoria Profissional (Salário Normativo da Categoria)	
9	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)	
10	Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo	
11	Município/UF	
12	Número do registro do instrumento coletivo no sistema Mediador	
13	Data base da categoria	

### MÓDULO 1 : COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário Base (Cláusula 3º CCT)	R\$ 0,00
B	Adicional de periculosidade - (30% do salário base)	R\$ 0,00
C	Adicional de insalubridade - (10%, 20% ou 40% do salário mínimo)	R\$ 0,00
D	Adicional noturno	R\$ 0,00
E	Adicional de hora noturna reduzida (Cláusula 31ª CCT)	R\$ 0,00
F	Adicional Horas extras	R\$ 0,00
G	Reflexo no DSR	R\$ 0,00
H	Outros	R\$ 0,00
	<b>TOTAL DA REMUNERAÇÃO (A+B+C+D+E+F+G+H+I+J+L)</b>	<b>R\$ 0,00</b>

**Nota 1:** O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

**MÓDULO 2: ENCARGOS E BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSAIS E DIÁRIOS**

**SUBMÓDULO 2.1: 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias**

2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário - (Rem x 8,33%)	R\$ 0,00
B	Adicional de Férias - (Rem x 2,78%)	R\$ 0,00
<b>SUBTOTAL (A+B)</b>		<b>R\$ 0,00</b>
C	Incidência do submódulo 2.2 no 13º, férias e adicional de férias - (A+B)x%do submódulo	R\$ 0,00
2.2		
<b>TOTAL DE 13º (DÉCIMO TERCEIRO) SALÁRIO, FÉRIAS E ADICIONAL DE FÉRIAS (A+B+C)</b>		<b>R\$ 0,00</b>

**Nota 1:** Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina, férias e adicional de férias. (Redação dada pela Instrução Normativa nº 7, de 2018)

**Nota 2:** O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

**Nota 3:** As férias estão orçadas no submódulo 4.1.

**SUBMÓDULO 2.2: Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.**

2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS (no caso de optante pela desoneração, zerar esse item e incluir no Módulo 6)	20,00%	R\$ 0,00
B	Salário Educação	2,50%	R\$ 0,00
C	RAT Ajustado (RAT x FAP)	<b>6,00%</b>	R\$ 0,00
D	SESC ou Sesi	1,50%	R\$ 0,00
E	SENAI ou SENAC	1,00%	R\$ 0,00
F	SEBRAE	0,60%	R\$ 0,00
G	INCRA	0,20%	R\$ 0,00
H	FGTS	8,00%	R\$ 0,00
<b>TOTAL GPS, FGTS E OUTRAS CONTRIBUIÇÕES (A+B+C+D+E+F+G+H)</b>		<b>39,80%</b>	<b>R\$ 0,00</b>

**Nota 1:** Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

**Nota 2:** O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

**Nota 3:** Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1, o Submódulo 2.1. (Redação dada pela Instrução Normativa nº 7, de 2018)

**SUBMÓDULO 2.3: Benefícios Mensais e Diários**

2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte - (valor do VT*2*numero de dias trabalhados)-(salário base*6%) - CCT	R\$ 0,00
B	Vale-alimentação - CCT	R\$ 0,00
C	<b>(-) Desconto do vale-alimentação - CCT</b>	<b>R\$ 0,00</b>
D	Cesta Básica	R\$ 0,00
E	Seguro de Vida	R\$ 0,00
F	Assistência ao Trabalhador	R\$ 0,00
G	Assiduidade	0%
H	Outros Benefícios	
I		
J	Intervalo Intra jornada - (((salário base + periculosidade ou insalubridade + gratificações) ÷ (180, 200 ou 220) x 150%) x quantidade de horas suprimidas)x quantidade de dias) - CCT	
<b>TOTAL BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS (A+B+C+D+E+F+G)</b>		<b>R\$ 0,00</b>

**Nota 1:** O valor informado deverá ser o custo real do benefício (descontado o valor eventualmente pago pelo empregado).

**Nota 2:** Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

**Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários**

2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	R\$ 0,00
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	R\$ 0,00
2.3	Benefícios Mensais e Diários	R\$ 0,00
<b>TOTAL ENCARGOS BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSAIS E DIÁRIOS</b>		<b>R\$ 0,00</b>

**MÓDULO 3: PROVISÃO PARA RESCISÃO**



3	Provisão para Rescisão		Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado - $((rem/12)*5,55\%)$	0,463%	R\$ 0,00
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado - (Aviso Prévio Indenizado * 8% FGTS)	0,037%	R\$ 0,00
C	Aviso Prévio Trabalhado - $(REM/12)/30 \times 7 \times 100\%$	1,940%	R\$ 0,00
D	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado - (Aviso Prévio Trabalhado) x % do Submódulo 2.2	0,77%	R\$ 0,00
E	Multa do FGTS sobre o Aviso Prévio Trabalhado - (Aviso Prévio Trabalhado)x40%)x8%)	0,06%	R\$ 0,00
F	Multa do FGTS - $(Rem+Férias+13^o+Adicional\ de\ Férias) \times 8\% \times 40\% \times 90\%$	3,44%	R\$ 0,00
<b>TOTAL PROVISÃO PARA RESCISÃO</b>			<b>R\$ 0,00</b>

*Nota: Em caso de renovação, o Aviso Prévio Trabalhado torna-se custo não renovável, conforme Lei nº 12506/2011, devendo ser ajustado para o quantitativo de dias proporcional.*

**MÓDULO 4: CUSTO DE REPOSIÇÃO DE PROFISSIONAL AUSENTE**

**SUBMÓDULO 4.1: Ausências legais**

4.1	Ausências Legais		Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de férias - (Rem x 8,33%)	8,33%	R\$ 0,00
B	Substituto nas Ausências legais - (((Módulo 1+Submódulo 2.1 e 2.3 e módulo 3)/30/12)x3 dia	0,83%	R\$ 0,00
C	Substituto nas Licença paternidade - (((Módulo 1+Submódulo 2.1 e 2.3 e módulo 3)/30/12)x20 dias)x2%	0,11%	R\$ 0,00
D	Substituto nas Ausências por acidente de trabalho - (((Módulo 1+Submódulo 2.1 e 2.3 e módulo 3)/30/12)x30 dias)x8%	0,67%	R\$ 0,00
E	Substituto em outros afastamentos – Ex. Ausência por doença - ((Módulo 1+Submódulo 2.1 e 2.3 e módulo 3)/30/12)x5 diasx40%	0,56%	R\$ 0,00
F	Incidência dos Encargos do Submódulo 2.2 sobre as ausências legais – (A+B+C+D+E) x % do submódulo 2.2	39,80%	R\$ 0,00
G	Afastamento Maternidade (Férias pagas ao substituto pelos 120 dias de reposição) - (((Rem+(Rem ÷ 3)) x (4/12)) ÷ 12) x 1,416%	0,05%	R\$ 0,00
H	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre as férias pagas ao substituto pelos 120 dias de reposição – (G x % do submódulo 2.2)	39,80%	R\$ 0,00
I	Incidência do submódulo 2.2 sobre remuneração e 13º salário proporcionais aos 120 dias de reposição - (((Rem + (Rem ÷ 12)) x (4÷12)) x 1,416%) x % do submódulo 2.2	39,80%	R\$ 0,00
<b>TOTAL AUSÊNCIAS LEGAIS (A+B+C+D+E+F+G+H+I)</b>			<b>R\$ 0,00</b>

*Nota: As férias, adicional de férias e 13º do susbtituto tornam-se custo não renováveis no último ano de vigência do contrato.*

**Nota 1:** Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente, conforme as previsões estabelecidas na legislação. (Redação dada pela Instrução Normativa nº 7, de 2018)

**SUBMÓDULO 4.2: Intraornada**

4.2	Intraornada		Valor (R\$)
A	Substituição no intervalo para repouso e alimentação (intraornada)	0,00%	
<b>TOTAL INTRAJORNADA (A)</b>			<b>R\$ 0,00</b>

**Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente**

4	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
4.1	Ausências legais	R\$ 0,00
4.2	Substituição no intervalo para repouso e alimentação (intraornada)	R\$ 0,00
<b>TOTAL ENCARGOS BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSALIS E DIÁRIOS</b>		<b>R\$ 0,00</b>

**MÓDULO 5: INSUMOS DIVERSOS**

5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes/EPI (pesquisa de mercado)	#REF!
B	Material de consumo (pesquisa de mercado)	R\$ 150,00
C	Depreciação de Ferramentas e Equipamentos (pesquisa de mercado)	R\$ 0,00
D	Outros	
<b>TOTAL DE INSUMOS DIVERSOS</b>		<b>#REF!</b>

**MÓDULO 6: CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO**

6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	%	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos	10,00%	#REF!
B	Lucro	5,00%	#REF!
C	Tributos		
	C.1 Tributos Federais		
	C.1.1 PIS	1,65%	#REF!
	C.1.2 COFINS	7,60%	#REF!
	C.2 Contribuição Previdenciária sobre a Receita Bruta (CPRB), caso beneficiada pela desoneração		
	C.3 Tributos Municipais	2,00%	#REF!
	C.3.1 - ISS		
<b>TOTAL</b>			<b>#REF!</b>

**Nota 1:** Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

**Nota 2:** O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

## 2 - QUADRO RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO

	Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	(R\$)
A	Módulo 1 – Composição da Remuneração	R\$ 0,00
B	Módulo 2 – Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	R\$ 0,00
C	Módulo 3 – Provisão para rescisão	R\$ 0,00
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente	R\$ 0,00
E	Módulo 5 – Insumos diversos	#REF!
Subtotal (A + B +C+ D+E)		#REF!
F	Módulo 6 – Custos indiretos, tributos e lucro	#REF!
Valor total por empregado		#REF!

## PLANILHA ANALÍTICA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

Os valores  **finais**  foram arredondados em 2 casas decimais, segundo a Norma ABNT NBR 5891.

IN 05/2017/SEGES/MPDG - ANEXO VII-D

Pregão Eletrônico n. XXXXX/2025

Dados da mão de obra para composição dos custos		
1	Data de apresentação da proposta - sessão pública de abertura do Pregão Eletrônico. (dia/mês/ano)	
2	Serviço	
3	Tipo de jornada	
4	Unidade de Medida	
5	Quantidade da unidade de medida	
6	Quantidade de empregados por unidade de medida	
7	Nº de meses de execução contratual	
8	Piso da Categoria Profissional (Salário Normativo da Categoria)	
9	Classificação Brasileira de Ocupações (CBO)	
10	Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo	
11	Município/UF	
12	Número do registro do instrumento coletivo no sistema Mediador	
13	Data base da categoria	

### MÓDULO 1 : COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário Base (Cláusula 3º CCT)	R\$ 0,00
B	Adicional de periculosidade - (30% do salário base)	R\$ 0,00
C	Adicional de insalubridade - (10%, 20% ou 40% do salário mínimo)	R\$ 0,00
D	Adicional noturno	R\$ 0,00
E	Adicional de hora noturna reduzida (Cláusula 31ª CCT)	R\$ 0,00
F	Adicional Horas extras	R\$ 0,00
G	Reflexo no DSR	R\$ 0,00
H	Outros	R\$ 0,00
	<b>TOTAL DA REMUNERAÇÃO (A+B+C+D+E+F+G+H+I+J+L)</b>	<b>R\$ 0,00</b>

**Nota 1:** O Módulo 1 refere-se ao valor mensal devido ao empregado pela prestação do serviço no período de 12 meses.

**MÓDULO 2: ENCARGOS E BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSAIS E DIÁRIOS**

**SUBMÓDULO 2.1: 13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias**

2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º (décimo terceiro) Salário - (Rem x 8,33%)	R\$ 0,00
B	Adicional de Férias - (Rem x 2,78%)	R\$ 0,00
<b>SUBTOTAL (A+B)</b>		<b>R\$ 0,00</b>
C	Incidência do submódulo 2.2 no 13º, férias e adicional de férias - (A+B)x%do submódulo	R\$ 0,00
2.2		
<b>TOTAL DE 13º (DÉCIMO TERCEIRO) SALÁRIO, FÉRIAS E ADICIONAL DE FÉRIAS (A+B+C)</b>		<b>R\$ 0,00</b>

**Nota 1:** Como a planilha de custos e formação de preços é calculada mensalmente, provisiona-se proporcionalmente 1/12 (um doze avos) dos valores referentes a gratificação natalina, férias e adicional de férias. (Redação dada pela Instrução Normativa nº 7, de 2018)

**Nota 2:** O adicional de férias contido no Submódulo 2.1 corresponde a 1/3 (um terço) da remuneração que por sua vez é dividido por 12 (doze) conforme Nota 1 acima.

**Nota 3:** As férias estão orçadas no submódulo 4.1.

**SUBMÓDULO 2.2: Encargos Previdenciários (GPS), Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e outras contribuições.**

2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	Percentual (%)	Valor (R\$)
A	INSS (no caso de optante pela desoneração, zerar esse item e incluir no Módulo 6)	20,00%	R\$ 0,00
B	Salário Educação	2,50%	R\$ 0,00
C	RAT Ajustado (RAT x FAP)	<b>6,00%</b>	R\$ 0,00
D	SESC ou Sesi	1,50%	R\$ 0,00
E	SENAI ou SENAC	1,00%	R\$ 0,00
F	SEBRAE	0,60%	R\$ 0,00
G	INCRA	0,20%	R\$ 0,00
H	FGTS	8,00%	R\$ 0,00
<b>TOTAL GPS, FGTS E OUTRAS CONTRIBUIÇÕES (A+B+C+D+E+F+G+H)</b>		<b>39,80%</b>	<b>R\$ 0,00</b>

**Nota 1:** Os percentuais dos encargos previdenciários, do FGTS e demais contribuições são aqueles estabelecidos pela legislação vigente.

**Nota 2:** O SAT a depender do grau de risco do serviço irá variar entre 1%, para risco leve, de 2%, para risco médio, e de 3% de risco grave.

**Nota 3:** Esses percentuais incidem sobre o Módulo 1, o Submódulo 2.1. (Redação dada pela Instrução Normativa nº 7, de 2018)

**SUBMÓDULO 2.3: Benefícios Mensais e Diários**

2.3	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte - (valor do VT*2*numero de dias trabalhados)-(salário base*6%) - CCT	R\$ 0,00
B	Vale-alimentação - CCT	R\$ 0,00
C	<b>(-) Desconto do vale-alimentação - CCT</b>	<b>R\$ 0,00</b>
D	Cesta Básica	R\$ 0,00
E	Seguro de Vida	R\$ 0,00
F	Assistência ao Trabalhador	R\$ 0,00
G	Assiduidade	0%
H	Outros Benefícios	
I		
J	Intervalo Intra jornada - (((salário base + periculosidade ou insalubridade + gratificações) ÷ (180, 200 ou 220) x 150%) x quantidade de horas suprimidas)x quantidade de dias) - CCT	
<b>TOTAL BENEFÍCIOS MENSAIS E DIÁRIOS (A+B+C+D+E+F+G)</b>		<b>R\$ 0,00</b>

**Nota 1:** O valor informado deverá ser o custo real do benefício (descontado o valor eventualmente pago pelo empregado).

**Nota 2:** Observar a previsão dos benefícios contidos em Acordos, Convenções e Dissídios Coletivos de Trabalho e atentar-se ao disposto no art. 6º desta Instrução Normativa.

**Quadro-Resumo do Módulo 2 - Encargos e Benefícios anuais, mensais e diários**

2	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
2.1	13º (décimo terceiro) Salário, Férias e Adicional de Férias	R\$ 0,00
2.2	GPS, FGTS e outras contribuições	R\$ 0,00
2.3	Benefícios Mensais e Diários	R\$ 0,00
<b>TOTAL ENCARGOS BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSAIS E DIÁRIOS</b>		<b>R\$ 0,00</b>

**MÓDULO 3: PROVISÃO PARA RESCISÃO**

3	Provisão para Rescisão		Valor (R\$)
A	Aviso Prévio Indenizado - $((rem/12)*5,55\%)$	0,463%	R\$ 0,00
B	Incidência do FGTS sobre o Aviso Prévio Indenizado - (Aviso Prévio Indenizado * 8% FGTS)	0,037%	R\$ 0,00
C	Aviso Prévio Trabalhado - $(REM/12)/30 \times 7 \times 100\%$	1,940%	R\$ 0,00
D	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre o Aviso Prévio Trabalhado - (Aviso Prévio Trabalhado) x % do Submódulo 2.2	0,77%	R\$ 0,00
E	Multa do FGTS sobre o Aviso Prévio Trabalhado - (Aviso Prévio Trabalhado)x40%)x8%)	0,06%	R\$ 0,00
F	Multa do FGTS - $(Rem+Férias+13^o+Adicional\ de\ Férias) \times 8\% \times 40\% \times 90\%$	3,44%	R\$ 0,00
<b>TOTAL PROVISÃO PARA RESCISÃO</b>			<b>R\$ 0,00</b>

*Nota: Em caso de renovação, o Aviso Prévio Trabalhado torna-se custo não renovável, conforme Lei nº 12506/2011, devendo ser ajustado para o quantitativo de dias proporcional.*

**MÓDULO 4: CUSTO DE REPOSIÇÃO DE PROFISSIONAL AUSENTE**

**SUBMÓDULO 4.1: Ausências legais**

4.1	Ausências Legais		Valor (R\$)
A	Substituto na cobertura de férias - (Rem x 8,33%)	8,33%	R\$ 0,00
B	Substituto nas Ausências legais - (((Módulo 1+Submódulo 2.1 e 2.3 e módulo 3)/30/12)x3 dia	0,83%	R\$ 0,00
C	Substituto nas Licença paternidade - (((Módulo 1+Submódulo 2.1 e 2.3 e módulo 3)/30/12)x20 dias)x2%	0,11%	R\$ 0,00
D	Substituto nas Ausências por acidente de trabalho - (((Módulo 1+Submódulo 2.1 e 2.3 e módulo 3)/30/12)x30 dias)x8%	0,67%	R\$ 0,00
E	Substituto em outros afastamentos – Ex. Ausência por doença - ((Módulo 1+Submódulo 2.1 e 2.3 e módulo 3)/30/12)x5 diasx40%	0,56%	R\$ 0,00
F	Incidência dos Encargos do Submódulo 2.2 sobre as ausências legais – (A+B+C+D+E) x % do submódulo 2.2	39,80%	R\$ 0,00
G	Afastamento Maternidade (Férias pagas ao substituto pelos 120 dias de reposição) - (((Rem+(Rem ÷ 3)) x (4/12)) ÷ 12) x 1,416%	0,05%	R\$ 0,00
H	Incidência dos encargos do submódulo 2.2 sobre as férias pagas ao substituto pelos 120 dias de reposição – (G x % do submódulo 2.2)	39,80%	R\$ 0,00
I	Incidência do submódulo 2.2 sobre remuneração e 13º salário proporcionais aos 120 dias de reposição - (((Rem + (Rem ÷ 12)) x (4÷12)) x 1,416%) x % do submódulo 2.2	39,80%	R\$ 0,00
<b>TOTAL AUSÊNCIAS LEGAIS (A+B+C+D+E+F+G+H+I)</b>			<b>R\$ 0,00</b>

*Nota: As férias, adicional de férias e 13º do susbtituto tornam-se custo não renováveis no último ano de vigência do contrato.*

**Nota 1:** Os itens que contemplam o módulo 4 se referem ao custo dos dias trabalhados pelo repositor/substituto, quando o empregado alocado na prestação de serviço estiver ausente, conforme as previsões estabelecidas na legislação. (Redação dada pela Instrução Normativa nº 7, de 2018)

**SUBMÓDULO 4.2: Intraornada**

4.2	Intraornada		Valor (R\$)
A	Substituição no intervalo para repouso e alimentação (intraornada)	0,00%	
<b>TOTAL INTRAJORNADA (A)</b>			<b>R\$ 0,00</b>

**Quadro-Resumo do Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente**

4	Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	Valor (R\$)
4.1	Ausências legais	R\$ 0,00
4.2	Substituição no intervalo para repouso e alimentação (intraornada)	R\$ 0,00
<b>TOTAL ENCARGOS BENEFÍCIOS ANUAIS, MENSALIS E DIÁRIOS</b>		<b>R\$ 0,00</b>

**MÓDULO 5: INSUMOS DIVERSOS**

5	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes/EPI (pesquisa de mercado)	#REF!
B	Material de consumo (pesquisa de mercado)	R\$ 150,00
C	Depreciação de Ferramentas e Equipamentos (pesquisa de mercado)	R\$ 0,00
D	Outros	
<b>TOTAL DE INSUMOS DIVERSOS</b>		<b>#REF!</b>

**MÓDULO 6: CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO**

6	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	%	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos	10,00%	#REF!
B	Lucro	5,00%	#REF!
C	Tributos		
	C.1 Tributos Federais		
	C.1.1 PIS	1,65%	#REF!
	C.1.2 COFINS	7,60%	#REF!
	C.2 Contribuição Previdenciária sobre a Receita Bruta (CPRB), caso beneficiada pela desoneração		
	C.3 Tributos Municipais	2,00%	#REF!
	C.3.1 - ISS		
<b>TOTAL</b>			<b>#REF!</b>

**Nota 1:** Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

**Nota 2:** O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

**2 - QUADRO RESUMO DO CUSTO POR EMPREGADO**

	<b>Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)</b>	<b>(R\$)</b>
A	Módulo 1 – Composição da Remuneração	R\$ 0,00
B	Módulo 2 – Encargos e Benefícios Anuais, Mensais e Diários	R\$ 0,00
C	Módulo 3 – Provisão para rescisão	R\$ 0,00
D	Módulo 4 - Custo de Reposição do Profissional Ausente	R\$ 0,00
E	Módulo 5 – Insumos diversos	#REF!
	<b>Subtotal (A + B +C+ D+E)</b>	<b>#REF!</b>
F	Módulo 6 – Custos indiretos, tributos e lucro	#REF!
	<b>Valor total por empregado</b>	<b>#REF!</b>



Módulo 5: Insumos diversos				QUANTIDADE DE FUNCIONÁRIOS POR ESPECIALIDADE											
5 - Insumos diversos		Descrição	Quantidade por funcionário/ano	Valor unitário	MERENDEIRA		NUTRICIONISTA		COORDENADORA		SUPERVISORA		AUXILIAR ADMINISTRATIVO		
					Quantidade	Valor devido mensalmente	Quantidade	Valor devido mensalmente	Quantidade	Valor devido mensalmente	Quantidade	Valor devido mensalmente	Quantidade	Valor devido mensalmente	
A - Uniformes/EPI															
1						R\$ -		R\$ -		R\$ -		R\$ -		R\$ -	
2						R\$ -		R\$ -		R\$ -		R\$ -		R\$ -	
3						R\$ -		R\$ -		R\$ -		R\$ -		R\$ -	
4						R\$ -		R\$ -		R\$ -		R\$ -		R\$ -	
5						R\$ -		R\$ -		R\$ -		R\$ -		R\$ -	
6						R\$ -		R\$ -		R\$ -		R\$ -		R\$ -	
SUB-TOTAL					R\$ -		R\$ -		R\$ -		R\$ -		R\$ -		R\$ -
					R\$ -										

B - Equipamentos/Mobiliário	nota: para o calculo de taxas de depreciação foi utilizado a Instrução Normativa RFB nº 1.700, de 14 de março de 2017	Tempo de depreciação	percentual depreciação ano	Valor unitário	Quantidade	Valor devido mensalmente
1	Pia (Nº de cubas de acordo com necessidade local)				120	R\$ -
2	Balcão				120	
3	Bancada				120	
4	Estantes				240	
5	Geladeira industrial				60	
6	Geladeira doméstica				240	
7	Freezer vertical				120	
8	Freezer horizontal				70	
9	Balança digital				120	
10	Balança industrial				120	
11	Fogão Industrial com forno				120	
12	Fogão doméstico com forno				120	
13	Exaustor industrial				120	
14	Coifa para fogão				120	
15	Estrados				120	
16	Prateleiras				360	
17	Caixa plástica vazada com tampa				240	
18	Extrador de suco industrial				120	
19	Liquidificador doméstico				120	
20	Liquidificador Industrial				120	
21	Batedeira planetária				120	
22	Batedeira Industrial				120	
23	Multiprocessador industrial				120	
24	Multiprocessador doméstico				120	
SUB-TOTAL						R\$ -

C - Utensílios		Quantidade por Unidade/ano	Valor unitário	Quantidade	Valor devido mensalmente
1					R\$ -
2					R\$ -
SUB-TOTAL					R\$ -

	MERENDEIRA
--	------------

D - Materiais		Quantidade por Unidade/ano	Valor unitário	Quantidade	Valor devido mensalmente
1					R\$ -
2					R\$ -
SUB-TOTAL					#REF!

			MERENDEIRA		
E - Serviços		Quantidade por Unidade/ano	Valor unitário	Quantidade	Valor devido mensalmente
1					R\$ -
2					R\$ -
SUB-TOTAL					#REF!

OBS. A PRESENTE PLANILHA DEVE SER PREENCHIDA DE ACORDO COM OS ITENS CONSTANTES DOS ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA.



**ANEXO 09**

TABELA DE INFRAÇÕES E PENALIDADES

Nº	DESCRIÇÃO	ITEM DO TERMO DE REFERÊNCIA	GRAU DE INFRAÇÃO	PONTOS DE INFRAÇÃO	MULTA	INCIDÊNCIA
1	Preparação das refeições fora do ambiente da cozinha	3.1.1 3.4	4	5	10 UFM	Por ocorrência e por Unidade de Ensino
2	Descumprimento de cardápio por falta de gêneros alimentícios disponibilizado pela CONTRATADA	8.4.1 15.1 15.3 e seus subitens 18.12	5	10	25 UFM	Por ocorrência e por Unidade de Ensino
3	Alteração ou descumprimento do cardápio sem aviso prévio por escrito de no mínimo 72 horas de antecedência	8.13 15.2 18.3	3	4	5 UFM	Por ocorrência e por Unidade de Ensino
4	Falta da ficha técnica da preparação servida	8.16 8.16.1 8.16.2 8.16.3 18.3	1	2	2 UFM	Por ocorrência por preparação

Nº	DESCRIÇÃO	ITEM DO TERMO DE REFERÊNCIA	GRAU DE INFRAÇÃO	PONTOS DE INFRAÇÃO	MULTA	INCIDÊNCIA
5	Deixar de coletar amostra dos alimentos e preparações	8.19	1	2	2 UFM	Por ocorrência e por Unidade de Ensino
6	Guarda de amostras em desacordo com a legislação vigente (Portaria CVS 5/2013, RDC 43/2015).	8.19	1	2	2 UFM	Por ocorrência e por Unidade de Ensino
7	Material de higienização em desacordo com o Termo de Referência	15.5 15.6 15.6.1 15.6.2 ANEXO 6	2	3	3 UFM	Por ocorrência
8	Número de cozinheiras escolares em desacordo com o estipulado no Termo de Referência	12.2.2 QUADRO 5 QUADRO 6	3	4	5 UFM	Por empregado e por Unidade de Ensino
9	Número de profissionais técnicos em desacordo com o estipulado no Termo de Referência	12.1.3 QUADRO 4	3	4	5 UFM	Por ocorrência
10	Não-elaboração e implantação do Manual de Boas Práticas dentro do prazo estabelecido (120 dias)	10.1.19	1	2	2 UFM	Por ocorrência



Nº	DESCRIÇÃO	ITEM DO TERMO DE REFERÊNCIA	GRAU DE INFRAÇÃO	PONTOS DE INFRAÇÃO	MULTA	INCIDÊNCIA
11	Funcionário sem Carteira de Saúde atualizada, em qualquer tempo durante a vigência do Contrato	12.2.1; a 12.3.1;a	4	5	10 UFM	Por empregado e por Unidade de Ensino
12	Desrespeitar as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos	3.4 10.1.19	3	4	5 UFM	Por empregado e por Unidade de Ensino
13	Funcionário sem uniforme completo e limpo/uniforme sem condições de uso	10.2.17 10.2.19	2	3	3 UFM	Por empregado e por Unidade de Ensino
14	Falta de fornecimento dos Equipamentos de proteção individual	10.2.17 10.2.18 10.2.19 10.2.20	3	4	5 UFM	Por empregado e por Unidade de Ensino
15	Não apresentar a documentação constante no Termo de Referência quando solicitado pelo órgão fiscalizador	10.1.2 10.1.4 10.1.5 10.2.6 13 e seus subitens 24 e seus subitens	3	4	5 UFM	Por ocorrência

Nº	DESCRIÇÃO	ITEM DO TERMO DE REFERÊNCIA	GRAU DE INFRAÇÃO	PONTOS DE INFRAÇÃO	MULTA	INCIDÊNCIA
16	Falta de utensílios, mobiliário e equipamentos conforme Anexo 5	3.1.3 10.1.18 10.1.18.1 14 e seus subitens	3	4	5 UFM	Por item e por ocorrência
17	Não cumprimento da solicitação do Fiscal do Contrato para substituição imediata de utensílios, mobiliário ou para fornecimento de outros equipamentos	10.1.18	3	4	5 UFM	Por item e por ocorrência
18	Não servimento da alimentação escolar específica	19 e seus subitens	5	10	25 UFM	Por ocorrência e por Aluno
19	Consumo da alimentação geral pelo aluno quando a alimentação escolar específica não tiver sido disponibilizada	19 e seus subitens	5	10	25 UFM	Por ocorrência e por Aluno
20	Falta de telas na cozinha, estoque e refeitório e protetores de porta	14.5 14.5.1	3	4	5 UFM	Por item e por ocorrência
21	Ausência de apresentação dos laudos de análises bromatológicas, físico-químicas, microscópicas, microbiológicas e organolépticas	7.3	5	10	25 UFM	Por item e por ocorrência



Nº	DESCRIÇÃO	ITEM DO TERMO DE REFERÊNCIA	GRAU DE INFRAÇÃO	PONTOS DE INFRAÇÃO	MULTA	INCIDÊNCIA
22	Descumprimento dos percentuais de fornecimento de alimentos de produtores familiares, orgânicos, regionais e de reforma agrária	7.1.4; A,B,C,D,E,F 8.6 8.6.1 8.6.2 18.7.1 18.7.1.1 18.7.2 18.7.2.1	3	4	5 UFM	Por item e por ocorrência
23	Ausência ou atraso de desratização e desinsetização	14.4	4	5	10 UFM	Por item e por ocorrência
24	Fornecimento de alimento/marca que não conste na lista de homologados	4.3.1 4.3.1.1 7.1.1 7.1.3 9 e seus subitens 15.1 15.6.2 19.4	5	10	25 UFM	Por item e por ocorrência

Nº	DESCRIÇÃO	ITEM DO TERMO DE REFERÊNCIA	GRAU DE INFRAÇÃO	PONTOS DE INFRAÇÃO	MULTA	INCIDÊNCIA
25	Não cumprimento dos procedimentos acerca do Aleitamento Materno	16 e seus subitens	5	10	25 UFM	Por item e por ocorrência
26	Não cumprimento dos procedimentos acerca das fórmulas infantis	17 e seus subitens	5	10	25 UFM	Por item e por ocorrência
27	Servimento de itens do cardápio escolar geral e/ou específica na mesa, em guardanapos ou na mão dos alunos	8.22	2	3	3 UFM	Por item e por ocorrência
28	Impedimento ou atraso de acesso a cozinha e/ou estoque pelo Fiscal de Alimentação Escolar, Fiscal de Contrato ou Equipe Técnica da SME	22	3	4	5 UFM	Por item e por ocorrência
29	Ausência de treinamentos na frequência prevista	11 e seus subitens	4	5	10 UFM	Por item e por ocorrência
30	Falta de Equipe Técnica da CONTRATADA ou Equipe operacional enquanto houver refeições a serem servidas aos alunos nas EBs e enquanto houver alunos em CEIs	12.1.5 12.2.3	5	10	25 UFM	Por item e por ocorrência



Nº	DESCRIÇÃO	ITEM DO TERMO DE REFERÊNCIA	GRAU DE INFRAÇÃO	PONTOS DE INFRAÇÃO	MULTA	INCIDÊNCIA
31	Fornecer alimentos para terceiros, bem como preparações ou ingredientes da alimentação escolar, adquiridos pela própria CONTRATADA ou pela SME, de consumo exclusivo do aluno	3.3	5	10	25 UFM	Por item e por ocorrência
32	Não informar à Equipe Técnica de Nutrição da SME sobre mudança na composição dos alimentos/produtos homologados que constam na Ficha de Identificação de produtos	9.4 ANEXO 17	2	3	3 UFM	Por item e por ocorrência
		<b>INFRAÇÃO</b>	<b>GRAU</b>	<b>PONTOS</b>	<b>UFM</b>	
		leve	1	2	2	
		moderado	2	3	3	
		intenso	3	4	5	
		grave	4	5	10	
		gravíssimo	5	10	25	

**ANEXO 10****TABELA DE INCIDÊNCIAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – Ensino Infantil**

<b>Gênero Alimentício<sup>4</sup></b>	<b>B1</b>	<b>B2 e Maternal</b>	<b>Jardim e Pré</b>
<b>PROTEÍNAS<sup>1</sup></b>			
Sobrecoxa de frango	2x/semana	2x/semana	2x/semana
Peito de frango	4x/semana	3x/semana	3x/semana
Tatu bovino	2x/mês	2x/mês	2x/mês
Patinho em cubos ou iscas	2x/semana	2x/semana	2x/semana
Patinho moído	2x/semana	2x/semana	2x/semana
Peixe (tilápia)	2x/mês	2x/mês	2x/mês
Pernil ou lombo suíno em cubos	2x/mês	2x/mês	2x/mês
Ovos / omelete	até 1x/mês	até 2x/mês	até 2x/mês
Estrogonofe (com iogurte natural)	-	1x/mês	1x/mês
Leguminosas (feijão de todos os tipos, lentilha, ervilha partida)	5x/semana	5x/semana	5x/semana
<b>AMIDO<sup>1</sup></b>			
Arroz	6 a 8x/semana	6x/semana	6x/semana
Arroz integral	2x/semana	2x/semana	2x/semana
Massas	2x/semana	1x/semana	1x/semana
Massas integrais		1x/semana	1x/semana
Polenta	3x/mês	3x/mês	3x/mês
Farofa/Pirão	-	2x/mês	2x/mês
<b>BEBIDAS<sup>2</sup></b>			
Suco de polpa (sabores variados)	-	3x/semana	3x/semana
Vitamina com polpa de fruta (com aveia/granola)	-	2x/semana	2x/semana
Vitamina com fruta	-	1x/semana	1x/semana
Leite preparado com cacau	-	3x/semana	-
Leite preparado com cacau e açúcar mascavo	-	-	3x semana
Leite puro	-	2x/semana	2x/semana
Suco integral	-	2x/semana	2x/semana
<b>LANCHES</b>			
Pães diversos (de abóbora, de leite, caseiro, de cachorro quente, cenoura, aipim, etc)	-	3x/semana	3x/semana
Pães integrais	-	2x/semana	2x/semana



Torta de carne moída ou frango	-	3x/semana	3x/semana
Biscoitos (Agricultura familiar)	-	-	1x/mês
<b>Gênero Alimentício<sup>4</sup></b>	<b>B1</b>	<b>B2 e Maternal</b>	<b>Jardim e Pré</b>
Biscoito de polvilho	-	4x/mês	3x/mês
Bolo sem açúcar (integral ou não, adoçado com uva passa ou suco de maçã, ou suco concentrado, etc, com ou sem cobertura sem açúcar)	-	3x/mês	3x/mês
Sanduíche de carne moída ou frango	-	1x /semana	1x /semana
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.
<b>ACOMPANHAMENTOS PARA PÃES</b>			
Doce/Geléia de frutas sem açúcar	-	1x/semana	1x/semana
Manteiga	-	1x/semana	1x/semana
Queijo para sanduíche (mussarela)	-	1x/semana	1x/ semana
Patês salgados (poderá conter iogurte e/ou ricota e/ou vegetais e/ou queijo mussarela e/ou proteína animal <sup>3</sup> )	-	2x/semana	2x/semana
<b>ITENS PARA PREPARAÇÕES</b>			
Milho congelado	-	1x/semana	1x/semana
Ervilha congelada			
Granola sem açúcar	-	2x/mês	2x/mês
Aveia	1x/semana	2x/mês	2x/mês
Cereal sem açúcar (flocos de milho)	-	1x/semana	1x/semana
Queijo mussarela	-	3x/mês	3x/mês
Leite	-	3x/mês	3x/mês

**TABELA DE INCIDÊNCIAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – Ensino  
Fundamental**

<b>Gênero Alimentício<sup>4</sup></b>	<b>Cardápio EF</b>	<b>Cardápio EJA</b>	<b>CEDIN Almoço</b>	<b>CEDIN Lanche</b>
<b>PROTEÍNAS<sup>1</sup></b>				
Sobrecoxa de frango	2x/mês	2x/mês	3x/mês	-
Peito de frango	4x/mês	4x/mês	4x/mês	-
Tatu bovino	2x/mês	1x mês	2x/mês	-
Patinho em cubos ou iscas	2x/mês	2x/mês	3x/mês	-
Patinho moído	2x/mês	2x/mês	3x/mês	-
Peixe (tilápia)	2x mês	1x/mês	2x mês	-
Pernil ou lombo suíno em cubos	2x/mês	1x/mês	2x/mês	-
Ovos/Omelete	até 1x/mês	até 1x/mês	até 2x/mês	-
Estrogonofe (com iogurte natural)	1x/mês	1x/mês	1x/mês	-
Leguminosas (feijão de todos os tipos, lentilha, ervilha partida)	10x/mês	7x/mês	13x mês	-
<b>AMIDO<sup>1</sup></b>				
Arroz	9x/mês	7x/mês	13x/mês	-
Arroz integral	4x/mês	4x/mês	4x/mês	-
Massas	3x/mês	2x/mês	3x/mês	-
Massas integrais	2x/mês	2x/mês	2x/mês	-
Polenta	2x/mês	2x/mês	2x/mês	-
Farofa/Pirão	2x/mês	2x/mês	2x/mês	-
<b>BEBIDAS<sup>2</sup></b>				
Suco concentrado (sabores variados)	4x/mês	1x mês	-	4x/ mês
Vitamina de frutas		-	-	5x/ mês
Leite preparado com cacau e açúcar mascavo		1x mês	-	5x/mês
Café com leite		1x mês	-	5x/mês
Iogurte (sabores variados)	1x mês	-	-	1x/ mês
<b>CEREAIS PARA LANCHES</b>				
Pães diversos (de abóbora, de leite, caseiro, de cachorro quente, cenoura, aipim, etc)	4x/mês	-	-	3x/mês
Pães integrais		-	-	2x/mês
Torta de carne moída ou frango	-	2x mês	-	4x mês
Biscoitos (Agricultura familiar)	-	-	-	2x/mês
Biscoito de polvilho	-	-	-	2x/mês



Gênero Alimentício <sup>4</sup>	Cardápio EF	Cardápio EJA	CEDIN Almoço	CEDIN Lanche
Bolo	Para cardápio de festa	Para cardápio de festa	-	2x/mês
Bolo Integral (com mascavo)			-	2x/mês
ACOMPANHAMENTOS PARA PÃES				
Manteiga	1x/mês	-	-	1x/mês
Queijo para sanduíche (mussarela)	1x/mês		-	2x/mês
Patês salgados (poderá conter iogurte e/ou ricota e/ou vegetais e/ou queijo mussarela e/ou proteína animal <sup>3</sup> )	2x/mês		-	2x/mês
PREPARAÇÕES ESPECÍFICAS				
Queijo para preparação (polenta, torta e omelete)	2x/mês	1x/mês	2x/mês	2x/mês
Leite para preparações	2x/mês	1x/mês	2x/mês	-
Sanduíche de carne moída ou frango	2x/mês	1x/mês	-	5x/mês
CEREAIS PARA FINALIZAÇÃO				
Aveia ou cereal (flocos de milho)	1x/mês	-	-	4x mês
VEGETAIS MINIMAMENTE PROCESSADOS				
Milho congelado	1x/semana	1x/semana	1x/ semana	1x/semana
Ervilha congelada				



ANEXO 11  
MODELO DE FICHA TÉCNICA

FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Preparação: Lentilha

INGREDIENTES	Quant. Bruta (g/ml)	Quant. Líquida (g/ml)	Medida caseira	B1 (g)	B2 Maternal (g)	Jardim Pré (g)	Fundamental (g)	Cedin Almoço (g)	EJA (g)
Lentilha	400	400	1 pacote	7,7	12,9	16,0	25,0	25,0	25,0
Alho fresco	6	4	2 dentes	0,1	0,2	0,2	0,4	0,4	0,4
Óleo	20	20	2 colheres de sopa	0,4	0,6	0,8	1,3	1,3	1,3
Cebola	82	74	1 unidade pequena	1,6	2,6	3,3	5,1	5,1	5,1
Sal refinado	12	12	1 colher de sopa	0,2	0,4	0,5	0,8	0,8	0,8

Nutricionista Responsável CRN 10 - XXX

MODO DE PREPARO

1. Escolha a lentilha e retire os grãos não comestíveis, lave e leve

para a panela para cozinhar com água e sal.

3. Quando estiver cozida pique o alho e a cebola e leve para refogar, em seguida acrescente a lentilha e deixe ferver por alguns minutos e desligue o fogo da panela.

4. Adicione temperos (cebolinha e salsinha).



**Consistência:** Normal

2.

	RENDIMENTO		
	Total	Per capita bruta (gramas/ml)	
	Cardápio	Rendimento	Porção
	B1	52 porções	1/3 concha pequena (33g)
	B2-Maternal	31 porções	1/2 concha pequena (55g)
	Jardim e Pré	25 porções	2/3 concha pequena (67g)
	Fundamental	16 porções	1 concha pequena (110g)
	Cedin Almoço/EJA	16 porções	1 concha pequena (110g)

Nutricionista Responsável CRN 10 - XXX



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	1/3 concha pequena (33g)	1/2 concha pequena (55g)	2/3 concha pequena (67g)	1 concha pequena (110g)
Energia (kcal)	30,12	50,52	62,65	97,89
Carboidrato (g)	4,91	8,24	10,22	15,97
Proteína (g)	1,81	3,04	3,77	5,90
Gordura (g)	0,45	0,75	0,93	1,46
Fibras (g)	1,33	2,24	2,78	4,34
Vitamina A (mcg)	0,23	0,39	0,48	0,75
Vitamina C (mg)	0,45	0,76	0,94	1,47
Cálcio (mg)	4,36	7,32	9,08	14,18
Ferro (mg)	0,54	0,91	1,13	1,76
Magnésio (mg)	7,42	12,44	15,43	24,11
Sódio (mg)	50	70	100	130

Nutricionista Responsável CRN 10 - XXX



## FICHA DE IDENTIFICAÇÃO DE PRODUTOS

PRODUTO:

MARCA:

FABRICANTE:

FOTOS DO RÓTULO EM TODAS SUAS DIMENSÕES:

INGREDIENTES DO PRODUTO: (constantes no rótulo da embalagem primária, inclusive a função principal e nome completo ou número INS dos aditivos)

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: (obrigatoriamente, de acordo com a RDC 360 de 23/12/03, no caso dos alimentos abrangidos por esta legislação)

Tipo: (no caso de grãos e hortícolas)

Classificação: (no caso de grãos e hortícolas)

Nº de registro do produto no órgão competente: (se for o caso)

Embalagem primária: (tipo e peso líquido)

Prazo de validade:

Condições de armazenamento:

Condições de conservação:

Prazo máximo para consumo após a abertura da embalagem primária:

Preparo (conforme rótulo):

Alergênicos/Alertas/Lupa:

Outras informações que a empresa julgar necessário:

IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO PELAS INFORMAÇÕES:

Nome:

Cargo na empresa:

Habilitação profissional:

Nº do registro no órgão de habilitação profissional:

Assinatura:

Data:

PARECER (CAMPO EXCLUSIVO DA SME):

MOTIVO (CAMPO EXCLUSIVO DA SME):



## ANEXO 13

## LOTES E QUANTITATIVOS

## LOTE 01:

LOTE	Unidades de Ensino	Endereço	Bairro	NÚMERO DE ALUNOS POR TURNO				
				Mat.	Vesp.	Integral	Not.	T. Alunos
1	E.B. João Paulo II	Rua Selso Duarte Moreira, Nº 1392	Cordeiros	680	670	0	0	1350
1	C.E.I. Valdemir de Souza	Rua Selso Duarte Moreira, Nº 1520	Cordeiros	24	49	176	0	249
1	C.E.I. Lausimar Laus	Rua Pernambuco, Nº 71	Cordeiros	21	23	99	0	143
1	C.E.I. Ana da Silva Fontes	Rua Santo Agostinho, Nº 917	Cordeiros	31	40	131	0	202
1	C.E.I. Padre João Pivato	Rua São Cristovão, Nº 600	Cordeiros	18	18	178	0	214
1	C.E.I. Odílio Garcia	Rua Odílio Garcia, Nº 740	Cordeiros	0	0	99	0	99
1	CEDIN Jacy Dias Ramos	Rua Laudelina Dionisio, Nº 420	Cordeiros	96	100	0	0	196
1	E.B. Antônio Ramos	Rua Independência, Nº 55	Cordeiros	455	444	0	0	899
1	C.E.I. Amélia Müller dos Reis	Rua Silvestro Moser, Nº 461	Cordeiros	21	25	127	0	173
1	C.E.I. Prof. Manoel F. de Miranda	Rua Orlandia A. Pires, Nº 120	Cordeiros	0	0	91	0	91
1	C.E.I. Vereador Otávio Cesário Pereira	Rua José Luiz Marcelino, Nº 1162	Cordeiros	25	25	220	0	270
1	E.B. Profª Maria José Hülse Peixoto	Rua Lidia Puel Peixer, Nº 555	Cordeiros	516	523	30	0	1069
1	CEI Cássia Maria Schneider Soares	Rua Euripedes Amorim Leal, 600	Cordeiros	0	0	122	0	122
1	E.B. Padre Pedro Baron	Rua Luiz José Medeiros, Nº 259	Cordeiros	332	333	0	0	665
1	E.B. Melvin Jones	Rua Sebastião Romeu Soares, Nº 640	Cordeiros	715	730	0	0	1445
1	C.E.I. Neusa Reis Cesário Pereira	Rua Hamilton Pimentel, Nº 200	Cordeiros	64	71	304	0	439
1	C.E.I. Profª Gisele Kawikioni	Rua Abilio Corrêa de Melo, Nº 689	Cordeiros	0	0	111	0	111
1	C.E.I. Rosinha de Souza	Rua Prof. Cosme Busarello, Nº 241	Cordeiros	18	20	103	0	141
1	C.E. de Cordeiros	Rua Reinaldo Schmithausen, Nº 1966	Cordeiros	506	498	0	52	1056
1	C.E.I. João Sandri	Rua Raul Machado, Nº 1027	Cidade Nova	14	23	88	0	125
1	C.E.I. Profª Mauricélia A. do Nascimento	Rua Ministro Luiz Galloti, Nº 1695	Cidade Nova	22	24	170	0	216
1	C.E.I. Prefeito Eduardo Dadinho Canziani	Rua Alcides Esperidião Pereira, Nº 885	Cidade Nova	17	25	200	0	242
1	C.E.I. Dayana Maria de Souza	Rua João Galvão Fernandes, Nº 0	Cidade Nova	14	23	265	0	302
1	C.E.I. Profª. Ermelinda Potter Custódio	Rua José Domingos Mafra, Nº 99	Cidade Nova	0	0	53	0	53
1	C.E.I. Dra. Zilda Arns Neumann	Rua Emanuel José Rebello, Nº 60	Cidade Nova	40	49	187	0	276
1	C.E.I. Maria Regina Coppi Vicente	Rua Emanuel José Rebello, Nº 60	Cidade Nova	0	0	109	0	109
1	C.E. Profª Cacildo Romagnani	Rua Emanuel José Rebello, Nº 60	Cidade Nova	586	562	0	0	1148
1	C.E.I. Omar Luis Macagnan	Rua Sidnei Shulze, Nº 812	Cidade Nova	20	20	98	0	138
1	CEDIN Emílio Gazaniga Junior	Rua das Hortências, s/n	Cidade Nova	244	159	0	0	403
1	E.B. Elias Adaime	Rua das Hortências, Nº 278	Cidade Nova	479	479	0	0	958
1	C.E.I. Euclides Ciriaco Meirinho	Rua Das Azaléia, s Nº 283	Cidade Nova	0	0	42	0	42
1	C.E.I. Profª Onadir da Silva Tedéo	Rua Arnaldo Corrêa de Mello, Nº 387	Cidade Nova	0	0	41	0	41
1	C.E. Pedro Rizzi	Rua Agílio Cunha, Nº 812	Cidade Nova	612	594	0	47	1253
1	C.E.I. Henrique Marques	Rua Domingos Rampelotti, Nº 1599	São Roque	10	9	46	0	65
1	G.E. Jorge Domingos Gonzaga	Rua Domingos Rampelotti, Nº 1599	São Roque	64	65	0	0	129
1	E.B. Padre José de Anchieta	Rua João Thomaz Pinto, Nº 1567	Canhanduba	115	102	19	0	236
1	E.B. Profª Inês Cristofolini de Freitas	Rua Doutel de Andrade, Nº 410	Itaipava	187	163	35	0	385
1	C.E.I. Profª Alzira Winter	Rua Doutel de Andrade, Nº 410	Itaipava	30	34	84	0	148
1	E.B. Profª Judith Duarte de Oliveira	Av. Itaipava, Nº 2125	Itaipava	207	216	0	0	423
1	C.E.I. Nilton de Andrade	Av. Itaipava, Nº 2350	Itaipava	22	25	98	0	145



1	E.B. Francisco Celso Mafra	Av. Itaipava, Nº 4107	Itaipava	284	278	0	0	562
1	C. E.I. Gabriel Dallago	Rua Marcos Albino, Nº 1698	Baia	0	0	56	0	56
1	EB de Campo Maria do Carmo Vieira	Rua Ver. Germano Luiz Vieira, Nº 0	Baia	150	175	60	0	385
1	C. E.I. Graziela Vieira	R. José Dallago, 225	km12	24	24	17	0	65
1	C.E.I. Augusto Bento de Oliveira	Av. Ver. Germano Luiz Vieira	km12	0	0	111	0	111
1	E.I. Maria Perpétua Pereira	Rua Benta Custódio Vieira, Nº 418	Paciência	65	74	0	0	139
1	E.I. Duque de Caxias	Rua Vergílio Cadore, Nº 0	Campeche	45	40	0	0	85
1	CEI Katiucia da Graça Vicente	Rua Vergílio Cadore, Nº 0	Campeche	14	15	37	0	66
1	C.E.I. Antônio Merlo	Rua Edmundo Leopoldo Merizio, Nº 1100	Limoeiro	34	33	63	0	130
1	E.B. Profª Martinho Gervasi	Rua José Marcelino Rodrigues, Nº 4309	Brilhante 2	182	176	0	0	358
1	CEI Antônio Nicoletti	Rua José Marcelino Rodrigues, Nº 4309	Brilhante 2	33	38	51	0	122
1	C.E.I. Luiz Silvério Vieira	Servidão Pe. Guilherme Kleine, Nº 0	Arraial dos Cunhas	0	0	41	0	41
1	E.B. Prefeito Alberto Werner	Rua Francisco Rodrigues Pereira, Nº 0	Carvalho	207	206	0	0	413
1	C.E.I. Profª Maria do Carmo Espindola	Rua Marcos Gustavo Heusi, Nº 42	Carvalho	18	22	99	0	139
1	CEDIN Lucy Canziani	Rua Pedro Joaquim Vieira, Nº 337	São Judas	75	76	0	0	151
1	E.B. Avelino Werner	Rua Santo Antônio, Nº 320	São Judas	380	371	0	0	751
<b>Total de Alunos</b>								<b>19345</b>
Fonte: metabase - 19/03/2025								

**LOTE 02:**

LOTE	Unidades de Ensino	Endereço	Bairro	NÚMERO DE ALUNOS POR TURNO				
				Mat.	Vesp.	Integral	Not.	T. Alunos
2	C.E.I. Nossa Sra. de Lourdes	Rua Amaro Jaques, Nº 217	Fazenda	0	0	80	0	80
2	C.E.I. Rosete Palmeira Silva	Rua Expedicionário Marquetti, Nº 120	Fazenda	14	14	60	0	88
2	G.E. Guilhermina Büchele Müller	Rua Abraão Bernardino Rocha, Nº 0	Fazenda	161	162	0	0	323
2	E.B. Gaspar da Costa Moraes	Rua Osvaldo Reis, Nº 54	Fazenda	347	335	125	41	848
2	CEDIN Verde Vale	Rua Osvaldo Bertemes, Nº 0	Fazendinha	28	43	0	0	71
2	C.E.I. Mariana Graciola	Rua Bráulio Werner, Nº 153	Praia Brava	16	18	124	0	158
2	E.B. Yolanda Laurindo Ardigó	Rua Bráulio Werner, Nº 153	Praia Brava	166	119	0	0	285
2	C.E.I. Mário Pedro Ferreira	Rua Suéci,a Nº 500	Praia Brava	0	11	53	0	64
2	E.B. Ariribá	Rua Suécia, Nº 500	Praia Brava	66	87	50	0	203
2	C.E.I. Cândida Vargas	Rua Cônsul Carlos Renaux, Nº 367	Cabeçadas	5	4	105	0	114
2	G.E. Elisa Gessele Orsi	Rua Afonso Orsi, Nº 165	Fazendinha	18	15	127	0	160
2	C.E.I. Sagrada Família	Rua Pedro Luiz da Silva, Nº 20	Fazendinha	16	18	88	0	122
2	C.E.I. Cesar Martinho Ferreira	Rua Sebastião João dos Santos, 271	Fazenda	11	16	101	0	128
2	Banda Filarmônica de Itajaí	Rua Estafano José Vanolli, Nº 941	São Vicente	89	138	0	0	227
2	E.B. Aníbal Cesar	Rua Estafano José Vanolli, Nº 941	São Vicente	579	591	102	92	1364
2	C.E.I. Angela Dias Ramos Neves	Rua Antônio Cirilo Dutra, Nº 95	São Vicente	29	53	86	0	168
2	C.E.I. Anninha Linhares de Miranda	Rua Antônio Peirão, Nº 26	São Vicente	0	0	130	0	130
2	C.E.I. Leonidia dos Santos Vicente	Rua São Joaquim, Nº 212	São Vicente	0	0	47	0	47
2	E.B. Mansueto Trés	Rua Porto União, Nº 0	São Vicente	295	312	0	0	607
2	C.E.I. Hercílio Bento	Rua São Francisco do Sul, Nº 701	São Vicente	23	18	151	0	192
2	C.E.I. Tancredo Neves	Rua Rui Vieira, Nº 423	São Vicente	19	14	84	0	117
2	CEDIN Dilzelena Márcia Teixeira	Rua Alfredo Kleis, Nº 116	São Vicente	63	64	0	0	127
2	C.E.I. Profª Carine de Souza Balduino	Rua Padre Paulo Condla, Nº 464	São Vicente	0	0	80	0	80
2	C.E.I. Darlan Dotto Wiersinski	Rua Paulo Kleis Junior, Nº 15	São Vicente	0	0	63	0	63
2	E.B. José Medeiros Vieira	Rua Saul S. dos Santos, SN	São Vicente	325	320	0	0	645
2	E.B. Pedro Paulo Rebello	Rua Eudoro Silveira, Nº 620	São Vicente	535	403	25	0	963





2	C.E.I. Antônio João Vicente	Rua Chapecó, Nº 885	São Vicente	20	25	129	0	174
2	C.E.I. Eloi Camilo	Rua Alice dos Santos Bittencourt, Nº	São Vicente	0	0	215	0	215
2	CEDIN Napoleão de Souza	Rua Singapura, Nº 12	São Vicente	120	107	0	0	227
2	C.E.I. João Victorino	Rua Nilo Bittencourt, Nº 1390	São Vicente	21	24	245	0	290
2	E.B. Marechal Olympio Falconieri da Cunha	Rua Antonio Carlos P. Leão, Nº 456	São Vicente	724	740	0	0	1464
2	C.E.I. Padre Jacob	Rua Antônio Carlos P. Leão Filho, Nº 500	São Vicente	33	35	55	0	123
2	G.E. Carlos de Paula Seára	Rua Pedro José João, Nº 221	Dom Bosco	120	114	30	0	264
2	C.E.I. Nossa Sra. das Graças	Rua Pedro José João, Nº 221	Dom Bosco	16	19	108	0	143
2	C.E.I. Regiane Mara da Luz da Silva	Rua Antero Chaves, Nº 375	Dom Bosco	10	19	70	0	99
2	C.E.I. Adélia Russi Silva	Rua Santa Luzia, Nº 150	Dom Bosco	19	24	194	0	237
2	E.B. Profª Maria Dutra Gomes	Rua Jacob Ardigó, Nº 117	São Judas	337	337	0	0	674
2	C.E.I. Profª Rosemary Klock	Rua Aníbal Cesar, Nº 185	Dom Bosco	0	0	119	0	119
2	C.E.I. Vereador Luiz Gonzaga Agostinho	Rua Alberto Werner, Nº 50	Vila Operária	0	0	118	0	118
2	C.E.I. Vereador Heluiz Antonio Moraes Gonzag	Rua José Eugênio Müller, Nº 130	Vila Operária	19	23	130	0	172
2	C.E.I. Profª Rosana Aparecida de Souza	Rua Felipe Reiser, Nº 650	São João	18	18	179	0	215
2	C.E.I. Norma Neves Tabalipa	Rua José Quirino, Nº 576	São João	16	16	40	0	72
2	C.E.I. Antonieta Moreira dos Santos	Rua Manoel Gaya, Nº 67	Barra do Rio	0	0	115	0	115
2	CEDIN Ângela Dalçóquio de Souza	Rua Nelson Augusto Silva Schiefler, Nº 175	Imaruí	72	65	0	0	137
2	E.B. Arnaldo Brandão	Rua Leodegário Pedro da Silva, Nº 633	Imaruí	251	293	35	0	579
2	C.E.I. Laércio Mauro Malburg	Rua Curt Hering, Nº 225	Barra do Rio	38	38	28	0	104
2	C.E.I. Léa Leal de Souza	Rua Curt Hering, Nº 225	Barra do Rio	0	0	78	0	78
2	C.E.I. Elizabeth Malburg	Rua David Adão Schmitt, Nº 0	Barra do Rio	0	0	125	0	125
2	C.E.I. Márcio Roberto da Rosa	Rua Albino Gugelmin, Nº 519	São João	0	0	63	0	63
2	E.B. João Duarte	Rua Ernesto Kobarg, Nº 372	São João	375	378	0	0	753
2	E.B. Profª Edy Vieira W. Rothbarth	BR 101, Nº 3010	Salseiros	365	370	0	0	735
2	C.E.I. João Vieira Ramos	Rua César Augusto Dalçoquio, Nº 5295	Salseiros	0	12	86	0	98
2	E.M. Rosa Negreiros Cabral	Rua Bruno Vicente da Luz, Nº 5626	Espinheiros	124	121	0	0	245
2	C.E.I. Diva Vireira Abrantes	Rua Augusto Lugn, Nº 45	Espinheiros	39	37	262	0	338
2	C.E.I. Profª Márcia M. Augusto Nunes	Rua Antônio Müller, Nº 68	Espinheiros	0	0	70	0	70
2	G.E. Maria Nilsa Ferreira Evaristo	Rod. Jorge Lacerda 3700	Espinheiros	226	239	0	0	465
2	C.E.I. Cecília Santiago Dias	Rua Clarindo Sebastião da Cunha, Nº 1330	Espinheiros	24	18	43	0	85
2	E.I. Clarindo Sebastião da Cunha	Rua Clarindo Sebastião da Cunha, Nº 1385	Espinheiros	44	49	0	0	93
2	C.E.I. Maria da Glória Stringari	Rua Francisco Casas Ramos, Nº 170	Espinheiros	34	33	193	0	260
2	E.B. Profª Thereza Bezerra de Athayde	Rua Atílio Dalsóquio, Nº 50	Espinheiros	742	723	0	52	1517
2	C.E.I. Luiz Orsi Júnior	Rua Fermino Vieira Cordeiro, Nº 3812	Espinheiros	24	25	121	0	170
2	E.B. Profª. Maria Rosa Heleno Schulte	Rua Fermino Vieira CordeiroS, Nº	Espinheiros	325	331	0	0	656
2	E.B. José Fernandes Potter	Rua Fermino Vieira CordeiroS, Nº 2165	Espinheiros	325	326	0	0	651
			<b>Total de Alunos</b>				<b>0</b>	<b>19317</b>
	Fonte metabase - 19/03/25							



**ANEXO 14**

**MODELO DECLARAÇÃO DE COMPROMISSOS CONTRATUAIS**

A Empresa \_\_\_\_\_, estabelecida na \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, neste ato representada por sua representante legal, a \_\_\_\_\_, no uso de suas atribuições legais, vem **DECLARAR**, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que possui contratos firmados com a iniciativa privada e/ou administração pública, á saber:

Item	Contratante	Contrato	Vigência	Valor da Contratação	Consumo CT	Saldo Remanescente
	Razão Social – CNPJ – Endereço					

Declaramos que os compromissos assumidos não são superiores a 1/12 (um doze avos) do Patrimônio Líquido Social<sup>1</sup> da licitante.

Apresentação dos Cálculos:

A receita constante desta declaração refere-se ao Balanço do último exercício social, ou seja 2024 e àquelas vinculadas ao CNPJ acima informado.

O cálculo relacionado a exigência contida no edital vem atender a especificação do referido anexo, porquanto superior a 1.

A planilha contendo a relação de contratos foi elaborada considerando o modelo constante no Anexo VII-E da IN nº 05/2017, considerando o valor remanescente do contrato excluindo o já executado.

Por ser verdade assina o presente.

<sup>1</sup> Fórmula de cálculo: (Valor do Patrimônio Líquido x 12/ Valor total dos contratos); Nota 1: Esse resultado deverá ser superior a 1 (um); Nota 2: considera-se o valor remanescente do contrato, excluindo o já executado; Nota 3: Caso a diferença entre a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) e a declaração apresentada seja maior que 10% (dez por cento) positivo ou negativo em relação à receita bruta, o licitante deverá apresentar justificativas. Fórmula de cálculo: (Valor da Receita Bruta - Valor total dos Contratos) x 100 = Valor da Receita Bruta.

**ANEXO 15****PRODUTOS/MARCAS HOMOLOGADOS DISPENSA PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE  
EDUCAÇÃO DE ITAJAI****04/08/2025**

<b>n</b>	<b>PRODUTOS</b>	<b>Especificação</b>	<b>MARCAS APROVADAS</b>
01	Açúcar	Mascavo	Jasmine / Minamel/ Treviso
		Refinado	Caravelas / União
02	Água de coco		Puri
03	Amido de milho		Maizena/ Yoki
04	Arroz	Parboilizado	Buriti/ Urbano/ Safra
		Integral	Buriti/Tio João /Urbano
05	Aveia	Flocos finos	Quaker / Vitao/ Jasmine
		Flocos grossos	Quaker /Da Magrinha/ Jasmine
		Farelo	Quaker / Vitao/ Nestlé
06	Azeite de oliva		LaVioletera/ Andorinha/ Gomes da Costa
07	Biscoito infantil	salgado	Minha primeira pipoquinha/ Meu primeira lanchinho de milho/ Meu primeiro lanchinho sabor milho e tomate - Nestlé Mucilon Feijão, arroz e cenoura/ Lentilha, arroz e brócolis - Snack assado Nhami mami
		adocicado (sem açúcar)	Brócolis e maçã/Banana e cenoura/Morango e beterraba - Mini puffs Nhami mami Meu primeiro lanchinho sabor morango e banana - Nestlé Mucilon
08	Biscoito	De polvilho	Natural - Cooperfavi Couve e espinafre/Hortaliças/ Cenoura e cúrcuma - Crilancha Batata doce - Sell'e Palito salgado e doce - Granomel
		Integrais (kit lanche passeio)	Jasmine/Mãe Terra/ Tabletitos Low Carb Leve Croc
		salgado da Agricultura Familiar	Salgado/Salgado integral/Orégano/Açafrão/Queijo - Casa de Massa da Pópa
		doce da Agricultura Familiar	Tradicional/Milho/ Tâmará (sem açúcar)/Cacau/Caseiro integral/Amanteigado - Casa de Massa da Pópa
		Cream Cracker integral	Bauducco
		Outros <sup>1</sup>	
09	Cacau em pó solúvel		Dona Jura /Q-vita
10	Café		Melitta/ 3 corações/ União
11	Carne bovina	Patinho em cubos	King/ Della
		Patinho em iscas	King/ Della/ Resplendor
		Patinho moída	King/ Della
		Tatu/Lagarto em peça	Resplendor/ Della
		Tatu/Lagarto em cubos	King
		Tatu/Lagarto em iscas	Resplendor/ Della/ King
		Filé de coxa e sobrecoxa em peça	NAT/ CVale

12	Carne de frango	Filé de peito em peça	Macedo/Nat/Levo/ Mais frango/CVale/Copacol
		Filé de peito em cubos	Sadia
n	PRODUTOS	Especificação	MARCAS APROVADAS
		Filé de peito moído	Copacol
13	Carne suína	Pernil em peça/cubo	Ouro do Sul/ Sadia/ King/ Della/ Resplendor
		Lombo em peça/ bife/cubo	King/ Della
14	Cereal sem açúcar	de arroz	Leve crock
		de milho	Mano velho/Nat flakes bio/ Leve crock
15	Chips de frutas/vegetais desidratados (kit lanche passeio)	Maçã	COOPERSERRA/ Schio/ Solo Snacks
		Maçã com canela	COOPERSERRA/ Roots to go
		Banana	Solo Snacks
		Banana com morango	Lio Nutri
		Outros <sup>1</sup>	
16	Coco ralado		Sococo
17	Doce/Geléia de frutas sem açúcar		Banana com tâmara / Uva com tâmara / Morango com maçã e tâmara/ Goiaba com maçã e tâmara - COOPAVIDI
			Banana/ Morango com tâmara - Nona Coruja
			Outros sabores <sup>1</sup>
18	Ervas e especiarias	Açafrão	DuQuintal/ Luizão/ Jandira/ Jota Pe
		Alecrim	Jandira/ Jota Pe/ Luizão
		Alho	COOPERAR
		Alho Poró	COOPAFREN, COOPERAR
		Camomila	Chamel
		Canela Em Pó	Kitano/ Luizão/ Shambala/ DuQuintal
		Canela em pau	Luizão/ Jandira
		Capim cidreira	Chá leão
		Capim limão	Chamel
		Cebolinha	COOPERAR
		Cominho	Kitano/Mactost/ DuQuintal/ Luizão
		Colorífico/ Colorau	Kitano/ Color Andina/ Luizão
		Coentro	COOPERAR
		Cravo da Índia	Luizão
		Eucalipto	Chamel
		Erva cidreira	Chamel
		Ervas finas	Jota Pe
		Erva doce	Chamel
		Gengibre	COOPERAR
		Hortelã	COOPERAR
		Hortelã seco	Chamel/ Chá leão
		Manjerição fresco	COOPERAR

		Manjerição seco	Jota Pe
<b>n</b>	<b>PRODUTOS</b>	<b>Especificação</b>	<b>MARCAS APROVADAS</b>
		Orégano Desidratado	Kitano/ Luizão/ Jandira/ DuQuintal (peruano)
		Salsinha	COOPERAR
		Louro	Kitano/Mactost/Luizão
		Pimenta do reino	Kitano/Mactost/ Shambala/ Luizão
		Sálvia	COOPERAR
		Tomilho	COOPERAR
		Páprica doce	Luizão/ Jandira
		Páprica defumada	Jota Pe
		Noz moscada em pó	Luizão
		Outros <sup>1</sup>	
19	Farinha	de mandioca	Rocha/COOPERFAVI/Damázia
		flocos de milho	Mano Velho
		de milho pré cozida	Yoki
		Trigo especial	Dona Benta/ Rosa Branca
		Trigo integral	Dona Benta /Jasmine
		Trigo para kibe	Yoki/ Kanty/Romariz
20	Fermento	Químico	Royal/Dr. Oetker
		Biológico	Dona Benta
21	Fubá		Ecobio/ Mano Velho
22	Gelatina incolor		Apti/ Sol
23	Granola sem açúcar		Da Magrinha
24	Iogurte	Integral, com polpa de frutas	Morango (sem açúcar) - Salubi
			Coco/ Ameixa - Salubi
		Integral, Natural	Salubi/Holandês
25	Leguminosas	Feijão branco	Caldão
		Feijão preto	COOPERFAVI/ Caldão/Urbano/ Caldo bom/ Girardi
		Feijão vermelho	COOPERFAVI/ Caldão/Caldo bom/ Fritz e frida/ Girardi
		Feijão carioca	Caldão/ Giassi/ Girardi
		Ervilha partida	Juréia/ Yoki
		Ervilha in natura congelada	Lar/EasyChef/ Copacol/ Confrescor
		Grão de bico	Shambala/ Caldão/ Baschirotto/ Luzago
		Lentilha	Juréia /Shambala/ Yoki
26	Leite	integral longa vida	Terra Viva /Parmalat/ Tirol/ Santa Clara/ Italac
		de coco	Adel
27	Macarrão	Alfabeto	Isabela/ Galo
		Aletria/Cabelo de anjo	Galo/ Renata
		Ave-maria	Dona Benta
		Caracolino	Galo/ Renata
		Conchinha	Galo/ Germani
		Espaguete	Galo

		Gravata	Renata / Isabela/ Dona Benta/ Galo
<b>n</b>	<b>PRODUTOS</b>	<b>Especificação</b>	<b>MARCAS APROVADAS</b>
		Linguine	Dona Benta
		Ninho	Isabela/Renata/ Galo/ Dona Benta
		Padre Nosso	Galo / Q' Delícia
		Parafuso	Renata/Dona Benta
		Parafuso Com Vegetais	Renata/ Germani/ Galo
		Penne	Isabela/Renata/Dona Benta
		Talharim	Renata / Paulista
		Outros (refinado) <sup>1</sup>	
		Integral Espaguete	Galo/Vilma/ Mosmann
		Integral Ninho	Vilma/Mosmann
		Integral Parafuso	Galo/ Vilma/ Mosmann
		Integral Penne	Galo/ Vilma
		Outros (integral) <sup>1</sup>	
28	Manteiga extra sem sal		Tirol
			Frimesa
29	Mel		Agreco/ Danimel
30	Melado		Agreco/ DaColônia
31	Milho	Pipoca	Campilar/ Ecobio/ Caldão
		Canjica	Caldão/ Juréia
		In natura congelado	Copacol/ EasyChef
32	Mostarda amarela		Cepêra
33	Óleo de soja		Leve/Cooper natural
34	Panificado		Pão nosso
35	Pão	Caseiro	J6 Panificação LTDA/ Ind. Pães Santa Catarina
		Cachorro Quente Integral	J6 Panificação LTDA/ Ind. Pães Santa Catarina
		Cachorro quente abóbora	Ind. Pães Santa Catarina
		Hambúrguer	J6 Panificação LTDA/ Ind. Pães Santa Catarina
		Cachorro Quente	J6 Panificação LTDA/ Ind. Pães Santa Catarina
		Forma Integral	J6 Panificação LTDA/ Ind. Pães Santa Catarina
		de abóbora	J6 Panificação LTDA/ Ind. Pães Santa Catarina
		de aipim	J6 Panificação LTDA/ Ind. Pães Santa Catarina
		de cenoura	J6 Panificação LTDA/ Ind. Pães Santa Catarina
		de leite	J6 Panificação LTDA/ Ind. Pães Santa Catarina
		de milho	J6 Panificação LTDA/ Ind. Pães Santa Catarina
		Outros tipos <sup>1</sup>	
36	Peixe	Filé de tilápia	Copacol /COOMAPEIXE/ Pescuali/ Schneider pescados
37	Polpa de frutas	Abacaxi	COOPER SCHROEDER/Vitaljet
		Abacaxi com hortelã	Vitaljet
		Acerola	COOPER SCHROEDER/ Vitaljet
		Caju	Conge frutas/ Vitaljet

	congelada	Goiaba	Conge frutas/ Vitaljet
<b>n</b>	<b>PRODUTOS</b>	<b>Especificação</b>	<b>MARCAS APROVADAS</b>
		Laranja	Vitaljet
		Limão	Conge frutas/ Vitaljet
		Manga	COOPER SCHROEDER/ Vitaljet
		Maracujá	Conge frutas/Vitaljet
		Morango	COOPER SCHROEDER/ Vitaljet
		Tangerina	COOPER SCHROEDER/ Vitaljet
		Uva	Conge frutas/ Vitaljet
		Outros sabores <sup>1</sup>	
38	Polvilho	Azedo	Prata
		Doce	Prata
39	Queijo tipo mussarela		Holandês / Tirol
40	Ricota		DM Lacteo
			Holandês
			Kase Haus
41	Sagu		Neve/ Molinari/ Prata
42	Sal refinado		Jasmine / Cisne / Diana
43	Shoyu		Daimaru
44	Suco integral individual (kit lanche passeio)	Laranja	Naturatty/ Natural One/ Naturale
		Maçã	Natural One
		Uva	Aliança
45	Suco concentrado	Uva	Maguary
		Maracujá	Dafruta
		Caju	Dafruta/ Maguary
46	Uva passa	Branca sem semente	La violetera/ Shambala
		Preta sem semente	La violetera/ Shambala
47	Vinagre	De álcool	Heinig/ Chemim

ANEXO 16  
ESTIMATIVA DE CONSUMO DIÁRIO POR REFEIÇÃO  
\*Valores estimados com base no faturamento de março/2025

CEI - Lote 1	B1 - Bercário 1 (diária)						B2 - Bercário 2 (diária)						M1 - Maternal 1						M2 - Maternal 2						JP Integral e Pré -Escolar Período Integral						JP Parcial e Pré- Escolar Período Parcial					
	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	TOT AL	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	TOT AL	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	TOT AL	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	TOT AL	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	TOT AL	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	TOT AL
CEI Amélia Muller dos Reis	10	23	23	23	4	83	12	36	42	33	9	132	33	82	87	82	18	302	37	89	93	88	17	324	113	287	293	283	56	1032	85	211	201	192	39	728
CEI Ana da Silva Fontes	0	0	0	0	0	0	21	48	57	46	7	179	0	0	0	0	0	0	30	69	63	70	14	246	143	394	392	368	61	1358	101	281	493	283	53	1211
CEI Antônio Merlo	12	29	31	31	6	109	12	35	29	35	5	116	15	38	29	30	7	119	13	42	42	34	8	139	49	123	111	104	19	406	106	287	235	260	35	923
CEI Antonio Nicoletti	4	15	7	17	3	46	0	4	0	4	2	10	14	41	31	47	8	141	11	26	20	30	6	93	23	70	61	81	14	249	89	277	215	268	57	906
CEI Augusto Bento de Oliveira	17	39	59	67	14	196	32	79	85	76	16	288	38	98	94	100	20	350	60	144	150	146	30	530	82	212	210	210	42	756	152	396	400	384	80	1412
CEI Dayana Maria de Souza	61	169	168	156	35	589	48	117	122	118	23	428	111	275	279	278	47	990	43	115	117	107	22	404	223	563	578	550	111	2025	70	180	173	173	37	633
CEI Dra. Zilda Arns Neumann	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	28	74	78	75	16	271	221	613	637	589	121	2181	111	318	265	331	65	1090
CEI Euclides Ciriaco Meirinho	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	17	17	18	4	61	47	115	104	114	20	400	0	0	0	0	0	0
CEI Gabriel Dallago	0	0	0	0	0	0	6	15	15	14	2	52	10	27	27	26	5	95	17	44	45	47	10	163	31	62	70	68	13	244	30	62	58	44	10	204
CEI Graziela Vieira	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	19	53	55	60	10	197	72	178	110	111	27	498
CEI Henrique Marques	0	0	0	0	0	0	4	15	20	20	1	60	5	15	14	14	2	50	13	34	35	30	4	116	32	84	77	88	12	293	29	75	67	71	12	254
CEI João Sandri	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	37	81	90	81	18	307	23	62	60	77	16	238	75	190	191	206	39	701	53	140	142	149	30	514
CEI Katiuscia da Graça Vicente	5	11	10	13	2	41	12	31	28	35	6	112	11	27	25	20	5	88	4	10	8	11	1	34	18	44	61	60	11	194	44	109	122	108	25	408
CEI Lausimar Laus	0	0	0	0	0	0	18	43	31	54	10	156	24	76	72	54	10	236	29	64	67	67	16	243	29	74	69	68	15	255	142	362	387	356	77	1324
CEI Luiz Silvério Vieira	0	0	0	0	0	0	9	25	25	24	6	89	6	17	21	13	6	63	5	14	13	18	4	54	10	38	37	31	9	125	48	112	122	148	32	462
CEI Maria Regina Coppi Vicente	32	79	85	75	17	288	20	55	50	61	13	199	83	218	241	216	43	801	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEI Neusa Reis Cesário Pereira	7	24	32	25	4	92	25	58	56	52	12	203	60	188	172	153	32	605	33	83	82	107	14	319	230	620	602	622	111	2185	175	509	498	501	107	1790
CEI Nilton de Andrade	6	13	23	21	4	67	6	23	22	20	4	75	9	56	50	67	9	191	31	86	78	94	21	310	31	85	81	82	18	297	134	317	328	322	59	1160
CEI Odilio Garcia	7	24	21	23	4	79	17	37	31	43	9	137	31	79	77	71	15	273	23	57	48	51	10	189	52	137	138	128	25	480	0	0	0	0	0	0
CEI Omar Luis Macagnan	0	0	0	0	0	0	10	27	44	36	9	126	34	84	81	83	16	298	28	66	62	72	13	241	68	183	178	172	33	634	58	148	154	193	27	580
CEI Padre João Pivatto	14	51	48	49	8	170	17	50	19	43	9	138	45	110	110	104	20	389	30	70	72	83	15	270	142	355	357	360	69	1283	55	149	150	150	27	531
CEI Profº Eduardo Dadinho Canziani	9	33	32	30	7	111	35	76	88	84	18	301	26	53	53	48	11	191	37	92	80	103	18	330	170	416	427	418	87	1518	49	142	195	162	32	580
CEI Profº Alzira Winter	16	51	57	60	7	191	22	47	48	52	8	177	19	50	63	59	11	202	26	60	63	63	13	225	38	86	76	85	17	302	99	244	257	249	49	898
CEI Profª Cássia Maria Schneider	0	0	0	0	0	0	9	33	33	37	10	122	20	60	53	57	11	201	33	84	91	85	16	309	94	234	234	245	50	857	0	0	0	0	0	0
CEI Profª Ermelinda Potter Custódio	6	35	47	38	10	136	9	18	18	26	5	76	18	53	59	55	9	194	16	53	56	55	8	188	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEI Profª Gisele Kawikioni	15	39	43	35	7	139	21	59	50	41	11	182	11	37	18	26	6	98	20	59	65	59	13	216	21	54	54	51	13	193	72	191	194	192	38	687
CEI Profª Maria do Carmo Espíndola	12	25	32	25	8	102	16	41	44	44	10	155	26	64	67	71	12	240	40	95	94	98	20	347	36	80	76	82	18	292	57	143	148	161	27	536
CEI Profª Mauricéli de André do Nascimento	0	0	0	0	0	0	24	61	81	76	13	255	31	69	78	79	15	272	30	79	78	79	14	280	170	488	422	422	87	1589	74	181	181	173	35	644



CEI Profº Onadir da Silva Tedeo	0	0	0	0	0	0	8	19	18	23	5	73	17	46	42	42	8	155	13	31	29	30	5	108	23	50	55	51	8	187	0	0	0	0	0	0
CEI Profº Manoel Ferreira de Miranda	18	42	32	30	3	125	12	47	46	37	8	150	31	77	80	76	17	281	29	85	92	88	15	309	24	76	71	73	11	255	0	0	0	0	0	0
CEI Rosinha de Souza	13	39	16	44	9	121	19	57	37	36	12	161	21	51	53	58	14	197	24	58	64	61	12	219	31	78	81	77	18	285	111	304	288	274	53	1030
CEI Valdemir de Souza	19	43	31	42	11	146	17	53	58	68	11	207	28	68	73	68	14	251	37	106	94	105	21	363	135	358	361	345	74	1273	111	273	276	278	58	996
CEI Verº Otávio Cesário Pereira	13	35	49	55	12	164	19	56	49	56	11	191	20	56	51	47	10	184	23	59	51	60	9	202	194	538	530	533	108	1903	77	209	191	217	38	732
<b>TOTAL</b>	<b>296</b>	<b>650</b>	<b>678</b>	<b>703</b>	<b>175</b>	<b>2995</b>	<b>480</b>	<b>1265</b>	<b>1246</b>	<b>1294</b>	<b>265</b>	<b>4550</b>	<b>723</b>	<b>2196</b>	<b>2190</b>	<b>2125</b>	<b>419</b>	<b>7764</b>	<b>791</b>	<b>2027</b>	<b>2007</b>	<b>2111</b>	<b>405</b>	<b>7341</b>	<b>2574</b>	<b>6760</b>	<b>6689</b>	<b>6626</b>	<b>1300</b>	<b>23949</b>	<b>2204</b>	<b>5798</b>	<b>5850</b>	<b>5750</b>	<b>1129</b>	<b>20731</b>

ANEXO 16  
ESTIMATIVA DE CONSUMO DIÁRIO POR REFEIÇÃO  
\*Valores estimados com base no faturamento de março/2025

FUNDAMENTAL - LOTE 2	EF- Ensino Fundamental e CEMESPI (merenda)						EJA						MC Almoço- Mais Educação e CEDIN						MC Lanche- Mais Educação e CEDIN					
	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	TOTAL	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	TOTAL	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	TOTAL	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	TOTAL
Banda Filarmônica	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	133	411	390	374	43	1351
CEDIN Angela Dalção de Souza	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	534	1570	1568	1500	288	5460	479	1305	1415	1295	228	4722
CEDIN Dilzelenia Márcia Teixeira	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	258	647	662	652	145	2364	167	426	433	471	97	1594
CEDIN Napoleão de Souza	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	520	1502	1552	1366	280	5220	394	1076	859	1020	237	3586
CEDIN Verde Vale	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	192	467	472	449	96	1676	182	435	434	416	91	1558
CEMESPI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	34	181	181	188	51	635
E.B. Aníbal Cesar	1435	3796	4149	3905	800	14085	87	187	176	205	55	710	0	1089	1096	1134	227	3546	0	817	832	815	160	2624
E.B. Ariribá	204	695	722	683	181	2485	0	0	0	0	0	0	78	238	252	237	49	854	74	218	199	232	39	762
E.B. Arnaldo Brandão	522	1407	1379	1456	256	5020	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. Gaspar da Costa Moraes	1324	3337	3288	3278	596	11823	43	101	90	84	25	343	264	611	617	615	129	2236	0	0	0	356	0	356
E.B. João Duarte	474	1207	1280	1271	340	4572	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. José Medeiros Vieira	1018	2468	2464	2424	484	8858	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. José Potter	783	2222	2236	2310	712	8263	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. Mal. Olímpio F. da Cunha	2210	5905	6200	6065	1100	21480	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. Mansueto Três	2210	2125	2251	2270	443	7967	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. Pedro Paulo Rebello	964	2608	2513	2153	450	8688	0	0	0	0	0	0	68	157	178	179	30	612	99	244	248	223	44	858
E.B. Profª Edy Vieira W. Rothbarth	1305	3197	3305	3339	755	11901	0	0	0	0	0	0	0	108	128	134	19	389	0	0	0	0	0	0
E.B. Profª Mª Dutra Gomes	573	1712	1729	1904	431	6349	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. Profª Mª Rosa Heleno Schulte	1359	3385	2727	3588	758	11817	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. Profª Thereza B. de Athayde	1497	3813	4298	4367	838	14813	33	169	144	143	51	540	0	0	5	10	0	15	0	0	0	0	0	0
E.B. Yolanda Laurindo Ardigó	284	840	605	573	121	2423	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. Yolanda Laurindo Ardigó	224	592	599	628	153	2196	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.M. Rosa Negreiros Cabral	348	890	808	793	161	3000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
G.E. Carlos de Paula Seára	367	1100	1150	1085	250	3952	0	0	0	0	0	0	48	196	226	192	50	712	44	145	107	132	21	449
G.E. Elisa Gessele Orsi	361	969	850	1022	214	3416	0	0	0	0	0	0	339	879	901	888	198	3205	292	866	728	1009	180	3075
G.E. Guilhermina Buchelle Muller	519	1423	1465	1443	282	5132	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
G.E. Profª Maria Nilza Ferreira Evaristo	619	1664	1834	1946	387	6450	0	0	0	0	0	0	0	0	31	33	11	75	0	0	0	0	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>18600</b>	<b>45355</b>	<b>45852</b>	<b>46503</b>	<b>9712</b>	<b>164690</b>	<b>163</b>	<b>457</b>	<b>410</b>	<b>432</b>	<b>131</b>	<b>1593</b>	<b>2301</b>	<b>7464</b>	<b>7688</b>	<b>7389</b>	<b>1522</b>	<b>26364</b>	<b>1898</b>	<b>6124</b>	<b>5826</b>	<b>6531</b>	<b>1191</b>	<b>21570</b>

ANEXO 16  
ESTIMATIVA DE CONSUMO DIÁRIO POR REFEIÇÃO  
\*Valores estimados com base no faturamento de março/2025

CEI - LOTE 2	B1 - Bercário 1 (diária)						B2 - Bercário 2 (diária)						M1 - Maternal 1						M2 - Maternal 2						JP Integral e Pré-Escolar Período Integral						JP Parcial e Pré-Escolar Período Parcial						
	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	TOT AL	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	TOT AL	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	TOT AL	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	TOT AL	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	TOT AL	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	TOT AL	
CEI Adélia Russi Silva	26	41	66	60	11	204	16	42	46	49	9	162	29	71	82	78	12	272	54	13	11	12	6	25	455	67	18	19	19	37	677	21	53	54	54	11	1943
CEI Ângela Dias Ramos Neves	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	28	30	30	58	1056	90	27	29	27	49	987	
CEI Anninha Linhares de Miranda	0	0	0	0	0	0	22	53	49	53	13	190	25	63	66	72	13	239	32	92	86	88	18	316	99	27	26	25	48	947	0	0	0	0	0	0	
CEI Antonieta Moreira dos Santos	5	38	31	41	11	126	16	54	49	47	9	175	29	67	70	66	12	244	24	70	68	65	12	239	25	70	65	70	16	246	72	24	24	22	49	832	
CEI Antonio João Vicente	12	24	20	22	4	82	14	38	27	30	4	113	28	67	70	72	15	252	28	71	78	71	10	258	95	24	22	25	44	867	65	18	16	17	32	620	
CEI Cândida Vargas	13	36	38	28	6	121	12	36	37	30	6	121	22	68	68	66	11	235	30	74	78	66	13	261	57	16	16	13	32	552	31	77	82	85	17	292	
CEI Cecília Santiago Dias	0	0	0	0	0	0	5	20	16	23	4	68	25	50	46	49	11	181	21	50	47	44	10	172	16	44	45	47	8	160	52	16	15	15	35	555	
CEI César Martinho Ferreira	8	17	5	17	2	49	11	23	26	28	2	90	23	64	67	42	11	207	27	71	76	57	12	243	26	72	72	71	17	258	13	38	36	33	72	1299	
CEI Darian Dotto Wiersinski	12	35	40	39	7	133	11	18	22	26	4	81	10	37	47	36	6	136	19	45	48	43	10	165	24	51	58	62	12	207	0	0	0	0	0	0	
CEI Elizabeth Malburg	16	38	38	46	9	147	22	53	57	57	11	200	24	61	60	50	12	207	31	80	72	69	16	268	28	70	75	69	15	257	10	28	25	24	50	936	
CEI Hercílio Bento	12	32	28	29	7	108	19	46	51	52	9	177	42	13	13	13	22	464	29	66	73	66	13	247	35	79	79	81	18	292	17	45	44	43	87	1599	
CEI João Victorino	25	67	71	66	16	245	17	53	46	49	8	173	74	22	20	17	39	711	35	10	10	87	19	348	18	48	48	46	96	1719	65	16	17	16	35	612	
CEI João Vieira Ramos	12	24	19	16	4	75	12	25	24	25	5	91	27	85	82	81	16	291	0	0	0	0	0	0	73	19	19	19	39	703	55	13	12	17	28	515	
CEI Laércio Mauro Malburg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	34	23	36	9	114	12	37	30	32	76	1216	
CEI Léa Leal de Souza	10	23	21	18	4	76	16	38	32	44	9	139	16	40	39	44	8	147	16	39	43	46	9	153	40	96	93	96	19	344	84	18	19	20	40	710	
CEI Leonilda dos Santos Vicente	8	28	25	20	3	84	14	38	40	44	9	145	20	47	42	47	9	165	14	40	32	38	7	131	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
CEI Luiz Orsi Júnior	16	43	39	33	7	138	15	43	48	48	7	161	18	62	52	57	14	203	0	0	0	0	0	0	10	27	27	27	57	984	67	16	18	18	35	635	
CEI Márcio Roberto da Rosa	10	28	18	20	7	83	12	39	31	30	8	120	28	66	63	57	11	225	11	34	29	30	7	111	24	57	59	55	9	204	0	0	0	0	0	0	
CEI Maria da Glória Stringari	15	31	18	40	6	110	28	82	77	86	18	291	47	14	13	13	31	489	32	81	70	85	16	284	14	34	32	34	62	1228	90	25	24	25	51	896	
CEI Mariana Graciola	10	33	37	39	7	126	10	29	29	38	13	119	26	66	80	73	14	259	21	50	62	77	14	224	23	64	62	69	14	232	46	13	12	13	27	455	
CEI Mário Pedro Ferreira	0	0	0	0	0	0	19	45	43	45	9	161	4	16	13	13	2	48	19	49	49	49	10	176	13	39	31	38	9	130	65	14	14	13	30	525	
CEI Norma Neves Tabalipa	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	12	41	50	41	7	151	36	98	96	94	18	342	46	13	12	12	24	454	
CEI Nossa Sra das Graças	15	46	40	27	6	134	16	56	30	37	9	148	35	87	91	87	15	315	29	75	76	73	15	268	25	74	77	79	16	271	11	31	29	27	63	1059	
CEI Nossa Sra de Lourdes	14	38	39	40	6	137	14	43	44	53	10	164	42	11	10	10	24	389	27	68	56	60	10	221	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
CEI Padre Jacob	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	72	19	19	17	35	675	11	30	30	29	62	1077	
CEI Profª Carine de Souza Balduino	12	37	36	35	12	132	18	51	39	45	7	160	27	68	71	66	13	245	27	64	67	65	14	237	35	87	86	88	17	313	0	0	0	0	0	0	
CEI Profª Diva Vieira Abrantes	12	31	33	38	7	121	19	38	54	57	8	176	35	73	76	71	14	269	32	84	83	92	18	309	10	27	26	26	50	952	47	12	12	11	23	4326	
CEI Profª Marcia Maria Augusto Nunes	20	38	34	34	7	133	21	42	45	47	9	164	19	48	53	46	10	176	26	62	65	56	12	221	24	65	64	68	11	232	0	0	0	0	0	0	
CEI Profª Rosana Aparecida de Souza	12	38	41	41	7	139	33	95	96	10	20	353	51	12	10	12	29	439	30	72	69	74	15	260	12	32	32	33	70	1179	53	15	14	13	30	523	
CEI Profª Rosemary Klock	13	45	46	45	8	157	11	44	55	48	8	166	41	10	12	10	26	396	22	60	53	54	10	199	64	15	15	30	556	0	0	0	0	0	0		
CEI Regiane Mara da Luz da Silva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	57	22	21	22	46	772	36	12	12	11	26	423	
CEI Rosete Palmeira Silva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	28	28	28	57	1020	52	13	12	12	24	460	
CEI Sagrada Família	16	40	35	33	11	135	18	57	52	52	9	188	30	76	73	75	14	268	27	79	80	77	14	277	34	83	80	89	16	302	57	14	13	15	26	507	
CEI Tancredo Neves	16	36	28	20	7	107	11	43	35	44	10	143	22	57	61	58	12	210	28	70	61	54	13	226	27	79	77	79	12	274	49	11	11	10	20	395	
CEI Verª Elci Camilo	10	38	44	40	6	138	17	46	43	39	7	152	26	73	66	67	15	247	28	91	89	87	15	310	36	87	91	75	17	306	66	19	18	17	38	653	
CEI Verª Helvitz Antônio Moraes Gonzaga	10	32	32	37	7	118	27	65	59	55	10	216	27	75	67	70	15	254	24	66	66	71	13	240	48	11	12	11	18	414	14	47	45	43	33	1554	
CEI Verª Luiz Gonzaga Agostinho	9	23	20	25	7	84	25	55	43	45	7	175	18	41	52	60	13	184	28	64	59	64	11	226	78	20	20	18	29	706	0	0	0	0	0	0	
TOTAL	369	980	942	949	202	3442	521	1410	1345	1326	271	4982	890	1528	1557	1503	469	8367	783	1808	1785	1849	388	7196	1193	1249	1233	1266	1061	19491	1141	77	82	85	1059	26058	

ANEXO 16  
ESTIMATIVA DE CONSUMO DIÁRIO POR REFEIÇÃO  
*\*Valores estimados com base no faturamento de março/2025*

FUNDAMENTAL Lote 01	EF- Ensino Fundamental e CEMESPI						EJA						MC Almoço- Mais Educação e						MC Lanche- Mais Educação e					
	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	TOTAL	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	TOTAL	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	TOTAL	2ª	3ª	4ª	5ª	6ª	TOTAL
C.E. de Cordeiros	1280	3199	2848	2729	438	10494	30	65	64	98	18	275	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
C.E. Pedro Rizzi	1550	3910	3897	3879	600	13836	15	44	57	100	35	251	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEDIN Emílio Gazaniga Junior	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	441	1606	1777	1493	315	5632	605	1781	1610	1736	370	6102
CEDIN Jacy Dias Ramos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	588	1501	1509	1508	302	5408	459	1559	1319	1571	370	5278
C.E. Prof. Cacildo Romagnani	1855	4651	4615	4494	889	16504	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEDIN Lucy Canziani	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	334	896	848	841	145	3064	309	764	771	816	150	2810
E.B. Antônio Ramos	1188	2929	2846	3120	649	10732	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. Avelino Werner	728	1966	2056	1901	550	7201	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. de Campo Mª do Carmo Vieira	361	959	1054	1014	200	3588	0	0	0	0	0	0	0	212	241	254	52	759	0	234	171	166	34	605
E.B. Elias Adaime	1481	3660	3611	3615	545	12912	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. Francisco Celso Mafra	891	2339	2619	2551	493	8893	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. João Paulo II	1882	4627	4712	4926	988	17135	0	0	0	0	0	0	0	0	23	25	0	48	0	0	0	0	0	0
E.B. Melvin Jones	729	2758	2603	2544	600	9234	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. Pe.José de Anchieta	315	908	915	905	230	3273	0	0	0	0	0	0	0	37	51	140	31	259	0	0	0	141	29	170
E.B. Pe.Pedro Baron	1602	3943	3842	3825	654	13866	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. Pref. Alberto Werner	390	1148	1224	1185	250	4197	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. Prof. Martinho Gervási	615	1509	1200	1492	311	5127	0	0	0	0	0	0	0	0	31	68	28	127	0	0	0	0	0	0
E.B. Profª Inês Cristofolini de Freitas	424	1240	1127	1178	280	4249	0	0	0	0	0	0	78	200	185	186	35	684	134	320	311	357	68	1190
E.B. Profª Judith Duarte de Oliveira	638	1701	1636	1617	377	5969	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. Profª Mª José Hülse Peixoto	2611	6606	6520	6487	1305	23529	0	0	0	0	0	0	60	150	150	150	30	540	60	150	150	150	30	540
E.I. Duque de Caxias	143	310	346	340	96	1235	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.I. Maria Perpétua Pereira	148	432	376	461	104	1521	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
G.E. Jorge Domingos Gonzaga	195	437	427	447	93	1599	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>19026</b>	<b>49232</b>	<b>48474</b>	<b>48710</b>	<b>9652</b>	<b>175094</b>	<b>45</b>	<b>109</b>	<b>121</b>	<b>198</b>	<b>53</b>	<b>526</b>	<b>1501</b>	<b>4602</b>	<b>4815</b>	<b>4665</b>	<b>938</b>	<b>16521</b>	<b>1567</b>	<b>4808</b>	<b>4332</b>	<b>4937</b>	<b>1051</b>	<b>16695</b>

**ANEXO 17**

**MODELO DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO PATRIMÔNIO**

A Empresa \_\_\_\_\_, estabelecida na \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, neste ato representada por sua representante legal, a \_\_\_\_\_, no uso de suas atribuições legais, vem **DECLARAR**, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que possui os índices abaixo discriminados, atendendo o mínimo exigido para a referida contratação.

**CCL 2024:**

**CCL 2023:**

**PL 2024:**

**PL 2023:**

**Índices Exigidos no Edital:**

Valor Estimado do Contrato: R\$ XXX

CCL: 16,66% = R\$

Patrimônio Líquido: 10% =

Por ser verdade assina o presente.

**ANEXO XVIII****MODELO DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA**

A Empresa \_\_\_\_\_, estabelecida na \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_, neste ato representada por sua representante legal, a \_\_\_\_\_, no uso de suas atribuições legais, vem **DECLARAR**, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que:

Que optou em não realizar a visita técnica e que conhece os detalhes do objeto contratual (situação atual do local, eventuais equipamentos e extensão dos serviços) conforme termo de referência, assumindo o compromisso de atender requisitos e exigências do edital, nas condições e características verificadas no momento da prestação de serviços, considerando-se plenamente capacitada a elaborar a proposta, nos termos e condições estabelecidas no edital e seus anexos, assumindo a responsabilidade por eventuais problemas na sua execução, não podendo ser alegado desconhecimento das condições de execução contratual como pretexto para eventual inexecução total ou parcial do contrato, atrasos em sua implementação ou alterações do objeto contratual.

Ainda,

Que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação de serviços, nos moldes da IN SEGES/MPDG nº 05/2017 e exigidos no presente contrato.

Que não alegaremos posteriormente o desconhecimento de fatos evidentes à época do certame para solicitar qualquer alteração de valor contratual, caso nossa empresa seja consagrada vencedora

Por ser verdade assina o presente.

Segmento	Classe I			Classe II			Classe III		
	Atual	Qtde	Total	Atual	Qtde	Total	Atual	Qtde	Total
B I	R\$ 16,41	1	R\$ 16,41	R\$ -	2	R\$ -	R\$ -	0	R\$ -
B II	R\$ 19,46	2	R\$ 38,92	R\$ -	10	R\$ -	R\$ -	1	R\$ -
J I	R\$ 22,59	0	R\$ -	R\$ -	2	R\$ -	R\$ -	0	R\$ -
J II	R\$ 13,01	0	R\$ -	R\$ -	0	R\$ -	R\$ -	0	R\$ -
PRÉ	R\$ 9,83	0	R\$ -	R\$ -	1	R\$ -	R\$ -	0	R\$ -
TOTAL/dia	200	600	R\$ 11.065,30		0	R\$ -		0	R\$ -
TOTAL INFANTIL									R\$ 11.065,30
Segmento	Classe I			Classe II			Classe III		
Merenda	R\$ 9,83	17	R\$ 167,15	R\$ 11,12	0	R\$ -	R\$ 12,83	5	R\$ 64,13
ALMOÇO	R\$ 10,67	7	R\$ 74,70	R\$ 12,06	7	R\$ 84,45	R\$ 13,92	0	R\$ -
LANCHE	R\$ 8,61	7	R\$ 60,29	R\$ 9,74	0	R\$ -	R\$ 11,24	0	R\$ -
TOTAL/dia	200	31	R\$ 60.430,20		7	R\$ -		5	R\$ -
TOTAL FUNDAMENTAL									R\$ 60.430,20
TOTAL GERAL									R\$ 71.495,50

Segmento	Classe I			Classe II			Classe III		
	Atual	Qtde	Total	Atual	Qtde	Total	Atual	Qtde	Total
B I	R\$ 16,62	56	R\$ 930,58	R\$ -	7	R\$ -	R\$ -	0	R\$ -
BII	R\$ 19,69	0	R\$ -	R\$ -	7	R\$ -	R\$ -	0	R\$ -
J I	R\$ 22,83	1	R\$ 22,83	R\$ -	8	R\$ -	R\$ -	0	R\$ -
J II	R\$ 13,18	8	R\$ 105,43	R\$ -	0	R\$ -	R\$ -	0	R\$ -
PRÉ	R\$ 9,95	0	R\$ -	R\$ -	0	R\$ -	R\$ -	0	R\$ -
TOTAL/dia	200	13000	R\$ 211.767,90		0	R\$ -		0	R\$ -
TOTAL INFANTIL									R\$ 211.767,90
Segmento	Classe I			Classe II			Classe III		
Merenda	R\$ 9,95	1	R\$ 9,95	R\$ 11,25	0	R\$ -	R\$ 12,98	5	R\$ 64,88
ALMOÇO	R\$ 10,83	1	R\$ 10,83	R\$ 12,25	0	R\$ -	R\$ 14,13	0	R\$ -
LANCHE	R\$ 8,74	2	R\$ 17,48	R\$ 9,88	0	R\$ -	R\$ 11,40	0	R\$ -
TOTAL/dia	200	4	R\$ 7.652,10		0	R\$ -		5	R\$ -
TOTAL FUNDAMENTAL									R\$ 7.652,10
TOTAL GERAL									R\$ 219.420,00

Lote 1 - TIPO DE CARDÁPIO	Média alunos/dia por refeições	Número refeições no cardápio/ dia	Total refeições diárias	DIAS LETIVOS	PREÇO UNITÁRIO DO CARDÁPIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
B1 – (Bercário 1)	28	6	204	200	14,27	R\$ 582.216,00
B2 – (Bercário 2)	2522	4	1104	200	16,92	R\$ 3.735.936,00
JP Integral – Jardim e Pré-Escolar Período Integral	266	2	1175	200	19,64	R\$ 4.615.400,00
JP Parcial – Jardim e Pré-Escolar Período parcial	230	2	1062	200	11,31	R\$ 2.402.244,00
EF - (Ensino Fundamental e CEMESPI)	1.945	1	9145	200	8,55	R\$ 15.637.950,00
EJA – (Educação de Jovens e Adultos)	6	1	100	200	9,22	R\$ 184.400,00
Almoço – (Educação Integral e CEDIN)	184	1	1669	200	9,28	R\$ 3.097.664,00
Lanche – (Educação Integral e CEDIN)	186	1	1288	200	7,49	R\$ 1.929.424,00
<b>TOTAL</b>	<b>5.367</b>	<b>–</b>	<b>15.747</b>		<b>–</b>	<b>R\$ 32.185.234,00</b>
Alimentação escolar específica (Classe I, Classe II e Classe III) - Ensino Infantil						R\$ 11.065,30
Alimentação escolar específica (Classe I, Classe II e Classe III) – Ensino Fundamental						R\$ 60.430,20
<b>TOTAL</b>	<b>5.367</b>	<b>–</b>	<b>15.747</b>		<b>–</b>	<b>R\$ 32.256.729,50</b>

Lote 2 - TIPO DE CARDÁPIO	Média alunos/dia por refeições	Número refeições no cardápio/ dia	Total refeições diárias	DIAS LETIVOS	PREÇO UNITÁRIO DO CARDÁPIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
B1 – (Bercário 1)	38	6	188	200	14,45	R\$ 543.320,00
B2 – (Bercário 2)	2237	4	1013	200	17,12	R\$ 3.468.512,00
JP Integral – Jardim e Pré-Escolar Período Integral	67	2	1218	200	19,85	R\$ 4.835.460,00
JP Parcial – Jardim e Pré-Escolar Período parcial	27	2	978	200	11,46	R\$ 2.241.576,00
EF - (Ensino Fundamental e CEMESPI)	1.537	1	8868	200	8,65	R\$ 15.341.640,00
EJA – (Educação de Jovens e Adultos)	18	1	59	200	9,35	R\$ 110.330,00
Almoço – (Educação Integral e CEDIN)	293	1	722	200	9,42	R\$ 1.360.248,00
Lanche – (Educação Integral e CEDIN)	133	1	769	200	7,60	R\$ 1.168.880,00
<b>TOTAL</b>	<b>4.351</b>	<b>–</b>	<b>13.815</b>		<b>–</b>	<b>R\$ 29.069.966,00</b>
Alimentação escolar específica (Classe I, Classe II e Classe III) - Ensino Infantil						R\$ 211.767,90
Alimentação escolar específica (Classe I, Classe II e Classe III) – Ensino Fundamental						R\$ 7.652,10
<b>TOTAL</b>	<b>4.351</b>	<b>–</b>	<b>13.815</b>		<b>–</b>	<b>R\$ 29.289.386,00</b>

TOTAL GERAL	9.717	-	29.562		-	R\$ 61.546.115,52
-------------	-------	---	--------	--	---	-------------------

**Calendário da Rede Municipal de Ensino 2025**  
**Educação Infantil e Ensino Fundamental – Regular**  
**DIAS LETIVOS**

1.º TRIMESTRE			2.º TRIMESTRE			3.º TRIMESTRE		
Início: 06/02	Término: 23/05		Início: 27/05	Término: 05/09		Início: 09/09	Término: 12/12	
Mês	Dias	Horas	Mês	Dias	Horas	Mês	Dias	Horas
Fevereiro	17	68 h	Maio	04	16 h	Setembro	15	60 h
Março	18	72 h	Junho	19	76 h	Outubro	21	84 h
Abril	20	80 h	Julho	17	68 h	Novembro	19	76 h
Maio	15	60 h	Agosto	21	84 h	Dezembro	09	36h
-----	-----	-----	Setembro	05	20 h	-----	-----	-----
<b>TOTAIS</b>	<b>70</b>	<b>280 h</b>	<b>TOTAIS</b>	<b>66</b>	<b>264 h</b>	<b>TOTAIS</b>	<b>64</b>	<b>256 h</b>
1º Semestre – 107 dias letivos / 428 horas letivas					2º Semestre – 93 dias letivos / 372horas letivas			

**Total: 200 dias letivos / 800 horas letivas.**



**ANEXO 22**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAJAI/SC  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00\_\_\_/2025**

**EMPRESA**, inscrita no **CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_**, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr (a) \_\_\_\_\_, portador (a) da Carteira de identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, **DECLARA**, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que:

**DECLARAÇÃO TRABALHISTA**

Que está em situação regular perante o Ministério de Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII, do Artigo 7º da Constituição Federal, e, para fins do disposto no inciso VI do Artigo 68, da Lei Federal nº 14.133/2021 e suas alterações, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz.

Ainda, não possuir em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, nos termos do inciso III e IV do art.1º e no inciso III do art.5º da Constituição Federal.

Que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

**RESERVA DE CARGOS**

Que conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas e que, se aplicado ao número de funcionários da minha empresa, atendo às regras de acessibilidade previstas na legislação.

Outrossim, declara ainda ser conhecedora de que a violação, a qualquer tempo, dos dispositivos legais acima mencionados, implica na rescisão de futuro contrato administrativo a ser celebrado, sem prejuízo das sanções penais cabíveis.

**DECLARAÇÃO DE PORTE DA EMPRESA**

Que está enquadrada como microempresa/empresa de pequeno porte, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar n. 123, de 14 de dezembro de 2006, em conformidade ao disposto no art. 3º da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, de que a empresa cumpre plenamente os requisitos previstos no referido artigo, e:

Que o valor da receita bruta anual de seu último exercício não excedeu ao limite legal fixado para a categoria a qual se enquadra, nos termos do § 2º do Art. 4º da Lei Federal n.º 14.133/2022

Que não se enquadra em qualquer das hipóteses de exclusão relacionadas no § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014.

Que está ciente de que o Agente de Contratação poderá solicitar a comprovação das contratações celebradas e encaminhará todos os documentos pertinentes para atestar a veracidade do seu compromisso.

Que não ultrapassei o limite de faturamento e cumpro os requisitos estabelecidos no Art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, sendo apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 ao 49 da referida Lei Complementar, se for o caso, em cumprimento ao inciso II do art. 70 da Lei 14.133/2021.

Ainda, que não celebrou contratos com a Administração Pública, no ano-calendário de realização da licitação, cujos

## **TERMO DE REFERÊNCIA Nº 013/2025**

valores somados extrapolam a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte.

### **REQUISITOS DE HABILITAÇÃO e VERACIDADE DOCUMENTAL**

Que cumpre plenamente aos requisitos de habilitação, conforme preceitua o inciso I, art. 63º da Lei 14.133/2021, possuindo toda a documentação comprobatória exigida no edital convocatório, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que tiverem sido cometidos na preparação dos documentos desta licitação.

Que os documentos apresentados e anexados ao sistema/plataforma, bem como os eventualmente impressos por esta entidade contratante para processamento interno são autênticos e que nos responsabilizamos pela veracidade das informações prestadas, na forma do art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021, apresentando-os em vias originais quando demandados pela contratante para diligências complementares.

### **FATOS IMPEDITIVOS e IDONEIDADE**

Que inexistente qualquer fato impeditivo à sua participação na licitação citada e não foi declarada inidônea pela Administração Pública de qualquer esfera, ou suspensão de licitar ou contratar com a Administração comprometendo-se a comunicar a ocorrência de quaisquer fatos e eventos supervenientes à entrega dos documentos de habilitação que venha alterar a atual situação quanto à capacidade jurídica, técnica, regularidade fiscal e idoneidade econômico-financeira.

Que nos 5 (cinco) anos retroativos a esta data, esta Licitante não teve nenhuma condenação judicial, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

### **DECLARAÇÃO DE VISTORIA/VISITA TÉCNICA**

Que optou em não realizar a visita técnica e que conhece os detalhes do objeto contratual (situação atual do local, eventuais equipamentos e extensão dos serviços) conforme termo de referência, assumindo o compromisso de atender requisitos e exigências do edital, nas condições e características verificadas no momento da prestação de serviços, considerando-se plenamente capacitada a elaborar a proposta, nos termos e condições estabelecidas no edital e seus anexos, assumindo a responsabilidade por eventuais problemas na sua execução, não podendo ser alegado desconhecimento das condições de execução contratual como pretexto para eventual inexecução total ou parcial do contrato, atrasos em sua implementação ou alterações do objeto contratual.

### **DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO GRAU DE DIFICULDADE DOS SERVIÇOS**

Declaramos, ainda, sob as penalidades da lei, de que temos pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por esse fato e informamos que não utilizaremos para qualquer questionamento futuro que ensejem avenças técnicas ou financeiras, isentando o contratante acima epigrafoado, de qualquer reclamação e/ou reivindicação de nossa parte.

### **DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO EDITAL**

Declaramos, ainda, sob as penalidades da lei, de que temos pleno conhecimento de todas as informações contidas neste edital e em seus anexos, e que sua proposta atende integralmente aos requisitos constantes do edital supra.

### **DECLARAÇÃO DE PARENTESCO**

Que não possui vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, que impossibilite a participação no referido processo epigrafoado.

### **DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE**

Que atende aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade socioambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente.

**TERMO DE REFERÊNCIA Nº 013/2025**

Que está ciente da obrigatoriedade do cumprimento do art. 6º e seus incisos, da Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – MPOG, bem como dos critérios e práticas de sustentabilidade dispostos no presente instrumento convocatório.

Por ser verdade, firmo as presentes declaração para que produza os efeitos legais, ciente de que a falsidade de seu conteúdo pode implicar na imputação de sanções civis, administrativas, bem como na sanção penal prevista no art. 299 do Código Penal.

**Itajaí, \_\_ de \_\_\_\_ de 2025**

**NOME DA EMPRESA**  
**CNPJ**  
**REPRESENTANTE LEGAL**  
**CPF**

**ANEXO 23**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAJAÍ/SC  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00\_\_\_/2025**

**DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE DE EQUIPAMENTOS**

**EMPRESA**, inscrita no **CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_**, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr (a) \_\_\_\_\_, portador (a) da Carteira de identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, **DECLARA**, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que:

☒ Nossa empresa atua no ramo de atividade objeto do Edital de Licitação, conhecendo as peculiaridades deste ramo de atividade, tendo condições de executar os serviços conforme condições e especificações técnicas e operacionais exigidos no Edital e seus Anexos;

☒ Nossa empresa possui e/ou providenciará, caso vencedora da licitação disporá por ocasião da futura contratação, de CAPACIDADE OPERATIVA, bem como de todos os equipamentos, materiais e pessoal técnico e operacional para acompanhamento, manutenção, montagem e desmontagem dos equipamentos necessários à execução dos serviços, garantindo ainda que não haverá qualquer tipo de paralisação dos serviços por falta de equipamentos, materiais ou de pessoal, conforme especificações constantes no Edital e seus Anexos;

Por ser verdade, firmo as presentes declaração para que produza os efeitos legais, ciente de que a falsidade de seu conteúdo pode implicar na imputação de sanções civis, administrativas, bem como na sanção penal prevista no art. 299 do Código Penal.

Itajaí, \_\_ de \_\_\_\_ de 2025

**NOME DA EMPRESA**  
**CNPJ**  
**REPRESENTANTE LEGAL**  
**CPF**

**ANEXO 24**

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAJAÍ/SC**  
**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00 \_\_\_\_/2025**

**DECLARAÇÃO DE DISPONIBILIDADE TÉCNICA**

**EMPRESA**, inscrita no **CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_**, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr (a) \_\_\_\_\_, portador (a) da Carteira de identidade nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, **DECLARA**, para fins de participação no processo licitatório em pauta, sob as penas da Lei, que:

**COMPROMISSO DOS PROFISSIONAIS**

Declaramos para os devidos fins, que possuímos os profissionais, conforme documentos anexos, elencados acima, pertencem ao nosso quadro técnico permanente, com relacionamento junto a empresa através de contratos de prestação de serviço de responsabilidade técnica e estarão disponíveis para a execução dos serviços objetos deste Certame.

Que os referidos profissionais farão a as Anotações de Responsabilidade Técnica - ARTs junto ao CONSELHO PROFISSIONAL quando da Assinatura do Contrato, ficando sujeito à aplicação de penalidades previstas na legislação vigente, no Edital e no Contrato da presente licitação.

**REGISTRO NA ENTIDADE REGULAMENTADORA**

Declaramos para os devidos fins, que sendo vencedora da licitação a subscrevente providenciará, após a assinatura do contrato, cópia autenticada documentação que comprove o registro junto ao CONSELHO PROFISSIONAL, das respectivas Anotações de Responsabilidade Técnica (ART) dos responsáveis Técnicos (art 1º da Lei nº 6.496/1977).

Ainda, DECLARA sob as penas da lei, e de consequente inabilitação no referido processo licitatório, que atende plenamente aos **REQUISITOS TÉCNICOS** para prestação dos serviços objeto do **Pregão Eletrônico nº \_\_\_\_/2025**, bem como, dispõe ou **disporá de toda a estrutura e equipamentos, pessoal técnico e operacional necessários à execução dos serviços, garantindo ainda que não haja qualquer tipo de paralisação, conforme especificações constantes no Edital e seus Anexos.**

**ANUÊNCIA DA EQUIPE TÉCNICA**

Declaramos para os devidos fins, que sendo vencedora da licitação, nos comprometemos com acompanhamento completo das etapas de todos os serviços contratados.

Por ser verdade, firmo as presentes declaração para que produza os efeitos legais, ciente de que a falsidade de seu conteúdo pode implicar na imputação de sanções civis, administrativas, bem como na sanção penal prevista no art. 299 do Código Penal.

**TERMO DE REFERÊNCIA Nº 013/2025**



**Itajaí, \_\_ de \_\_\_\_ de 2025**

**NOME DA EMPRESA  
CNPJ  
REPRESENTANTE LEGAL  
CPF**

**RESPONSÁVEIS TÉCNICOS**