

## ANEXO 1

### UNIDADES DO ENSINO FUNDAMENTAL COM RESPECTIVOS ENDEREÇOS E QUANTITATIVOS

Ord.	Unidades	Endereço	Nº de Alunos por Turno				Total de Alunos
			Mat.	Vesp.	Integral / Funda mental	Not.	
1	C.E. Pedro Rizzi	R: Agílio Cunha, 812 – Cidade Nova	581	637	0	55	1.272
2	C.E. Prof. Cacildo Romagnani	R. Emanuel J. Rebelo, 60 – Cidade Nova	609	589	0	0	1.198
3	C. E. Cordeiros	Av. Reinaldo Schmithausen, 1966 - Cordeiros	507	515	0	70	1.092
4	E.B. Aníbal César	R. Estefano José Vanoli, 941 – São Vicente	591	613	0	116	1.416
5	E.B. Antonio Ramos	Av. Independência, 55 - Cordeiros	446	443	0	0	889
6	E.B. Ariribá	R. Suécia, 570 - – Ariribá - Praia Brava	94	101	0	0	195
7	E.B. Arnaldo Brandão	R. Leodegário Pedro da Silva, 633 - Imaruí	253	300	0	0	553
8	E.B. Avelino Werner	R. Santo Antônio, 320 – São Judas	371	351	0	0	722
9	E.B Cívico Militar Melvin Jones	R. Sebastião Romeu Soares, 640 - Cordeiros	682	681	0	0	1.363
10	E.B de Campo Maria do Carmo	R. Mansueto Felizardo Vieira, 557 - Baia	218	230	30	0	478
11	E.B. Elias Adaime	R. das Hortênsias, 278 – Cidade Nova	483	483	0	0	966
12	E.B. Francisco C. Mafra	Av. Itaipava, 4107 - Itaipava	278	277	0	0	555
13	E.B. Gaspar da C. Moraes	Rod. Osvaldo Reis, 54 - Fazenda	296	283	209	35	823

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: [educacao@edu.itajai.sc.gov.br](mailto:educacao@edu.itajai.sc.gov.br)

Telefone: (47) 3249-3300

Ord.	Unidades	Endereço	Nº de Alunos por Turno				Total de Alunos
			Mat.	Vesp.	Integral / Fundamental	Not.	
14	E.B. João Duarte	R. Ernesto Kobarg, 372 – São João	376	376	0	0	752
15	E.B. João Paulo II	R. Selso Duarte Moreira, 1392 – Cordeiros	667	669	0	0	1.336
16	E.B. José Fernandes Potter	R. Fermio V. Cordeiro, 2165 – Espinheiros	326	330	0	0	656
17	E.B. José Medeiros Vieira	R. Saul Schead dos Santos, S/N – São Vicente	317	321	0	0	638
18	E.B. Mansueto Três	R. Luiz Roberto Casas, 150 – Bambuzal – São Vicente	335	352	0	0	687
19	E.B. Marechal Olympio F. Da Cunha	R. Antônio Carlos Pereira Leão, 456 - São Vicente	690	682	0	0	1.372
20	E.B. Martinho Gervasi	R. Rodolpho Girandi - Brilhante II	179	176	0	0	355
21	E.B. Padre José de Anchieta	R: João Thomaz Pinto, 1567 - Canhanduba	149	129	0	0	278
22	E.B. Padre Pedro Baron	R. Luiz José Medeiros, 259 - Cordeiros	311	322	0	0	633
23	E.B. Pedro Paulo Rebelo	R. Eudoro Silveira, 620 - São Vicente	537	401	24	0	938
24	E.B. Pref. Alberto Werner	R. Francisco R. Pereira - Carvalho	204	211	0	0	415
25	E.B. Profª Edy V. W. Rothbarth	BR 101, km 114, 3010 - Salseiros	371	353	0	0	724
26	E.B. Profª Inês Cristofolini de Freitas	R. Doutel de Andrade, 395 – Lot. São Pedro, Itaipava	211	195	0	0	377
27	E.B. Profª Judith D. De Oliveira	Av. Itaipava, 2125 - Itaipava	208	225	0	0	433
28	E.B. Profª Maria Dutra Gomes	R. Jacob Ardigó, 117 – São Judas	336	335	0	0	671

### Secretaria Municipal de Educação de Itajaí

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: [educacao@edu.itajai.sc.gov.br](mailto:educacao@edu.itajai.sc.gov.br)

Telefone: (47) 3249-3300

Ord.	Unidades	Endereço	Nº de Alunos por Turno				Total de Alunos
			Mat.	Vesp.	Integral / Funda mental	Not.	
29	E.B. Profª Maria J. H. Peixoto	R:Lidia Pull Peixer, 555, Murta	532	536	0	0	1.068
30	E.B. Profª Thereza Bezerra de Athayde	Av.Atilio Dalçóquio, 50 - Espinheiros	731	714	0	77	1.522
31	E.B.Profª Mª Rosa Heleno Schulle	R.Ferminio Vieira Cordeiros, 2165 - Espinheiros	422	419	0	0	841
32	E.B. Profª Yolanda L. Ardigó	R. Braulio Werner, 164 – Praia Brava	155	111	0	0	266
33	G.E. Carlos de Paula Seára	R. Pedro José João, 237 – Dom Bosco	112	106	0	0	218
34	G.E. Elisa Gessele Orsi	R. Afonso Orsi, 165 - Fazenda	134	133	0	0	267
35	G.E. Guilhermina Büchele Müller	R. Abraão Bernardino Rocha, 150 - Fazenda	161	170	0	0	331
36	CEMESPI	R. Alfredo Trompowski, 485 – Vila Operária	0	0	0	0	215
37	E.I. Clarindo Sebastião da Cunha	R. Clarindo S. da Cunha, 1385 - Espinheiros	35	40	0	0	75
38	E.I. Duque de Caxias	R. Vergilio Cadore - Campeche	54	50	0	0	104
39	G.E. Jorge Domingos Gonzaga	R: Domingos Rampelotti.1517 - São Roque	62	62	0	0	124
40	E.I. Maria Perpétua Pereira	R. Benta Custódio Vieira, 418 - Paciência	62	81	0	0	143
41	E.M. Rosa Negreiros Cabral	R.Bruno Vicente da Luz, 5626 – Volta de Cima – Espinheiros	120	118	0	0	238
42	CEDIN Angela Dalçóquio de Souza	R. Nelson A. S. Schiefler - Imaruí	70	54	22	0	124
43	CEDIN Dilzelena M. Teixeira	R. Alfredo Kleis, 116 – São Vicente	61	64	0	0	125
44	CEDIN Emílio Gazaniga Júnior	R. das Hortência s/nº – Cidade Nova	144	149	0	0	293

#### Secretaria Municipal de Educação de Itajaí

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: [educacao@edu.itajai.sc.gov.br](mailto:educacao@edu.itajai.sc.gov.br)

Telefone: (47) 3249-3300

Ord.	Unidades	Endereço	Nº de Alunos por Turno				Total de Alunos
			Mat.	Vesp.	Integral / Fundamental	Not.	
45	CEDIN Jacy Dias Ramos	R. Laudelino Dionísio, 420 - Cordeiros	100	100	0	0	200
46	CEDIN Lucy Canziani	R. Pedro Joaquim Vieira, 377, São Judas	73	74	0	0	147
47	CEDIN Napoleão de Souza	R. Cingapura, 12 – Lot. Nilo Bittencourt – São Vicente	104	95	0	0	199
48	CEDIN Verde Vale	R: Osvaldo Bertemes, 10 - Fazenda	27	46	0	0	73
49	GE Maria Nilsa Ferreira Evaristo	Rod. Jorge Lacerda, 3700	268	267	0	0	535
<b>TOTAL</b>			<b>14053</b>	<b>13969</b>	<b>285</b>	<b>353</b>	<b>28.895</b>

Ord.	Unidade	Endereço	Nº de Alunos por Turno			Total de Alunos
			Mat.	Vesp.	Not.	
1	Banda Filarmônica de Itajaí	R. Estefano José Vanolli (anexo a E.B Aníbal Cesar), 941 - São Vicente	161	212	0	366

### Secretaria Municipal de Educação de Itajaí

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC  
 E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br  
 Telefone: (47) 3249-3300

## UNIDADES DA EDUCAÇÃO INFANTIL COM RESPECTIVOS ENDEREÇOS E QUANTITATIVOS

Ord	Unidades	Endereço	Nº de Alunos por Turno			Total de Alunos
			Mat	Vesp.	Integral	
1	C.E.I. Adélia Russi Silva	R. Santa Luzia, 150 – Dom Bosco	25	25	204	254
2	C.E.I. Amélia Müller dos Reis	R. Silvestre Moser, 461 - Cordeiros	25	25	125	175
3	C.E.I. Ana da Silva Fontes	R. Santo Agostinho, 917 - Cordeiros	47	47	114	208
4	C.E.I. Ângela Dias Neves Ramos	R. Antônio Cirilo Dutra, 35 – São Vicente	55	55	90	200
5	C.E.I. Aninha Linhares	R. Antônio Peirão, 26 – São Vicente	0	0	145	145
6	C.E.I. Antonieta M. dos Santos	R. Manoel Gaya, 67 – Imaruí	0	0	115	115
7	C.E.I. Antônio João Vicente	R. Chapecó, 885 – São Vicente	25	25	125	175
8	C.E.I. Antônio Merlo	R: Edmundo Leopoldo Merizio, 1100 - Limoeiro	33	33	70	136
9	C.E.I Antonio Nicoletti	R. Rodolpho Girardi, 331 - Brilhante II	40	40	68	148
10	C.E.I Augusto Bento De Oliveira	R. Vereador Germano Luiz Vieira , S/N - Itaipava / KM 12	0	0	125	125
11	C.E.I. Cândida Vargas	R. Cônsul Carlos Renaux, 367 – Cabeçadas.	15	15	119	149
12	C.E.I. Cecília Santiago Dias	R. Clarindo Sebastião da Cunha, 1330 – Espinheiros	15	15	54	84
13	C.E.I. Cesar Martinho Ferreira	R. Antonio Caetano, 160 - Fazenda	0	0	117	117
14	C.E.I. Darlan Dotto Wiersinski	R: Paulo Kleis Junior, 15 – São Vicente	0	0	63	63
15	C.E.I. Dayana Maria de Souza	R. João Galvão Fernandes, 70 - Cidade Nova	50	50	264	364
16	C.E.I. Dra Zilda Arns Neumann	R. Emanuel José Rebelo, 60 – Cidade Nova	50	50	206	306
17	C.E.I. Elizabeth Malburg	R. David Adão Schmitt, 199 – Nova Brasília – Barra do Rio	0	0	139	139

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: [educacao@edu.itajai.sc.gov.br](mailto:educacao@edu.itajai.sc.gov.br)

Telefone: (47) 3249-3300

Ord	Unidades	Endereço	Nº de Alunos por Turno			Total de Alunos
			Mat	Vesp.	Integral	
18	C.E.I. Euclides Ciriaco Meirinho	R. das Azaléias, 283 – Cidade Nova	0	0	40	40
19	C.E.I Gabriel Dallago	R. Marco Albino, 1698– Baía	0	0	70	70
20	C.E.I Graziela Vieira	R. José Dallago, 225– Itaipava / KM 12	25	25	25	75
21	C.E.I. Henrique Marques	R. Domingos Rampelotti, 1599 – São Roque	10	10	46	66
22	C.E.I. Hercílio Bento	R. São Francisco do Sul, 701 – Bambuzal – São Vicente	25	25	170	220
23	C.E.I. João Sandri	R. Raul Machado, 1027 – Cidade Nova	0	0	114	114
24	C.E.I. João Victorino	R. Nilo Bittencourt, 1390 – Rio Bonito – São Vicente	50	50	245	345
25	C.E.I. João Vieira Ramos	R. César Augusto Dalçóquio, 5295 - Salseiros	15	15	119	149
26	C.E.I Katiúscia da Graça Vicente	R. Vergílio Cadore, 11000 - Campeche	15	15	45	75
27	C.E.I. Laercio Mauro Malburg	Rua Blumenau, 2137 – Barra do Rio	51	51	10	112
28	C.E.I. Lausimar Laus	R. Pernambuco, 71 – Costa Cavalcanti - Cordeiros	25	25	101	151
29	C.E.I. Léa Leal de Souza	R. Curt Hering, 387 – Barra do Rio	0	0	80	80
30	C.E.I. Leonídia dos Santos Vicente	R: São Joaquim, 212 – Bambuzal – São Vicente	0	0	55	55
31	C.E.I. Luiz Orsi Junior	R. Fermio Vieira Cordeiro, 2381 - Espinheiros	25	25	125	175
32	C.E.I. Luiz Silvério Vieira	Rod. Antônio Heil, Km 11 – Arraial dos Cunhas	13	13	48	74
33	C.E.I. Márcio Roberto da Rosa	R. Albino Gugelmin, 519 – São João	0	0	73	73
34	C.E.I. Maria da Glória Stringari	R. Francisca Casas Ramos, 78 – Portal II - Espinheiros	31	31	200	262
35	C.E.I. Maria Regina Coppi Vicente	R: Emanuel José Rebelo, 60 – Cidade Nova	0	0	126	126

Ord	Unidades	Endereço	Nº de Alunos por Turno			Total de Alunos
			Mat	Vesp.	Integral	
36	C.E.I. Mariana Graciola	R. Braulio Werner, 153 – Praia Brava	18	18	134	170
37	C.E.I. Mario Pedro Ferreira	R. Suécia, 500 – Ariribá - Praia Brava	25	25	41	91
38	C.E.I. Neusa Reis C. Pereira	R. Hamilton Pimentel, 200 Cordeiros	90	90	295	475
39	C.E.I. Nilton de Andrade	Av. Itaipava, 2350 - Itaipava	25	25	109	159
40	C.E.I. Norma Neves Tabalipa	R. José Quirino, 576 – São João	16	16	42	74
41	C.E.I. Nossa Sra. das Graças	R. Pedro José João, 221 – Dom Bosco	20	20	110	150
42	C.E.I. Nossa Sra. de Lourdes	R. Amara Jaques, 217 - Fazenda	0	0	82	82
43	C.E.I. Odílio Garcia	R. Odílio Garcia, 730 - Cordeiros	0	0	112	112
44	C.E.I. Omar Luiz Macagnan	R. Sidney Schulze, 812 – Cidade Nova	20	20	109	149
45	C.E.I. Padre Jacob	R. Antônio Carlos Pereira Leão, 500 – São Vicente	36	36	56	128
46	C.E.I. Padre João Pivatto	R. São Cristóvão 600 -Cordeiros	30	30	181	241
47	C.E.I. Pref. Eduardo Dadinho Canziani	R. Alcides E. Pereira, 885 – Cidade Nova	25	25	219	269
48	C.E.I. Manoel Ferreira de Miranda	Rua Orlandina Amália Pires Correa, 245 - Murta	0	0	92	92
49	C.E.I. Profª Alzira Winter	R. Doutel de Andrade, 410 - Itaipava	29	29	90	149
50	C.E.I. Profª Carine de Souza Balduino	R: Padre Paulo Condla, 464 – São Vicente	0	0	77	77
51	C.E.I. Cássia Maria Schneider Soares	R. Euripedes Amorim Leal, 600 - Cordeiros	0	0	130	130
52	C.E.I. Profª Diva Vieira Abrantes	Rua Augusto Kugnier, 456 – Lot. Santa Regina – Espinheiros	90	90	225	405
53	C.E.I. Profª Ermelinda Potter Custódio	Rua José Domingos Mafra, 99 – Cidade Nova	0	0	62	62
54	C.E.I. Profª Gisele Kawikioni	R: Abílio Correa de Mello, 689 – Cordeiros	0	0	121	121

Ord	Unidades	Endereço	Nº de Alunos por Turno			Total de Alunos
			Mat	Vesp.	Integral	
55	C.E.I. Profª Márcia Maria Nunes	R: Antonio Muller, 67 – Loteamento Santa Regina	0	0	72	72
56	C.E.I. Profª Maria do Carmo Espíndola	R. Marcos Gustavo Heusi, 42 – Carvalho	25	25	100	150
57	C.E.I. Profª Mauricélia A. do Nascimento	R. Ministro Luiz Galloti, 1695 - Cidade Nova	25	25	184	234
58	C.E.I. Profª. Onadir da Silva Tedeo	R. Arnoldo C. de Mello, 387 – Cidade Nova	0	0	49	49
59	C.E.I. Profª Rosana Aparecida de Souza	R. Felipe Reiser, 650 – São João	18	18	199	235
60	C.E.I. Profª Rosemary Klock	R: Aníbal César, 185 – Dom Bosco	0	0	115	115
61	C.E.I. Regiane M. L. da Silva	R. Antero Chaves, 375 – Dom Bosco	25	25	68	118
62	C.E.I. Rosete Palmeira Silva	R: Expedicionário Marquetti, 120 - Fazenda	29	29	47	105
63	C.E.I. Rosinha de Souza	R. Cosme Busarello, 241 - Cordeiros	16	16	102	134
64	C.E.I. Sagrada Família	R. Pedro Luiz da Silva, 20 - Fazenda	19	19	90	128
65	C.E.I. Tancredo Neves	R. Rui Vieira, 423 – São Vicente	22	22	89	133
66	C.E.I. Valdemir de Souza	R. Celso Duarte Moreira, 1520 - Cordeiros	25	25	189	239
67	C.E.I. Elói Camilo Da Costa	R. Alice dos Santos Bittencourt, S/N - São Vicente	25	25	200	250
68	C.E.I. Ver. Heluiz Antonio Moraes Gonzaga	R. José Eugênio Muller, 130 – Vila Operária	18	18	122	158
69	C.E.I. Ver. Luiz Gonzaga Agostinho	R. Alberto Werner, 60 – Vila Operária	20	20	116	156
70	C.E.I. Ver. Otávio Cesário Pereira	Estrada José Luiz Marcelino, 1162 – Murta - Cordeiros	36	36	226	298
71	Escola Isolada Maria Perpétua Pereira Obs.: dados referente somente infantil.	R. Benta Custódio Vieira , 419 - Paciência	16	16	0	32

Ord	Unidades	Endereço	Nº de Alunos por Turno			Total de Alunos
			Mat	Vesp.	Integral	
72	Escola Básica Padre José de Anchieta Obs.: dados referente somente infantil.	R. João Thomaz Pinto, 1567 - Canhanduba	25	20	0	45
TOTAL			1433	1.428	8090	10952

<b>CEDIN - CEI - BANDA - ESCOLAS</b>	<b>40.213</b>
--------------------------------------	---------------

**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	Mamão papaia e Goiaba	60g e 80g
Terça	Fruta amassada	Pera e Melancia	60g e 50g
Quarta	Fruta amassada	Abacaxi e Maçã	60g e 60g
Quinta	Fruta amassada	Caqui rama e Banana	80g e 50g
Sexta	Fruta amassada	Abacate e Laranja lima	70g e 50g

<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			
Dia	Composição	Alimentos <sup>1</sup>	PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)
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 desfiada Purê de batata doce roxa	 40g 30g 30g 25g
Quinta	Macarrão, carne bovina, legume	Macarrão Ninho Isclas de carne (patinho) Couve-flor cozida	40g 30g  15g
Sexta	Arroz integral, leguminosa, carne de frango, legume	Arroz integral Feijão carioca cozido Sobrecoxa de frango desfiada Brócolis 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.

<b>CARDÁPIO BERÇÁRIO 1 – LANCHE DA TARDE</b>			
<b>Dia</b>	<b>Composição</b>	<b>Alimentos</b>	<b>PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)</b>
Segunda	Fruta amassada	Melão e Kiwi	70g e 60g
Terça	Fruta amassada	Morango e Mamão papaia	50g e 50g
Quarta	Fruta amassada	Abacaxi e Banana	60g e 50g
Quinta	Fruta amassada	Pêssego e Manga	60g e 80g
Sexta	Fruta amassada	Uva sem semente e Tangerina	60g e 80g

<b>CARDÁPIO BERÇÁRIO 1 – JANTAR</b>			
<b>Dia</b>	<b>Composição</b>	<b>Alimentos<sup>1</sup></b>	<b>PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)</b>
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 Lentilha cozida Pernil suíno refogado Beterraba crua ralada	40g 30g 30g 15g
Sexta	Arroz, polenta, carne bovina e legume	Arroz parboilizado Polenta Iscas 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**

<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 – CEIA**

<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

<b>CARDÁPIO BERÇÁRIO 2 – LANCHE DA MANHÃ</b>			
<b>Dia</b>	<b>Composição</b>	<b>Alimentos</b>	<b>PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)</b>
Segunda	Vitamina com polpa natural, pão com patê e fruta	Leite com polpa de fruta Pão de abóbora Patê de frango com cenoura Maçã	150ml (75ml/75ml) 25g 10g 60g
Terça	Suco de polpa natural, pão integral com queijo	Suco de polpa de fruta Pão integral Queijo mussarela	150ml 25g 20g
Quarta	Vitamina de fruta com aveia, bolo de maçã (sem açúcar) com uva passa	Leite Mamão Aveia Bolo de maçã sem açúcar Uva passa	150ml 50g 10g 60g 15g
Quinta	Leite com cacau Biscoito de polvilho e fruta	Leite Cacau Biscoito de polvilho Banana	150ml 5g 30g 60g
Sexta	Leite puro e torta salgada	Leite Torta salgada de frango com tomate	150ml 60g

<b>CARDÁPIO BERÇÁRIO 2 – ALMOÇO</b>			
<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 Batata salsa assada	40g 30g 5g 30g
Quarta	Arroz, leguminosa, carne bovina, farofa	Arroz parboilizado Lentilha cozida Carne em cubos (patinho) Farofa	40g 30g 30g 12g
Quinta	Macarrão integral, carne de frango, verdura	Macarrão integral Ninho Peito de frango ao molho Alface	40g 30g 10g
Sexta	Arroz, polenta, carne bovina, legume	Arroz parboilizado Polenta Carne de panela (iscas de tatu) Chuchu refogado	40g 30g 30g 15g

<b>CARDÁPIO BERÇÁRIO 2 – LANCHE DA TARDE</b>			
<b>Dia</b>	<b>Composição</b>	<b>Alimentos</b>	<b>PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)</b>
Segunda	Leite puro Pão integral com doce/geleia sem açúcar	Leite Pão integral de forma Doce de goiaba, maçã e tâmara	150ml 25g 10g
Terça	Leite com cacau, pão com manteiga e fruta	Leite Cacau Pão caseiro Manteiga Maçã	150ml 5g 25g 10g 60g
Quarta	Leite puro e Bolo de cacau sem açúcar	Leite Bolo	150ml 60g
Quinta	Suco de polpa com torta salgada	Suco de polpa de manga Torta de carne moída com alho poro	150ml 60g
Sexta	Leite com cacau, pão com patê	Leite Cacau Pão de leite Patê de ricota	150ml 5g 25g 10g

<b>CARDÁPIO BERÇÁRIO 2 – JANTAR</b>			
<b>Dia</b>	<b>Composição</b>	<b>Alimentos</b>	<b>PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)</b>
Segunda	Macarrão, carne bovina, legume	Macarrão Aletria Carne moída (patinho) Beterraba cozida	40g 30g 15g
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 Lentilha cozida Lombo 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

<b>CARDÁPIO MATERNAL, JARDIM E PRÉ – LANCHE DA MANHÃ</b>			
<b>Dia</b>	<b>Composição</b>	<b>Alimentos</b>	<b>PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)</b>
Segunda	Vitamina com polpa natural, pão com patê e fruta	Leite com polpa de fruta Pão de abóbora Patê de frango com cenoura Maçã	180ml 50g 20g 80g
Terça	Suco de polpa natural, pão integral com queijo	Suco de polpa de fruta Pão integral Queijo mussarela	180ml 50g 20g
Quarta	Vitamina de fruta com aveia, bolo de maçã (sem açúcar) com uva passa	Leite Mamão Aveia Bolo de maçã sem açúcar Uva passa	180ml 50g 10g 60g 15g
Quinta	Leite com cacau Biscoito de polvilho e fruta	Leite Cacau Biscoito de polvilho Banana	180ml 5g 30g 80g
Sexta	Leite puro, torta salgada	Leite Torta salgada de frango com tomate	180ml 100g

**CARDÁPIO MATERNAL, JARDIM E PRÉ - ALMOÇO**

<b>Dia</b>	<b>Composição</b>	<b>Alimentos</b>	<b>PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)</b>
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 Batata salsa assada	80g 50g 5g 30g
Quarta	Arroz, leguminosa, carne bovina, farofa	Arroz parboilizado Lentilha cozida Carne em cubos (patinho) Farofa	80g 40g 50g 12g
Quinta	Macarrão integral, carne de frango, verdura	Macarrão integral Ninho Peito de frango ao molho Alface	90g 50g 25g
Sexta	Arroz, polenta, carne bovina, legume	Arroz parboilizado Polenta Carne de panela (tatu) Chuchu refogado	80g 40g 50g 25g

<b>CARDÁPIO MATERNAL, JARDIM E PRÉ – LANCHE DA TARDE</b>			
<b>Dia</b>	<b>Composição</b>	<b>Alimentos</b>	<b>PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)</b>
Segunda	Leite puro Pão integral com doce/geleia sem açúcar	Leite Pão integral de forma Doce de goiaba, maçã e tâmara	180ml 50g 20g
Terça	Mascau, pão com manteiga e fruta	Leite Cacau Pão caseiro Manteiga Maçã	180ml 50g 20g 80g
Quarta	Leite puro e Bolo de cacau sem açúcar	Leite Bolo Uva passa preta	180ml 60g 15g
Quinta	Suco de polpa e torta salgada	Suco de polpa de manga Torta de carne moída com alho poró	180ml 60g
Sexta	Mascau, pão com doce/geleia de frutas sem açúcar	Leite Cacau Açúcar mascavo Pão de leite Patê de ricota	180ml 5g 3g 50g 20g

CARDÁPIO JARDIM E PRÉ - JANTAR			
Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)
Segunda	Macarrão, carne bovina, verdura	Macarrão espaguete Carne moída (patinho) ao molho Cenoura ralada	90g 50g 25g
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 Sobrecoxa de frango ao molho Couve manteiga refogada	80g 40g 50g 15g

## ENSINO FUNDAMENTAL

ENSINO FUNDAMENTAL			
Dia	Composição	Alimentos	PORCIONAMENTO per capita (pronto para servir)
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, legume	Arroz integral Lentilha cozida Carne de panela (tatu) Cenoura crua ralada	100g 80g 80g 25g
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	Macarrão integral Carne moída (patinho) ao molho Alface	130g 80g 20g
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, verdura	Macarrão integral Carne moída (patinho) ao molho Alface	130g 80g 25g
Quarta	Arroz, leguminosa, peixe, legume	Arroz parboilizado Feijão preto cozido Tilápia assada Abobrinha refogada	100g 80g 80g 25g
Quinta	Arroz integral, leguminosa, carne bovina, tubérculo, legume	Arroz integral Feijão vermelho cozido Carne de panela (iscas de tatu) Purê de batata doce Cenoura crua ralada	100g 80g 80g 60g 30g
Sexta	Arroz, leguminosa, carne de frango, farofa e verdura	Arroz parboilizado Lentilha cozida Pernil suíno refogado Farofa Acelga	100g 80g 80g 20g 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 Banana Aveia Pão caseiro Manteiga	200 ml 80g 15g 50g 20g
Terça	iogurte, fruta e aveia	iogurte de ameixa Mamão aveia	200ml 80g 30g
Quarta	Mascau, torta salgada de carne com legumes	Leite Cacau Açúcar mascavo Torta salgada de carne com brócolis	200ml 10g 5g 100g
Quinta	Suco de polpa, pão integral com patê	Suco de polpa de manga Pão de cachorro-quente integral Patê de cenoura com ricota	200ml 50g 20g
Sexta	Café com leite, bolo	Café com leite Açúcar Bolo de maçã	200ml (100/100ml) 5g 100g

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

Observações:

a) Os utensílios utilizados na preparação dos cardápios deverão estar de acordo com **ANEXO 5**.

- b) 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**.
- c) Ensopados devem ser constituídos, minimamente, de tomate, cebola, alho, colorífico e tempero verde.
- d) A preparação das leguminosas (feijão, lentilha, ervilha) 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.
- e) Os itens do **ANEXO 4**: FRUTAS, LEGUMES; OVO DE GALINHA; RAÍZES E TUBÉRCULOS; SUCOS INTEGRAIS; VERDURAS; serão fornecidos pela Secretaria Municipal de Educação.
- f) Para todos os níveis de ensino poderão ser elaborados cardápios diferenciados nas datas festivas e especiais, conforme mencionado no item 18.7.

### **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, 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
12. Estrogonofe, com iogurte natural, de carne (e suas variações: estrogonofe, com iogurte natural, de frango)
13. Polenta
14. Purê de batata inglesa (e suas variações: purê de batata doce, etc)
15. Canja de galinha com legumes e arroz (e suas variações: sopa de carne com macarrão)
16. Sopa de feijão
17. Sopa de legumes com carne (e suas variações: sopa de legumes com frango)
18. Macarrão penne integral (e suas variações: espaguete integral, parafuso integral, etc)
19. Macarrão espaguete (e suas variações macarrão penne, macarrão parafuso)
20. Farofa simples (e suas variações farofa com couve, farofa com cenoura, etc)

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: [educacao@edu.itajai.sc.gov.br](mailto:educacao@edu.itajai.sc.gov.br)

Telefone: (47) 3249-3300

21. Pirão d'água
22. Couve manteiga refogada
23. Legumes refogados (batata inglesa, cenoura, chuchu, espinafre)
24. Torta de frango com legumes (e sua variação: torta de carne com legumes)
25. 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)
26. Bolo sem açúcar adoçado com uva passa (preta, de sabores variados: cacau, banana, cenoura, laranja, fubá, etc)
27. Bolo de banana (e suas variações bolo de banana, bolo de cenoura, bolo de laranja, bolo de fubá, etc)
28. Bolo de banana integral
29. Pão com manteiga (e suas variações pão com manteiga, queijo mussarela e orégano, etc)
30. 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)
31. Patê de cenoura (e suas variações patê de frango com iogurte natural e cenoura, e demais legumes).
32. Suco natural de laranja (e suas variações suco natural de maracujá e demais frutas).
33. Vitamina de banana (e suas variações vitamina de abacate e banana, vitamina de banana com maçã, vitamina de maçã, vitamina de mamão, etc)
34. Vitamina de polpa de fruta (sabores variados)
35. Suco de polpa de limão (e suas variações, com todos sabores de polpa)
36. Leite com cacau e Mascavo
37. Café com leite
38. Salada de frutas
39. Mingau de aveia

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: [educacao@edu.itajai.sc.gov.br](mailto:educacao@edu.itajai.sc.gov.br)

Telefone: (47) 3249-3300



## ANEXO 4

### ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA/DESCRIÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

#### 1. AÇÚCAR MASCAVO

**Descrição do objeto:** é a sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum* L.) por processos industriais adequados sem refinamento. 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

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

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 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.

## 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 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 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 até 10 kg.

### 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 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 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.

#### 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 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 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.

## 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 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 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.

## **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 higiênicas sanitárias adequadas.

**Embalagem primária:** Embalagem em polietileno, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, 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 individual quando fornecido para o Kit lanche Passeio .

## **7. BISCOITOS E ROSQUINHAS TRADICIONAIS/ INTEGRAIS**

**Descrição:** Produto feito a partir de farinha de trigo branca (quando tradicional) ou integral (quando 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 sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados ou com características organolépticas anormais. Não será tolerado o emprego de corantes artificiais na confecção dos biscoitos.

**Características sensoriais (organolépticas):** aspecto de massa torrada, cor e odor próprios; sabor doce característico. Deve ser crocante e não apresentar-se quebrado nem queimado.

**Características Macroscópicas e Microscópicas:** ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica. Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

**Embalagem primária:** Embalagem em polietileno, íntegra, descartável, atóxica, corretamente fechada. No rótulo impresso deve constar no mínimo: a denominação do produto, 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 individual quando fornecido para o Kit lanche Passeio .

## **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 sãs 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 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.

## 9. CAFÉ

**Descrição do objeto:** em pó homogêneo, torrado e moído, tipo tradicional, procedente de espécies de vegetais genuínos, sãos 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 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 (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 nº161 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 higiênicas sanitárias adequadas, proveniente de aves sadias, 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 cubos)**

**Descrição do objeto:** Carne suína, tipo de corte: pernil e lombo, processada 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.

### **13. - 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 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.

### **13. - 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, 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 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 60g.

### **13.- 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 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.

### **13. - ERVAS E ESPECIARIAS (açafrão, alho, alho poró, canela em pó e em pau,**

**cravo, cebolinha, colorífico, gengibre, hortelã, manjeriço, 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, 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*, grão 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. Alho Poró: *in natura*, fresco, de primeira qualidade; com folhas íntegras, longas, largas, suculentas e verdes, com caule branco; sem manchas e brotos, livres de fungos; transportadas em sacos plásticos 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, 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, 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, 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, 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, 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, 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, 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, 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: obtido de espécies vegetais genuínas, folhas sãs, limpos, 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, 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, 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, turgentes, 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, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Alecrim: 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, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. 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, 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 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.

### **13. - 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 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.

### **13. – 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 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.

### 13.– FARINHA DE TRIGO

**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

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

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.

**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 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.

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

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

### **13. - FARINHA DE TRIGO INTEGRAL**

**Descrição do objeto:** produto obtido a partir da espécie *Triticumseativan* ou de outras espécies do gênero *Triticum* reconhecidas (exceto *Triticumdurum*) 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 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.

### **13. – 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 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.

## **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.

### **23. 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.

### **25. - FUBÁ/FARINHA DE MILHO**

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: [educacao@edu.itajai.sc.gov.br](mailto:educacao@edu.itajai.sc.gov.br)

Telefone: (47) 3249-3300

**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,ãos, 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

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

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 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.

## **25. - GRANOLA SEM AÇÚCAR**

**Descrição do objeto:** à base de aveia em flocos, flocos de cereais (trigo, arroz, aveia e milho), podendo ou não conter Fibra, Gérmen de Trigo, Óleo Vegetal, Maça Desidratada, uva passa, grãos ou sementes (chia, linhaça, gergelim...), oleaginosas. 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 são e limpos, isentos de matéria terrosa e

parasitos e em perfeito estado de conservação, limpa, sem umidade e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto.

**Características sensoriais (organolépticas):** aspecto de 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 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.

## **26- IOGURTE DE FRUTAS (sabores variados)**

**Descrição do objeto:** à base de leite reconstituído integral ou parcialmente desnatado, preparado de fruta e fermentos lácteos. 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.

## **27– 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.

## **28– 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.

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

**Descrição do objeto:** grupo das leguminosas contendo: ervilha, feijão (preto, vermelho ou carioca), 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., 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:** 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 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

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

para 30 kg.

### **30– LEITE INTEGRAL UHT**

**Descrição:** leite UHT integral (*Ultra-HighTemperature*, UHT), ou seja, o leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura entre 130°C e 150°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar.

**Características gerais:** leite UHT integral (*Ultra-HighTemperature*, UHT). Será aceito o uso dos seguintes estabilizantes: citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio, trifosfato de sódio, separados ou em combinação, em uma quantidade não superior a 0.1g/100ml expressos em P2O5.

As práticas de higiene para elaboração do produto estarão de acordo com o estabelecido no Código Internacional recomendado de Práticas, Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos (CAC. Vol. A 1985).

**Características sensoriais (organolépticas):** aspecto líquido, cor branca, sabor e odor característicos, sem sabores e odores estranhos.

**Características Macroscópicas e Microscópicas:** ausência de matérias prejudiciais à saúde humana (macroscópicas e microscópicas), abrangendo insetos, outros animais, parasitos, excrementos de insetos e/ou de outros animais, objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes, conforme determina a Resolução RDC nº 175, de 08/07/2003. A presença de matéria prejudicial à saúde humana detectada macroscopicamente torna o produto/lote avaliado impróprio para o consumo humano e dispensa a determinação microscópica.

Na detecção ou identificação de ingredientes previstos em Regulamento Técnico específico e ingredientes declarados no rótulo devem ser observados os dispositivos do Regulamento Técnico Específico do alimento embalado e as informações declaradas no rótulo.

**Rotulagem:** deve obedecer ao disposto nas Legislações específicas (referência abaixo).

**Embalagem primária:** Acondicionado em embalagem Tetra BrickAsseptic. 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.

### **31- 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

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

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 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.

**32– MASSAS DERIVADAS DO TRIGO (macarrão aletria, espaguete, parafuso, penne, com vegetais, conchinha, caracolinho, gravatinha ninho, talharim, argolinha, alfabeto, estrelinha, outros formatos variados, etc)**

**Descrição:** produtos obtidos da sêmola de trigo/farinha 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 pangs (ora-pro-nobis, etc). Pode conter corantes naturais.

**Características gerais:** O macarrão deverá ser fabricado a partir de matérias-primas são 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/farinha 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: 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,

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

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 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.

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

**Descrição:** produtos obtidos a partir da Farinha de trigo integral. 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 ou manchas. 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 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.

### **34- 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 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.

### **35- ÓLEO DE SOJA**

**Descrição do objeto:** óleo de soja, tipo 1, refinado, obtido dos grãos de soja (Glycine Max. L. Merrill), por meio de processos tecnológicos adequados, constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos

adequados. Poderão conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolipídeos, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal.

**Características gerais:** De acordo com a 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 25oC; 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.

### 36- ÓLEO DE GIRASSOL

Secretaria Municipal de Educação de Itajaí

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: [educacao@edu.itajai.sc.gov.br](mailto:educacao@edu.itajai.sc.gov.br)

Telefone: (47) 3249-3300

**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 N° 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.

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

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.

### **37– 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 arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); 2- mumificação (ovo seco) ; 3 - podridão (vermelha, negra ou branca); 4 - presença de fungos : interna ou externamente 5 - cor, sabor ou odor 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.

### **38– 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.

### **39– 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 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 sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido e não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua confecção.

**Características sensoriais (organolépticas):** Na avaliação sensorial o produto deverá apresentar-se com todo o frescor da matéria prima convenientemente conservada; deverá estar isento de toda e qualquer 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 atóxica e hermeticamente vedada. Deve conter o nome do produto, peso, lote e prazo de validade, nome e endereço do fabricante, instruções sobre conservação do produto e informação nutricional. O transporte deverá ser em condições que preservem as características do alimento como também as características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.

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

**Prazo de validade:** De acordo com as normas sanitárias vigentes.

#### **40- 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

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

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 atóxica hermeticamente vedada. 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.

**41– 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.

#### **42- QUEIJO TIPO MUSSARELA**

**Descrição do objeto:** Não deve ser transgênico (OGM) nem conter ingredientes transgênicos. Deve proceder, preferencialmente, da Agricultura Familiar. Cada fatia deverá ter no mínimo 20g, equivalente ao *per capita* estabelecido.

**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 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.

#### **43– 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.

#### **44– 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.

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislações sanitárias.

#### **45– SAL**

**Descrição do objeto:** sal refinado é o cloreto de sódio cristalizado extraído de fontes naturais. Deve ser adicionado de antiumedecante 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 microrganismos, 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 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.

#### **46- 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.

#### **47– 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.

#### **48– 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.

#### **49- 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 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.

**50– 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 sãos, e satisfazer as seguintes condições: a) ser frescas, colhidas pela madrugada e abrigadas dos raios solares; b) apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade; c) estar livre de enfermidades e insetos; d) não estar danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; e) estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível de terra aderente; f) estar isenta de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos; g) estar livre de resíduos fertilizantes.

Características Organolépticas, Físico-Químicas, Microbiológicas e Microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e demais normas e legislação aplicável.

**51– 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.

**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

### Descrição e quantidade de mobiliário, equipamentos e utensílios

N	Item	Descrição	Quantidade por parâmetro
<b>COZINHAS/LACTÁRIOS</b>			
01	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.
02	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

N	Item	Descrição	Quantidade por parâmetro
03	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
04	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 <b>LACTÁRIO:</b> 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

<b>N</b>	<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Quantidade por parâmetro</b>
<b>07</b>	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.  <b>LACTÁRIO:</b> No mínimo 2 por unidade, uma para armazenamento de gêneros alimentícios e outra para armazenamento de leite materno e/ou fórmulas infantis
<b>08</b>	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
<b>09</b>	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. OBS.: cada unidade deve ter a estrutura adequada para receber o equipamento.
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 AISI 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. OBS.: cada unidade deve ter a estrutura adequada para receber o equipamento.

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

<b>19</b>	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
<b>04</b>	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>			

<b>01</b>	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
<b>02</b>	Faca	Em inox, cabo de propileno. Tamanhos diversos de acordo com a necessidade de cada unidade	Suficiente para atender ao cardápio
<b>03</b>	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

<b>N</b>	<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Quantidade por parâmetro</b>
<b>04</b>	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
<b>05</b>	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
<b>06</b>	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
<b>07</b>	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

<b>N</b>	<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Quantidade por parâmetro</b>
----------	-------------	------------------	---------------------------------

08	Batedeira Industrial	Batedeira planetária industrial, capacidade tachô: 05 litros, seis (06) velocidades, estrutura em aço. Tachô estampado em aço inoxidável polido, sistema de variação de velocidade por meio de polia variadora, dispositivo de segurança no acesso ao tachô 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	Quantidade suficiente para atender as demandas da unidade. LACTÁRIO: No mínimo 1 por

		de 2 litros.	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	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.  Observação: a panela de pressão modelo industrial irá atender Unidades Escolares grandes, que servem mais de 50 refeições por período.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da unidade
16	Panela de pressão	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.  Observação: a panela de pressão modelo doméstico irá atender Unidades Escolares pequenas, que servem até 50 refeições por período	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
17	Frigideira	Alumínio, antiaderente, cabo antitêrmico	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	Plástica de Polipropileno, inquebrável, indeformável, atóxica, inodora, com acabamento brilhante, liso nas partes internas e externas, sem reentrâncias ou ressaltos, sem frisos na base. Colorida, devendo ser trocada anualmente (para maior controle a SME escolherá uma cor para cada período de 12 meses) Capacidade: 300ml	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	No mínimo 1 por Unidade, em quantidade necessária para cumprimento do cardápio de acordo com o número de alunos

		corretamente montado, reduzindo o risco de acidentes, pés antiderrapantes.	
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	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
23	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
24	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
25	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
26	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
27	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

<b>28</b>	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
-----------	---------------	--	---

<b>N</b>	<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Quantidade por parâmetro</b>
<b>29</b>	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
<b>30</b>	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
<b>31</b>	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
<b>32</b>	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

<b>N</b>	<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Quantidade por parâmetro</b>
<b>33</b>	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.
34	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
35	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
36	Pote para armazenam ento 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
37	Pote de sobremesa	Feito em polietileno, resistente.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
38	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
39	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
40	Prato raso	Feito em vidro temperado, redondo, transparente, liso, com diâmetro de 22,5cm, resistente.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
41	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
42	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

<b>43</b>	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
<b>44</b>	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
<b>45</b>	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

<b>N</b>	<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Quantidade por parâmetro</b>
<b>46</b>	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
<b>47</b>	Forma para gelo	Feita em polipropileno, resistente.	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade
<b>48</b>	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
<b>49</b>	Espátula em aço inoxidável	Tamanho: 12 cm	Quantidade suficiente para atender o cardápio
<b>50</b>	Descascador de legumes	Lâmina em aço inoxidável; cabo em aço inoxidável ou qualquer outro material resistente, exceto madeira.	Quantidade suficiente para atender o cardápio
<b>51</b>	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

<b>N</b>	<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Quantidade por parâmetro</b>
<b>52</b>	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

<b>53</b>	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
<b>54</b>	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
<b>55</b>	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
<b>56</b>	Escorredor de Talheres	Em aço inoxidável	Quantidade suficiente para atender o cardápio e de tamanhos compatíveis com o volume de refeições da Unidade

<b>N</b>	<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Quantidade por parâmetro</b>
<b>57</b>	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
<b>58</b>	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	1 por unidade escolar LACTÁRIO: 1 por unidade escolar, de maneira que atenda ao cardápio modelo de acordo com a capacidade de cada unidade

		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.	
59	Filtro de Água	Produto que atenda a norma ABNT NBR 16098/2012.	No mínimo 1 por unidade escolar

N	Item	Descrição	Quantidade por parâmetro
60	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
61	Balcão térmico/ buffet 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
62	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
63	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
64	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
65	Saco plástico	Saco plástico (para transporte de lanches) atóxico e transparente (100% polietileno virgem,	Em quantidade suficiente para atender a demanda

	para lanches transportados	translúcido e cristalino). Medidas mínimas: 16cmX19cm	
<b>66</b>	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
<b>67</b>	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 cozinheira 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 cozinheira 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.

## **ANEXO 8**

### **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.

**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
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

Nº	DESCRIÇÃO	ITEM DO TERMO DE REFERÊNCIA	GRAU DE INFRAÇÃO	PONTOS DE INFRAÇÃO	MULTA	INCIDÊNCIA
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
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

Nº	DESCRIÇÃO	ITEM DO TERMO DE REFERÊNCIA	GRAU DE INFRAÇÃO	PONTOS DE INFRAÇÃO	MULTA	INCIDÊNCIA
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
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

Nº	DESCRIÇÃO	ITEM DO TERMO DE REFERÊNCIA	GRAU DE INFRAÇÃO	PONTOS DE INFRAÇÃO	MULTA	INCIDÊNCIA
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
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
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

Nº	DESCRIÇÃO	ITEM DO TERMO DE REFERÊNCIA	GRAU DE INFRAÇÃO	PONTOS DE INFRAÇÃO	MULTA	INCIDÊNCIA
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
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

Nº	DESCRIÇÃO	ITEM DO TERMO DE REFERÊNCIA	GRAU DE INFRAÇÃO	PONTOS DE INFRAÇÃO	MULTA	INCIDÊNCIA
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 e Fundamental**

Gênero Alimentício	B1	B2 e Maternal	Jardim e Pré
<b>PROTEÍNAS</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 vermelho, preto ou carioca, lentilha, ervilha partida)	5x/semana	5x/semana	5x/semana
<b>CARBOIDRATOS</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</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	-	2x/semana	2x/semana
Biscoitos (Agricultura familiar)	-	-	1x/mês

<b>Gênero Alimentício</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)	-	4x/mês	4x/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 - frango)	-	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

Gênero Alimentício	Cardápio EF	Cardápio EJA	CEDIN Almoço	CEDIN Lanche
<b>PROTEÍNAS</b>				
Sobrecoca de frango	2x/mês	2x/mês	3x/mês	-
Peito de frango	4x/mês	4x/mês	4x/mês	-
Tatu bovino	2x/mês	2x/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 vermelho, preto ou carioca, lentilha, ervilha partida)	10x/mês	8x/mês	13x mês	-
<b>CARBOIDRATOS</b>				
Arroz	9x/mês	8x/mês	13x/mês	-
Arroz integral	4x/mês	4x/mês	4x/mês	-
Massas	3x/mês	3x/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</b>				
Suco concentrado (sabores variados)	4x/mês	4x/mês	-	4x/ mês
Vitamina de frutas			-	5x/ mês
Leite preparado com cacau e açúcar mascavo			-	5x/mês
Café com leite			-	5x/mês
Iogurte (sabores variados)	1x mês	1x mês	-	1x/ mês
<b>CEREAIS PARA LANCHES</b>				

Pães diversos (de abóbora, de leite, caseiro, de cachorro quente, cenoura, aipim, etc)	4x/mês	2x/mês	-	3x/mês
Pães integrais			-	2x/mês
Torta de carne moída ou frango	-	1x/mês	-	4x mês
Biscoitos (Agricultura familiar)	-	-	-	2x/mês
Biscoito de polvilho	-	-	-	2x/mês

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

## ANEXO 11

### MODELO DE FICHA TÉCNICA

#### FICHA TÉCNICA DE PREPARAÇÃO

Preparação: Lentilha

INGREDIENTE	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

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300

1. Escolha a lentilha e retire os grãos não comestíveis, lave e leve para a panela para cozinhar com água e sal.
2. 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.
3. Adicione temperos (cebolinha e salsinha).



**Consistência:** Normal

Nutricionista Responsável

CRN 10 - XXX

	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)

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: [educacao@edu.itajai.sc.gov.br](mailto:educacao@edu.itajai.sc.gov.br)

Telefone: (47) 3249-3300

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	1/3 concha peque- na (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

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: [educacao@edu.itajai.sc.gov.br](mailto:educacao@edu.itajai.sc.gov.br)

Telefone: (47) 3249-3300

## ANEXO 12

### 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:  
profissional:

Nº do registro no órgão de habilitação

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	667	669	0	0	1336
1	C.E.I. Valdemir de Souza	Rua Selso Duarte Moreira, Nº 1520	Cordeiros	25	25	189	0	239
1	C.E.I. Lausimar Laus	Rua Pernambuco, Nº 71	Cordeiros	25	25	101	0	151
1	C.E.I. Ana da Silva Fontes	Rua Santo Agostinho, Nº 917	Cordeiros	47	47	114	0	208
1	C.E.I. Padre João Pivato	Rua São Cristovão, Nº 600	Cordeiros	30	30	181	0	241
1	C.E.I. Odílio Garcia	Rua Odílio Garcia, Nº 740	Cordeiros	0	0	112	0	112
1	CEDIN Jacy Dias Ramos	Rua Laudelina Dionisio, Nº 420	Cordeiros	100	100	0	0	200
1	E.B. Antônio Ramos	Rua Independência, Nº 55	Cordeiros	446	443	0	0	889
1	C.E.I. Amélia Müller dos Reis	Rua Silvestro Moser, Nº 461	Cordeiros	25	25	125	0	175
1	C.E.I. Manoel Ferreira de Miranda	Rua Orlandia A. Pires, Nº 120	Cordeiros	0	0	92	0	92
1	C.E.I. Vereador Otávio Cesário Pereira	Rua José Luiz Marcelino, Nº 1162	Cordeiros	36	36	226	0	298
1	E.B. Profª Maria José Hülse Peixoto	Rua Lidia Puel Peixer, Nº 555	Cordeiros	532	536	0	0	1068
1	CEI Cássia Maria Schneider Soares	Rua Euripedes Amorim Leal, 600	Cordeiros	0	0	130	0	130
1	E.B. Padre Pedro Baron	Rua Luiz José Medeiros, Nº 259	Cordeiros	311	322	0	0	633
1	E.B. Melvin Jones	Rua Sebastião Romeu Soares, Nº 640	Cordeiros	682	681	0	0	1363
1	C.E.I. Neusa Reis Cesário Pereira	Rua Hamilton Pimentel, Nº 200	Cordeiros	90	90	295	0	475
1	C.E.I. Profª Gisele Kawikioni	Rua Abilio Corrêa de Melo, Nº 689	Cordeiros	0	0	121	0	121
1	C.E.I. Rosinha de Souza	Rua Prof. Cosme Busarello, Nº 241	Cordeiros	16	16	102	0	134
1	C.E. de Cordeiros	Rua Reinaldo Schmithausen, Nº 1966	Cordeiros	507	515	0	70	1092
1	C.E.I. João Sandri	Rua Raul Machado, Nº 1027	Cidade Nova	0	0	114	0	114
1	C.E.I. Profª Mauricélia A. do Nascimento	Rua Ministro Luiz Galloti, Nº 1695	Cidade Nova	25	25	184	0	234
1	C.E.I. Prefeito Eduardo Dadinho Canziani	Rua Alcides Esperidião Pereira, Nº 885	Cidade Nova	25	25	219	0	269
1	C.E.I. Dayana Maria de Souza	Rua João Galvão Fernandes, Nº 0	Cidade Nova	50	50	264	0	364
1	C.E.I. Profª. Ermelinda Potter Custódio	Rua José Domingos Mafra, Nº 99	Cidade Nova	0	0	62	0	62
1	C.E.I. Dra. Zilda Arns Neumann	Rua Emanuel José Rebello, Nº 60	Cidade Nova	50	50	206	0	306
1	C.E.I. Maria Regina Coppi Vicente	Rua Emanuel José Rebello, Nº 60	Cidade Nova	0	0	126	0	126
1	C.E. Profº Cacildo Romagnani	Rua Emanuel José Rebello, Nº 60	Cidade Nova	609	589	0	0	1198
1	C.E.I. Omar Luis Macagnan	Rua Sidnei Shulze, Nº 812	Cidade Nova	20	20	109	0	149
1	CEDIN Emílio Gazaniga Junior	Rua das Hortências, s/n	Cidade Nova	144	149	0	0	293
1	E.B. Elias Adaime	Rua das Hortências, Nº 278	Cidade Nova	483	483	0	0	966
1	C.E.I. Euclides Ciriaco Meirinho	Rua Das Azaléias, Nº 283	Cidade Nova	0	0	40	0	40
1	C.E.I. Profª Onadir da Silva Tedéo	Rua Arnaldo Corrêa de Mello, Nº 387	Cidade Nova	0	0	49	0	49
1	C.E. Pedro Rizzi	Rua Agílio Cunha, Nº 812	Cidade Nova	581	637	0	55	1272
1	C.E.I. Henrique Marques	Rua Domingos Rampelotti, Nº 1599	São Roque	10	10	46	0	66
1	G.E. Jorge Domingos Gonzaga	Rua Domingos Rampelotti, Nº 1599	São Roque	62	62	0	0	124
1	E.B. Padre José de Anchieta	Rua João Thomaz Pinto, Nº 1567	Canhanduba	149 25*	129 20*	0	0	278 45*

Secretaria Municipal de Educação de Itajaí

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: [educacao@edu.itajai.sc.gov.br](mailto:educacao@edu.itajai.sc.gov.br)

Telefone: (47) 3249-3300



LOTE	Unidades de Ensino	Endereço	Bairro	NÚMERO DE ALUNOS POR TURNO				
				Mat.	Vesp.	Integral	Not.	T. Alunos
1	E.B. Profª Inês Cristofolini de Freitas	Rua Doutel de Andrade, Nº 410	Itaipava	211	195	0	0	377
1	C.E.I. Profª Alzira Winter	Rua Doutel de Andrade, Nº 410	Itaipava	29	29	90	0	149
1	E.B. Profª Judith Duarte de Oliveira	Av. Itaipava, Nº 2125	Itaipava	208	225	0	0	433
1	C.E.I. Nilton de Andrade	Av. Itaipava, Nº 2350	Itaipava	25	25	109	0	159
1	E.B. Francisco Celso Mafra	Av. Itaipava, Nº 4107	Itaipava	278	277	0	0	555
1	C. E.I. Gabriel Dallago	Rua Marcos Albino, Nº 1698	Baia	0	0	70	0	70
1	EB de Campo Maria do Carmo Vieira	Rua Ver. Germano Luiz Vieira, Nº 0	Baia	218	230	30	0	478
1	C. E.I. Graziela Vieira	R. José Dallago, 225	km12	25	25	25	0	75
1	C.E.I. Augusto Bento de Oliveira	Av. Ver. Germano Luiz Vieira	km12	0	0	125	0	125
1	E.I. Maria Perpétua Pereira	Rua Benta Custódio Vieira, Nº 418	Paciência	62 16*	81 16*	0	0	143 32*
1	E.I. Duque de Caxias	Rua Vergílio Cadore, Nº 0	Campeche	54	50	0	0	104
1	CEI Katiucia da Graça Vicente	Rua Vergílio Cadore, Nº 0	Campeche	15	15	45	0	75
1	C.E.I. Antônio Merlo	Rua Edmundo Leopoldo Merizio, Nº 1100	Limoeiro	33	33	70	0	136
1	E.B. Profª Martinho Gervasi	Estrada Geral Brilhante	Brilhante 2	179	176	0	0	355
1	CEI Antônio Nicoletti	Rua José Marcelino Rodrigues, Nº 4309	Brilhante 2	40	40	68	0	148
1	C.E.I. Luiz Silvério Vieira	Servidão Pe. Guilherme Kleine, Nº 0	Arraial dos Cunhas	13	13	48	0	74
1	E.B. Prefeito Alberto Werner	Rua Francisco Rodrigues Pereira, Nº 0	Carvalho	204	211	0	0	415
1	C.E.I. Profª Maria do Carmo Espindola	Rua Marcos Gustavo Heusi, Nº 42	Carvalho	25	25	100	0	150
1	CEDIN Lucy Canziani	Rua Pedro Joaquim Vieira, Nº 337	São Judas	73	74	0	0	147
1	E.B. Avelino Werner	Rua Santo Antônio, Nº 320	São Judas	371	351	0	0	722
	*vagas referentes aos alunos do infantil		<b>Total de Alunos</b>					<b>19834</b>
	Dados fornecidos pelas Diretoria de ensino							

## LOTE 02

LOTE	Unidades de Ensino	Endereço	Bairro	NÚMERO DE ALUNOS POR TURNO				
				Mat.	Vesp.	Integra I	Not.	T. Alunos
2	C.E.I. Nossa Sra. de Lourdes	Rua Amaro Jaques, Nº 217	Fazenda	0	0	82	0	82
2	C.E.I. Rosete Palmeira Silva	Rua Expedicionário Marquetti, Nº 120	Fazenda	29	29	47	0	105
2	G.E. Guilhermina Büchele Müller	Rua Abraão Bernardino Rocha, Nº 0	Fazenda	161	170	0	0	331
2	E.B. Gaspar da Costa Moraes	Rua Osvaldo Reis, Nº 54	Fazenda	296	283	209	35	823
2	CEDIN Verde Vale	Rua Osvaldo Bertemes, Nº 0	Fazendinha	27	46	0	0	73
2	C.E.I. Mariana Graciola	Rua Bráulio Werner, Nº 153	Praia Brava	18	18	134	0	170
2	E.B. Yolanda Laurindo Ardigó	Rua Bráulio Werner, Nº 153	Praia Brava	155	111	0	0	266
2	C.E.I. Mário Pedro Ferreira	Rua Suécia, Nº 500	Praia Brava	25	25	41	0	91
2	E.B. Ariribá	Rua Suécia, Nº 500	Praia Brava	94	101	0	0	195
2	C.E.I. Cândida Vargas	Rua Cônsul Carlos Renaux, Nº 367	Cabeçadas	15	15	119	0	149
2	G.E. Elisa Gessele Orsi	Rua Afonso Orsi, Nº 165	Fazendinha	134	133	0	0	267
2	C.E.I. Sagrada Família	Rua Pedro Luiz da Silva, Nº 20	Fazendinha	19	19	90	0	128
2	C.E.I. Cesar Martinho Ferreira	Rua Sebastião João dos Santos, 271	Fazenda	0	0	117	0	117

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: [educacao@edu.itajai.sc.gov.br](mailto:educacao@edu.itajai.sc.gov.br)

Telefone: (47) 3249-3300

2	Banda Filarmônica de Itajaí	Rua Estafano José Vanolli, Nº 941	São Vicente	161	212	0	0	366
2	E.B. Aníbal Cesar	Rua Estafano José Vanolli, Nº 941	São Vicente	591	613	0	116	1416
2	C.E.I. Angela Dias Neves Ramos	Rua Antônio Cirilo Dutra, Nº 95	São Vicente	55	55	90	0	200
2	C.E.I. Anninha Linhares de Miranda	Rua Antônio Peirão, Nº 26	São Vicente	0	0	145	0	145
2	C.E.I. Leonidia dos Santos Vicente	Rua São Joaquim, Nº 212	São Vicente	0	0	55	0	55
2	E.B. Mansueto Três	Rua Porto União, Nº 0	São Vicente	335	352	0	0	687
2	C.E.I. Hercílio Bento	Rua São Francisco do Sul, Nº 701	São Vicente	25	25	170	0	220
2	C.E.I. Tancredo Neves	Rua Rui Vieira, Nº 423	São Vicente	22	22	89	0	133
2	CEDIN Dilzelena Márcia Teixeira	Rua Alfredo Kleis, Nº 116	São Vicente	61	64	0	0	125
2	C.E.I. Profª Carine de Souza Balduino	Rua Padre Paulo Condla, Nº 464	São Vicente	0	0	77	0	77
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	317	321	0	0	638
2	E.B. Pedro Paulo Rebello	Rua Eudoro Silveira, Nº 620	São Vicente	537	401	24	0	938
2	C.E.I. Antônio João Vicente	Rua Chapecó, Nº 885	São Vicente	25	25	125	0	175
2	C.E.I. Eloi Camilo	Rua Alice dos Santos Bittencourt, Nº	São Vicente	25	25	200	0	250
2	CEDIN Napoleão de Souza	Rua Singapura, Nº 12	São Vicente	104	95	0	0	199
2	C.E.I. João Victorino	Rua Nilo Bittencourt, Nº 1390	São Vicente	50	50	245	0	345
2	E.B. Marechal Olympio Falconieri da Cunha	Rua Antonio Carlos P. Leão, Nº 456	São Vicente	690	682	0	0	1372
2	C.E.I. Padre Jacob	Rua Antônio Carlos P. Leão Filho, Nº 500	São Vicente	36	36	56	0	128
2	G.E. Carlos de Paula Seára	Rua Pedro José João, Nº 221	Dom Bosco	112	106	30	0	218
2	C.E.I. Nossa Sra. das Graças	Rua Pedro José João, Nº 221	Dom Bosco	20	20	110	0	150
2	C.E.I. Regiane Mara da Luz da Silva	Rua Antero Chaves, Nº 375	Dom Bosco	25	25	68	0	118
2	C.E.I. Adélia Russi Silva	Rua Santa Luzia, Nº 150	Dom Bosco	22	25	204	0	254
2	E.B. Profª Maria Dutra Gomes	Rua Jacob Ardigó, Nº 117	São Judas	336	335	0	0	671
2	C.E.I. Profª Rosemary Klock	Rua Aníbal Cesar, Nº 185	Dom Bosco	0	0	115	0	115
2	C.E.I. Vereador Luiz Gonzaga Agostinho	Rua Alberto Werner, Nº 50	Vila Operária	20	20	116	0	156
2	C.E.I. Vereador Heluiz Antonio Moraes Gonzaga	Rua José Eugênio Müller, Nº 130	Vila Operária	18	18	122	0	158
2	C.E.I. Profª Rosana Aparecida de Souza	Rua Felipe Reiser, Nº 650	São João	18	18	199	0	235
2	C.E.I. Norma Neves Tabalipa	Rua José Quirino, Nº 576	São João	16	16	42	0	74
2	C.E.I. Antonieta Moreira dos Santos	Rua Manoel Gaya, Nº 67	Barra do Rio	0	0	115	0	115
2	CEDIN Ângela Dalcóquio de Souza	Rua Nelson Augusto Silva Schiefler, Nº 175	Imaruí	70	54	0	0	124
2	E.B. Arnaldo Brandão	Rua Leodegário Pedro da Silva, Nº 633	Imaruí	253	300	0	0	553
2	C.E.I. Laércio Mauro Malburg	Rua Curt Hering, Nº 225	Barra do Rio	51	51	10	0	112
2	C.E.I. Léa Leal de Souza	Rua Curt Hering, Nº 225	Barra do Rio	0	0	80	0	80
2	C.E.I. Elizabeth Malburg	Rua David Adão Schmitt, Nº 0	Barra do Rio	0	0	139	0	139
2	C.E.I. Márcio Roberto da Rosa	Rua Albino Gugelmin, Nº 519	São João	0	0	73	0	73
2	E.B. João Duarte	Rua Ernesto Kobarg, Nº 372	São João	376	376	0	0	752
2	E.B. Profª Edy Vieira W. Rothbarth	BR 101, Nº 3010	Salseiros	371	353	0	0	724
2	C.E.I. João Vieira Ramos	Rua César Augusto Dalçoquio, Nº 5295	Salseiros	15	15	119	0	149
2	E.M. Rosa Negreiros Cabral	Rua Bruno Vicente da Luz, Nº 5626	Espinheiros	120	118	0	0	238
2	C.E.I. Diva Vieira Abrantes	Rua Augusto Lugn, Nº 45	Espinheiros	90	90	225	0	405
2	C.E.I. Profª Márcia M. Augusto Nunes	Rua Antônio Müller, Nº 68	Espinheiros	0	0	72	0	72
2	G.E. Maria Nilsa Ferreira Evaristo	Rod. Jorge Lacerda 3700	Espinheiros	268	267	0	0	535

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: [educacao@edu.itajai.sc.gov.br](mailto:educacao@edu.itajai.sc.gov.br)

Telefone: (47) 3249-3300

2	C.E.I. Cecília Santiago Dias	Rua Clarindo Sebastião da Cunha, Nº 1330	Espinheiros	15	15	54	0	84
2	E.I. Clarindo Sebastião da Cunha	Rua Clarindo Sebastião da Cunha, Nº 1385	Espinheiros	35	40	0	0	75
2	C.E.I. Maria da Glória Stringari	Rua Francisco Casas Ramos, Nº 170	Espinheiros	31	31	200	0	262
2	E.B. Profª Thereza Bezerra de Athayde	Rua Atílio Dalçóquio, Nº 50	Espinheiros	731	714	0	77	1522
2	C.E.I. Luiz Orsi Júnior	Rua Fermino Vieira Cordeiro, Nº 3812	Espinheiros	25	25	125	0	175
2	E.B. Profª. Maria Rosa Heleno Schulte	Rua Fermino Vieira CordeiroS, Nº	Espinheiros	422	419	0	0	841
2	E.B. José Fernandes Potter	Rua Fermino Vieira CordeiroS, Nº 2165	Espinheiros	326	330	0	0	656
2	CEMESPI	Rua Alfredo Trompowsky, Nº 485	Vila Operária	-	-	-	-	215
			<b>Total de Alunos</b>				<b>0</b>	<b>20379</b>
	Dados fornecidos pelas Diretorias de Ensino.							

## Secretaria Municipal de Educação de Itajaí

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300

**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, a 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 2025 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:  $(\text{Valor do Patrimônio Líquido} \times 12 / \text{Valor total dos contratos})$ ; 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:  $(\text{Valor da Receita Bruta} - \text{Valor total dos Contratos}) \times 100 = \text{Valor da Receita Bruta}$ .

**ANEXO 15**
**PRODUTOS/MARCAS HOMOLOGADOS DISPENSA PELA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAJAÍ**
**17/12/2025**

<b>n</b>	<b>PRODUTOS</b>	<b>Especificação</b>	<b>MARCAS APROVADAS</b>
01	Açúcar	Mascavo	Jasmine / Minamel/ Treviso
		Refinado	Caravelas / União
04	Arroz	Parboilizado	Buriti/ Urbano/ Safra
		Integral	Buriti/Tio João /Urbano
05	Aveia	Flocos finos	Quaker / Vitao/ Jasmine
		Flocos grossos	Quaker /Da Magrinha/ Jasmine
08	Biscoito	De polvilho	Natural/ Açafrão - 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 Biscoito integral de chia (+3 anos) / Beterraba/ Espinafre/ Banana verde- Casa de Massas da Pópa
		Kit lanche passeio	Biscoito salgado de queijo com orégano (30g)
		salgado da Agricultura Familiar	Salgado/Salgado integral/Orégano/Açafrão/Queijo - Casa de Massa da Pópa
		doce da Agricultura Familiar	Tradicional/Milho/ Tâmara (sem açúcar)/Cacau/Caseiro integral/Amanteigado/ Mini cookies de aveia- 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/ Alca Alimentos/ Resplendor

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300



		Patinho em iscas	King/ Resplendor
		Patinho moída	King/ Della/ Alca Alimentos/ Resplendor
		Tatu/Lagarto em cubos	King
		Tatu/Lagarto em iscas	Resplendor/ Della/ King
12	Carne de frango	Filé de coxa e sobrecoxa em peça	NAT/ CVale
		Filé de peito em peça	Macedo/Nat/Levo/ Mais frango/CVale/Copacol
		Filé de peito em cubos	Sadia
		Filé de peito moído	Copacol
13	Carne suína	Pernil em cubo	Ouro do Sul/ Sadia/ King/ Resplendor
		Lombo em bife/cubo	King/ Della
14	Cereal sem açúcar	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

n	PRODUTOS	Especificação	MARCAS APROVADAS
		Banana	Solo Snacks
		Banana com morango	Lio Nutri
		Outros <sup>1</sup>	
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
		Canela Em Pó	Kitano/ Luizão/ Shambala/ DuQuintal

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300

		Canela em pau	Luizão/ Jandira
		Cebolinha	COOPERAR
		Colorífico/ Colorau	Kitano/ Color Andina/ Luizão
		Cravo da Índia	Luizão
		Gengibre	COOPERAR
		Hortelã	COOPERAR
		Manjerição fresco	COOPERAR
		Orégano Desidratado	Kitano/ Luizão/ Jandira/ DuQuintal (peruano)/ Dá Sabor
		Salsinha	COOPERAR
		Louro	Kitano/Mactost/Luizão
		Pimenta do reino	Kitano/Mactost/ Shambala/ Luizão
		Outros <sup>1</sup>	
19	Farinha	de mandioca	Rocha/COOPERFAVI/Damázia
		de milho pré cozida	Yoki
		Trigo	Dona Benta/ Rosa Branca
		Trigo integral	Dona Benta /Jasmine
20	Fermento	Químico	Royal/Dr. Oetker
21	Fubá		Ecobio/ Mano Velho
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 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
--	--	-----------------------------	-----------------------------------

n	PRODUTOS	Especificação	MARCAS APROVADAS
		Lentilha	Juréia /Shambala/ Yoki/ Ceres Brasil/ Urbano
26	Leite	integral longa vida	Terra Viva /Parmalat/ Tirol/ Santa Clara/ Italac
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
		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/ Dona Benta
		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



31	Milho	In natura congelado	Copacol/ EasyChef
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
		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/ CVale
		Abacaxi	COOPER SCHROEDER/Vitaljet

n	PRODUTOS	Especificação	MARCAS APROVADAS
37	Polpa de frutas congelada	Abacaxi com hortelã	Vitaljet
		Acerola	COOPER SCHROEDER/ Vitaljet
		Caju	Conge frutas/ Vitaljet
		Goiaba	Conge frutas/ Vitaljet
		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>	
39	Queijo tipo mussarela		Holandês / Tirol/ Veneza
40	Ricota		DM Lacteo
			Holandês
			Kase Haus
42	Sal refinado		Jasmine / Cisne / Diana
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	Preta sem semente	La violetera/ Shambala
47	Vinagre	De álcool	Heinig/ Chemim

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

LOTE 1 - ALIMENTAÇÃO GERAL	B1 - Berçário 1 (diária)					BERÇÁRIO 2   MATERNAL 1 E 2 (diária)					JP Integral - Jardim e Pré-Escolar Período Integral					JP Parcial - Jardim e Pré-Escolar Período parcial				
	1ª	2ª	3ª	4ª	TOTAL	1ª	2ª	3ª	4ª	TOTAL	1ª	2ª	3ª	4ª	TOTAL	1ª	2ª	3ª	4ª	TOTAL
CEI Amélia Muller dos Reis	24	25	12	23	84	216	209	132	208	765	299	280	168	272	1019	218	208	112	173	711
CEI Ana da Silva Fontes	0	0	0	0	0	120	129	71	120	440	312	335	189	309	1145	250	258	137	233	878
CEI Antônio Merlo	24	26	19	18	87	83	76	51	86	296	97	94	52	91	334	163	208	100	200	671
CEI Antonio Nicoletti	12	13	8	14	47	72	84	48	89	293	69	67	39	61	236	284	269	169	246	968
CEI Augusto Bento de Oliveira	58	62	36	66	222	103	109	58	109	379	204	205	119	216	744	208	210	121	207	746
CEI Dayana Maria de Souza	162	158	93	157	570	377	369	201	340	1287	421	404	228	394	1447	132	131	73	115	451
CEI Dra. Zilda Arns Neumann	0	0	0	0	0	79	83	44	84	290	599	589	320	553	2061	307	308	164	218	997
CEI Euclides Ciriaco Meirinho	0	0	0	0	0	23	24	11	24	82	106	103	57	108	374	0	0	0	0	0
CEI Gabriel Dallago	0	0	0	0	0	54	56	28	53	191	75	82	39	58	254	126	140	56	134	456
CEI Graziela Vieira	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	70	63	29	54	216	187	196	98	182	663
CEI Henrique Marques	0	0	0	0	0	58	57	36	68	219	90	79	51	79	299	55	65	45	49	214
CEI João Sandri	0	0	0	0	0	179	175	111	173	638	205	203	128	206	742	171	171	103	168	613
CEI Katiuscia da Graça Vicente	20	23	13	22	78	58	50	36	61	205	45	46	15	45	151	119	112	60	98	389
CEI Lausimar Laus	0	0	0	0	0	192	194	116	182	684	62	54	36	58	210	324	329	197	305	1155

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: [educacao@edu.itajai.sc.gov.br](mailto:educacao@edu.itajai.sc.gov.br)

Telefone: (47) 3249-3300

CEI Luiz Silvério Vieira	0	0	0	0	0	77	75	43	70	265	30	30	13	32	105	162	180	92	172	606
CEI Maria Regina Coppi Vicente	76	87	41	102	306	324	311	168	320	1123	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEI Neusa Reis Cesário Pereira	25	28	25	40	118	360	362	201	321	1244	670	615	339	567	2191	507	510	263	461	1741
CEI Nilton de Andrade	23	29	18	32	102	203	201	112	189	705	173	168	89	155	585	185	182	94	184	645
CEI Odilio Garcia	47	40	23	36	146	223	202	107	173	705	156	144	85	124	509	0	0	0	0	0
CEI Omar Luis Macagnan	0	0	0	0	0	210	221	123	197	751	192	177	98	169	636	159	139	75	133	506
CEI Padre João Pivatto	31	23	0	32	86	158	104	0	148	410	222	141	0	201	564	84	58	0	84	226
CEI Profº Eduardo Dadinho Canziani	46	47	27	50	170	271	269	159	259	958	410	388	215	375	1388	133	130	66	101	430
CEI Profª Alzira Winter	56	56	27	51	190	173	176	91	164	604	88	85	48	86	307	243	230	134	241	848
CEI Profª Cássia Maria Schneider	0	0	0	0	0	218	207	94	193	712	252	243	135	229	859	0	0	0	0	0
CEI Profª Ermelinda Potter Custódio	51	53	30	55	189	128	123	75	105	431	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEI Profª Gisele Kawikioni	52	51	28	41	172	214	229	126	226	795	146	138	88	135	507	0	0	0	0	0
CEI Profª Maria do Carmo Espíndola	40	41	24	35	140	231	220	137	206	794	76	70	40	69	255	156	141	98	149	544
CEI Profª Mauricélia André do Nascimento	0	0	0	0	0	208	198	109	176	691	416	412	216	372	1416	171	168	75	140	554
CEI Profª Onadir da Silva Tedéo	0	0	0	0	0	77	53	23	90	243	29	23	10	29	91	0	0	0	0	0
CEI Profº Manoel Ferreira de Miranda	50	52	33	47	182	209	205	117	197	728	61	63	41	57	222	0	0	0	0	0
CEI Rosinha de Souza	51	54	32	51	188	192	190	110	178	670	72	58	39	58	227	248	228	128	219	823
CEI Valdemir de Souza	138	133	76	120	467	181	181	96	163	621	340	314	190	329	1173	289	296	143	288	1016
CEI Verº Otávio Cesário Pereira	45	49	27	33	154	179	163	95	153	590	496	473	260	484	1713	202	208	107	178	695
<b>Total</b>	<b>1031</b>	<b>1050</b>	<b>592</b>	<b>1025</b>	<b>3698</b>	<b>5450</b>	<b>5305</b>	<b>2929</b>	<b>5125</b>	<b>18809</b>	<b>6483</b>	<b>6146</b>	<b>3376</b>	<b>5975</b>	<b>21980</b>	<b>5083</b>	<b>5075</b>	<b>2710</b>	<b>4678</b>	<b>17546</b>

## Secretaria Municipal de Educação de Itajaí

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300

LOTE 1 - KIT LANCHE	B1 - Berçário 1 (diária)					BERÇÁRIO 2   MATERNAL 1 E 2 (diária)					JP Integral - Jardim e Pré-Escolar Período Integral				
UNIDADES ESCOLARES	1ª	2ª	3ª	4ª	TOTAL	1ª	2ª	3ª	4ª	TOTAL	1ª	2ª	3ª	4ª	TOTAL
CEI Amélia Muller dos Reis					0					0					0
CEI Ana da Silva Fontes					0					0					0
CEI Antônio Merlo					0					0		196			196
CEI Antonio Nicoletti					0					0					0
CEI Augusto Bento de Oliveira					0					0					0
CEI Dayana Maria de Souza					0					0					0
CEI Dra. Zilda Arns Neumann					0					0					0
CEI Euclides Ciriaco Meirinho					0					0					0
CEI Gabriel Dallago					0					0					0
CEI Graziela Vieira					0					0					0
CEI Henrique Marques					0					0					0
CEI João Sandri					0					0		128			128
CEI Katiuscia da Graça Vicente					0					0					0
CEI Lausimar Laus					0					0					0
CEI Luiz Silvério Vieira					0					0					0
CEI Maria Regina Coppi Vicente					0					0					0
CEI Neusa Reis Cesário Pereira					0					0					0
CEI Nilton de Andrade					0					0					0
CEI Odílio Garcia					0					0					0
CEI Omar Luis Macagnan					0					0					0

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: [educacao@edu.itajai.sc.gov.br](mailto:educacao@edu.itajai.sc.gov.br)

Telefone: (47) 3249-3300

CEI Padre João Pivatto					0					0					0	
CEI Prefº Eduardo Dadinho Canziani					0					0					0	
CEI Profª Alzira Winter					0					0					0	
CEI Profª Cássia Maria Schneider					0					0					0	
CEI Profª Ermelinda Potter Custódio					0					0					0	
CEI Profª Gisele Kawikioni					0					0					0	
CEI Profª Maria do Carmo Espíndola					0					0				135	135	
CEI Profª Mauricélia André do Nascimento					0					0					0	
CEI Profª Onadir da Silva Tedéo					0					0					0	
CEI Profº Manoel Ferreira de Miranda					0					0					0	
CEI Rosinha de Souza					0					0					0	
CEI Valdemir de Souza					0					0					0	
CEI Verº Otávio Cesário Pereira					0					0					0	
Total	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	324	0	135	459

LOTE 1 - ALIMENTAÇÃO GERAL	EF - Ensino Fundamental					EJA					Almoço - Educação integral e CEDIN					Lanche - Mais Educação e CEDIN				
UNIDADES ESCOLARES	1ª	2ª	3ª	4ª	TOTAL	1ª	2ª	3ª	4ª	TOTAL	1ª	2ª	3ª	4ª	TOTAL	1ª	2ª	3ª	4ª	TOTAL
C.E. de Cordeiros	1606	1491	817	1508	5422	53	57	43	59	212	0	0		0	0	0	0	0	0	0
C.E. Pedro Rizzi	4126	3953	2365	3544	13988	211	205	145	157	718	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
C.E. Prof. Cacildo Romagnani					0	0	0	0	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	801	753	389	657	2600	1572	1209	807	1065	4653

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300

CEDIN Jacy Dias Ramos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	804	795	472	792	2863	804	795	472	484	2555
CEDIN Lucy Canziani	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	783	794	438	702	2717	757	744	321	528	2350
E.B. Antônio Ramos	2822	3010	1654	2710	10196	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. Avelino Werner	1968	2033	1142	1905	7048	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. de Campo M <sup>a</sup> do Carmo Vieira	1021	1042	522	1005	3590	0	0	0	0	0	244	263	143	254	904	169	170	103	154	596
E.B. Elias Adaime	3443	3719	2148	3521	12831	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. Francisco Celso Mafra	3480	3504	2176	3494	12654	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. João Paulo II	5082	5415	3142	5145	18784	0	0	0	0	0					0	0	0	0	0	0
E.B. Melvin Jones	2402	2431	1210	2163	8206	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. Pe. José de Anchieta	951	975	515	948	3389	0	0	0	0	0	106	111	72	90	379	31	31	29	21	112
E.B. Pe. Pedro Baron	4730	4502	2445	3806	15483	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. Prof. Alberto Werner	1219	1150	654	1029	4052	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. Prof. Martinho Gervasi	2208	2040	1260	2016	7524	0	0	0	0	0	304	241	138	280	963	81	71	0	76	228
E.B. Prof <sup>a</sup> Inês Cristofolini de Freitas	1278	1235	779	1341	4633	0	0	0	0	0	180	171	102	169	622	315	312	185	317	1129
E.B. Prof <sup>a</sup> Judith Duarte de Oliveira	1797	1823	1006	1822	6448	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. Prof <sup>a</sup> M <sup>a</sup> José Hülse Peixoto	4555	4267	2753	4215	15790	0	0	0	0	0	193	201	123	205	722	217	225	140	219	801
E.I. Duque de Caxias	302	268	126	285	981	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.I. Maria Perpétua Pereira	470	513	263	483	1729	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
G.E. Jorge Domingos Gonzaga	474	467	272	443	1656	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>43934</b>	<b>43838</b>	<b>25249</b>	<b>41383</b>	<b>154404</b>	<b>264</b>	<b>262</b>	<b>188</b>	<b>216</b>	<b>930</b>	<b>3415</b>	<b>3329</b>	<b>1877</b>	<b>3149</b>	<b>11770</b>	<b>3946</b>	<b>3557</b>	<b>2057</b>	<b>2864</b>	<b>12424</b>

## Secretaria Municipal de Educação de Itajaí

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: [educacao@edu.itajai.sc.gov.br](mailto:educacao@edu.itajai.sc.gov.br)

Telefone: (47) 3249-3300

LOTE 1 - KIT LANCHE	EF - Ensino Fundamental					EJA					Almoço - Educação integral e CEDIN					Lanche - Mais Educação e CEDIN				
UNIDADES ESCOLARES	1ª	2ª	3ª	4ª	TOTAL	1ª	2ª	3ª	4ª	TOTAL	1ª	2ª	3ª	4ª	TOTAL	1ª	2ª	3ª	4ª	TOTAL
C.E. de Cordeiros			1248	1826	3074					0					0					0
C.E. Pedro Rizzi				735	735					0					0					0
C.E. Prof. Cacildo Romagnani					0					0					0					0
CEDIN Emílio Gazaniga Junior					0					0					0					0
CEDIN Jacy Dias Ramos					0					0					0					0
CEDIN Lucy Canziani					0					0					0				394	394
E.B. Antônio Ramos				896	896					0					0					0
E.B. Avelino Werner					0					0					0					0
E.B. de Campo Mª do Carmo Vieira					0					0					0					0
E.B. Elias Adaime					0					0					0					0
E.B. Francisco Celso Mafra				417	417					0					0					0
E.B. João Paulo II					0					0					0					0
E.B. Melvin Jones		920			920					0					0					0
E.B. Pe. José de Anchieta					0					0					0					0
E.B. Pe. Pedro Baron				893	893					0					0					0
E.B. Pref. Alberto Werner					0					0					0					0
E.B. Prof. Martinho Gervási			753		753					0					0					0
E.B. Profª Inês Cristofolini de Freitas					0					0					0					0
E.B. Profª Judith Duarte de Oliveira					0					0					0					0
E.B. Profª Mª José Hülse Peixoto					0					0					0					0

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300

E.I. Duque de Caxias				485	485					0					0					0
SME / ce Pedro Rizzi				120	120															
E.I. Maria Perpétua Pereira					0					0					0					0
G.E. Jorge Domingos Gonzaga					0					0					0					0
<b>TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>920</b>	<b>2001</b>	<b>5372</b>	<b>8293</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>394</b>	<b>394</b>

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR ESPECÍFICA - LOTE 1			
CARDÁPIOS CEI	Classe 1 (15%)	Classe 2 (30%)	Classe 3 (50%)
	TOTAL DE REFEIÇÕES	TOTAL DE REFEIÇÕES	TOTAL DE REFEIÇÕES
B1 - Berçário 1 (DIÁRIA)	146	97	124
B2 - Berçário 2   MATERNAL 1 E 2 (DIÁRIA)	853	598	90
JP Integral - Jardim e Pré-Escolar Período Integral	945	463	49
JP Parcial - Jardim e Pré-Escolar Período parcial	328	191	0
	<b>2272</b>	<b>1349</b>	<b>263</b>
CARDÁPIOS ENSINO FUNDAMENTAL   EJA   ALMOÇO   LANCHES	Classe 1 (15%)	Classe 2 (30%)	Classe 3 (50%)

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300

	TOTAL DE REFEIÇÕES	TOTAL DE REFEIÇÕES	TOTAL DE REFEIÇÕES
EF - Ensino Fundamental	40	36	6
Almoço - Educação integral e CEDIN	0	0	
Lanche - Educação integral e CEDIN	77	0	31
	<b>117</b>	<b>36</b>	<b>37</b>

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: [educacao@edu.itajai.sc.gov.br](mailto:educacao@edu.itajai.sc.gov.br)

Telefone: (47) 3249-3300

# RELATÓRIO DE FATURAMENTO NOVEMBRO - 18 DIAS ÚTEIS - LOTE 1

CARDÁPIOS CEI	TOTAL DE REFEIÇÕES				MÊS
	SEMANA				
	1ª	2ª	3ª	4ª	
B1 - Berçário 1 (DIÁRIA)	1031	1050	592	1025	3698
B2 - Berçário 2   MATERNAL 1 E 2 (DIÁRIA)	5450	5305	2929	5125	18809
JP Integral - Jardim e Pré-Escolar Período Integral	6483	6146	3376	5975	21980
JP Parcial - Jardim e Pré-Escolar Período parcial	5083	5075	2710	4678	17546
CARDÁPIOS ENSINO FUNDAMENTAL   EJA   ALMOÇO   LANCHES	TOTAL DE REFEIÇÕES				MÊS
	SEMANA				
	1ª	2ª	3ª	4ª	
EF - Ensino Fundamental	43934	43838	25249	41383	154404
EJA - Educação de Jovens e Adultos	264	262	188	216	930
Almoço - Educação integral e CEDIN	3415	3329	1877	3149	11770
Lanche - Educação integral e CEDIN	3946	3557	2057	2864	12424
KIT LANCHE CEI	TOTAL DE REFEIÇÕES				MÊS
	SEMANA				
	1ª	2ª	3ª	4ª	
B1 - Berçário 1 (DIÁRIA)	0	0	0	0	0

Secretaria Municipal de Educação de Itajaí

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300

B2 - Berçário 2   MATERNAL 1 E 2 (DIÁRIA)	0	0	0	0	0
JP Integral - Jardim e Pré-Escolar Período Integral	0	324	0	135	459
JP Parcial - Jardim e Pré-Escolar Período parcial	0	0	0	0	0
KIT LANCHE ENSINO FUNDAMENTAL   EJA   ALMOÇO   LANCHES	TOTAL DE REFEIÇÕES				MÊS
	SEMANA				
	1ª	2ª	3ª	4ª	
EF - Ensino Fundamental	0	920	2001	5372	8293
EJA - Educação de Jovens e Adultos	0	0	0	0	0
Almoço - Educação integral e CEDIN	0	0	0	0	0
Lanche - Educação integral e CEDIN	0	0	0	394	394

### Secretaria Municipal de Educação de Itajaí

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: [educacao@edu.itajai.sc.gov.br](mailto:educacao@edu.itajai.sc.gov.br)

Telefone: (47) 3249-3300



LOTE 2	B1 - Berçário 1 (diária)						B2 - Berçário 2/ M1 - Maternal 1/ M2 - Maternal 2 (diária)						JP Integral e Pré -Escolar Período Integral						JP Parcial e Pré- Escolar Período Parcial					
	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	TOTAL	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	TOTAL	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	TOTAL	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	TOTAL
CEI Adélia Russi Silva	87	92	64	87	0	330	258	257	155	257	0	927	175	168	103	175	0	621	464	515	299	515	0	1793
CEI Angela Dias Ramos Neves	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	296	294	160	267	0	1017	268	280	168	267	0	983
CEI Anninha Linhares de Miranda	0	0	0	0	0	0	226	207	129	218	0	780	239	234	146	221	0	840	0	0	0	0	0	0
CEI Antonieta Moreira dos Santos	47	53	34	49	0	183	180	197	104	166	0	647	163	170	88	143	0	564	0	0	0	0	0	0
CEI Antonio João Vicente	22	21	12	23	0	78	168	158	105	159	0	590	215	204	98	197	0	714	165	145	75	129	0	514
CEI Cândida Vargas	15	15	11	14	0	55	180	177	96	181	0	634	173	167	93	156	0	589	122	118	72	110	0	422
CEI Cecília Santiago Dias	0	0	0	0	0	0	122	125	76	131	0	454	41	41	26	42	0	150	168	174	104	169	0	615
CEI César Martinho Ferreira	18	15	12	18	0	63	142	130	67	123	0	462	148	145	73	138	0	504	149	146	78	133	0	506
CEI Darlan Dotto Wiersinski	60	67	40	64	0	231	106	111	67	107	0	391	65	68	34	53	0	220	0	0	0	0	0	0
CEI Elizabeth Malburg	37	31	22	45	0	135	235	241	134	218	0	828	261	254	154	235	0	904	0	0	0	0	0	0
CEI Hercílio Bento	53	54	32	51	0	190	294	296	177	289	0	1056	84	95	54	91	0	324	473	485	275	482	0	1715
CEI João Victorino	107	67	52	92	0	318	387	365	193	354	0	1299	468	450	247	439	0	1604	177	180	91	144	0	592
CEI João Vieira Ramos	52	58	30	55	0	195	101	102	64	102	0	369	161	163	101	161	0	586	81	85	47	80	0	293
CEI Laércio Mauro Malburg	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	97	101	54	81	0	333	280	278	134	226	0	918
CEI Léa Leal de Souza	33	27	12	24	0	96	103	111	56	93	0	363	165	178	81	122	0	546	0	0	0	0	0	0
CEI Leonídia dos Santos Vicente	43	46	28	39	0	156	145	141	74	137	0	497	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEI Luiz Orsi Júnior	34	36	22	34	0	126	110	128	58	97	0	393	236	215	132	213	0	796	245	157	89	158	0	649
CEI Márcio Roberto da Rosa	37	40	25	42	0	144	153	143	80	137	0	513	53	49	33	44	0	179	0	0	0	0	0	0

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: [educacao@edu.itajai.sc.gov.br](mailto:educacao@edu.itajai.sc.gov.br)

Telefone: (47) 3249-3300



CEI Maria da Glória Stringari	52	43	21	50	0	166	361	343	189	325	0	1218	300	335	188	314	0	1137	250	248	126	227	0	851
CEI Mariana Graciola	76	79	49	76	0	280	110	116	69	108	0	403	223	224	128	224	0	799	166	166	95	164	0	591
CEI Mário Pedro Ferreira	0	0	0	0	0	0	145	135	78	136	0	494	57	59	33	53	0	202	52	52	33	50	0	187
CEI Norma Neves Tabalipa	0	0	0	0	0	0	45	45	25	43	0	158	114	112	63	106	0	395	130	139	78	126	0	473
CEI Nossa Sra das Graças	52	50	30	51	0	183	201	204	84	190	0	679	72	78	32	60	0	242	284	266	142	265	0	957
CEI Nossa Sra de Lourdes	55	53	33	54	0	195	193	212	114	196	0	715	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	157	154	88	154	0	553	301	272	148	242	0	963
CEI Profª Carine de Souza Balduino	40	47	25	42	0	154	165	173	101	160	0	599	64	58	40	57	0	219	0	0	0	0	0	0
CEI Profª Diva Vieira Abrantes	38	45	27	26	0	136	241	231	136	223	0	831	265	253	145	257	0	920	1158	1165	631	1101	0	4055
CEI Profª Marcia Maria Augusto Nunes	46	39	24	27	0	136	175	178	84	149	0	586	73	72	39	60	0	244	0	0	0	0	0	0
CEI Profª Rosana Aparecida de Souza	39	45	26	43	0	153	353	357	201	346	0	1257	328	339	198	337	0	1202	158	168	88	157	0	571
CEI Profª Rosemary Klock	56	51	31	60	0	198	196	136	79	179	0	590	160	154	72	138	0	524	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	219	222	121	224	0	786	120	114	66	103	0	403
CEI Rosete Palmeira Silva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	298	296	178	295	0	1067	134	136	82	134	0	486
CEI Sagrada Família	46	41	25	44	0	156	195	187	112	183	0	677	70	68	43	63	0	244	151	144	80	122	0	497
CEI Tancredo Neves	50	50	31	46	0	177	200	196	105	165	0	666	61	49	38	60	0	208	122	123	68	107	0	420
CEI Verº Eloi Camilo	50	49	26	53	0	178	333	346	191	328	0	1198	436	449	254	415	0	1554	0	0	0	0	0	0
CEI Verº Heluiz Antônio Moraes Gonzaga	38	46	33	45	0	162	180	194	116	198	0	688	260	264	151	251	0	926	137	136	86	139	0	498
CEI Verº Luiz Gonzaga Agostinho	42	43	18	44	0	147	189	185	87	165	0	626	203	222	94	208	0	727	0	0	0	0	0	0
<b>Total</b>	<b>1325</b>	<b>1303</b>	<b>795</b>	<b>1298</b>	<b>0</b>	<b>4721</b>	<b>6192</b>	<b>6127</b>	<b>3406</b>	<b>5863</b>	<b>0</b>	<b>21588</b>	<b>6400</b>	<b>6404</b>	<b>3582</b>	<b>6054</b>	<b>0</b>	<b>22440</b>	<b>5755</b>	<b>5692</b>	<b>3155</b>	<b>5350</b>	<b>0</b>	<b>19952</b>

Secretaria Municipal de Educação de Itajaí

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: [educacao@edu.itajai.sc.gov.br](mailto:educacao@edu.itajai.sc.gov.br)

Telefone: (47) 3249-3300





LOTE 2	EF- Ensino Fundamental e CEMESPI (merenda)						EJA						MC Almoço- Mais Educação e CEDIN						MC Lanche- Mais Educação e CEDIN					
	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	TOTAL	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	TOTAL	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	TOTAL	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	TOTAL
Banda Filarmônica	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	390	451	272	371	0	1484
CEDIN Angela Dalçóquio de Souza	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1543	1564	903	1543	0	5553	1289	1321	776	1311	0	4697
CEDIN Dilzelena Márcia Teixeira	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	673	674	398	634	0	2379	364	361	218	337	0	1280
CEDIN Napoleão de Souza	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	908	1077	630	869	0	3484	654	639	459	557	0	2309
CEDIN Verde Vale	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1647	1737	1045	1772	0	6201	1874	1968	1180	1912	0	6934
CEMESPI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	206	209	147	200	0	762
E.B. Aníbal Cesar	3079	3462	1721	3222	0	11484	175	196	138	167	0	676	1149	1194	706	1137	0	4186	311	321	190	305	0	1127
E.B. Ariribá	873	739	491	769	0	2872	0	0	0	0	0	0	231	235	140	231	0	837	221	228	127	191	0	767
E.B. Arnaldo Brandão	6189	6185	3367	5740	0	21481	0	0	0	0	0	0	54	45	28	34	0	161	0	0	0	0	0	0
E.B. Gaspar da Costa Moraes	2681	3046	1755	3069	0	10551	63	83	66	88	0	300	936	934	566	958	0	3394	848	953	569	957	0	3327
E.B. João Duarte	1408	1393	831	1508	0	5140	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. José Medeiros Vieira	1739	1639	973	1544	0	5895	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. José Potter	2232	2187	1119	1900	0	7438	0	0	0	0	0	0	20	14	21	0	0	55	0	0	0	0	0	0
E.B. Mar. Olímpio F. da Cunha	2379	1598	1060	1842	0	6879	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. Mansueto Três	1672	1721	1063	1759	0	6215	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. Pedro Paulo Rebello	2227	1981	1110	1814	0	7132	0	0	0	0	0	0	192	197	112	191	0	692	314	326	217	349	0	1206
E.B. Profª Edy Vieira W. Rothbarth	3054	3241	1885	3054	0	11234	0	0	0	0	0	0	86	77	0	0	0	163	0	0	0	0	0	0
E.B. Profª Mª Dutra Gomes	1583	1481	700	1369	0	5133	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. Profª Mª Rosa	2848	2931	1443	2742	0	9964	0	0	0	0	0	0	128	135	86	118	0	467	0	0	0	0	0	0

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: [educacao@edu.itajai.sc.gov.br](mailto:educacao@edu.itajai.sc.gov.br)

Telefone: (47) 3249-3300





Heleno Schulte																								
E.B. Profª Thereza B. de Athayde	4373	4600	2666	4581	0	16220	101	107	86	106	0	400	36	37	26	38	0	137	0	0	0	0	0	0
E.B. Yolanda Laurindo Ardigó	530	569	327	510	0	1936	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.I. Clarindo Sebastião da Cunha	572	585	340	542	0	2039	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.M. Rosa Negreiros Cabral	995	1015	621	1053	0	3684	0	0	0	0	0	0	49	51	22	44	0	166	0	0	0	0	0	0
G.E. Carlos de Paula Seára	941	931	408	857	0	3137	0	0	0	0	0	0	144	153	73	147	0	517	116	98	67	97	0	378
G.E. Elisa Gessele Orsi	654	685	440	612	0	2391	0	0	0	0	0	0	980	982	558	880	0	3400	530	540	316	488	0	1874
G.E. Guilhermina Buchelle Muller	1224	1359	688	1043	0	4314	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	1547	1611	857	1440	0	5455	0	0	0	0	0	0	42	63	33	0	0	138	0	0	0	0	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>42800</b>	<b>42959</b>	<b>23865</b>	<b>40970</b>	<b>0</b>	<b>150594</b>	<b>339</b>	<b>386</b>	<b>290</b>	<b>361</b>	<b>0</b>	<b>1376</b>	<b>8818</b>	<b>9169</b>	<b>5347</b>	<b>8596</b>	<b>0</b>	<b>31930</b>	<b>7117</b>	<b>7415</b>	<b>4538</b>	<b>7075</b>	<b>0</b>	<b>26145</b>

LOTE 2	EF- Ensino Fundamental e CEMESPI (merenda)						EJA - Educação de Jovens e Adultos						MC Almoço- Mais Educação e CEDIN						MC Lanche- Mais Educação e CEDIN					
	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	TOTAL	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	TOTAL	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	TOTAL	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	TOTAL
Banda Filarmônica	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	80	0	0	80
CEDIN Angela Dalçóquio de Souza	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEDIN Dilzelena Márcia Teixeira	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEDIN Napoleão de Souza	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEDIN Verde Vale	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300





CEMESPI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. Aníbal Cesar	0	0	0	900	0	900	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. Ariribá	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. Arnaldo Brandão	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	90	87	54	69	0	300	0
E.B. Gaspar da Costa Moraes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	520	0	0	0	520	0
E.B. João Duarte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. José Medeiros Vieira	0	1000	0	99	0	1099	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. José Potter	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. Mar. Olímpio F. da Cunha	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. Mansueto Três	0	500	0	0	0	500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. Pedro Paulo Rebello	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. Profª Edy Vieira W. Rothbarth	0	0	0	1100	0	1100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. Profª Mª Dutra Gomes	0	0	0	0	0	0	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	0	0	0	0	0	0	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	0	900	0	800	0	1700	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.B. Yolanda Laurindo Ardigó	0	300	0	0	0	300	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.I. Clarindo Sebastião da Cunha	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
E.M. Rosa Negreiros Cabral	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
G.E. Carlos de Paula Seára	0	0	0	400	0	400	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
G.E. Elisa Gessele Orsi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
G.E. Guilhermina Buchelle Muller	0	0	0	0	0	0	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>0</b>	<b>2700</b>	<b>0</b>	<b>3299</b>	<b>0</b>	<b>5999</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>90</b>	<b>607</b>	<b>134</b>	<b>69</b>	<b>0</b>	<b>900</b>	

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300



LOTE 2	B1 - Berçário 1 (diária)						B2/M1/M2						JP Integral e Pré -Escolar Período Integral						JP Parcial e Pré- Escolar Período Parcial					
	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	TO TA L	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	TO TA L	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	TOTAL	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	TOTAL
CEI Adélia Russi Silva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	500	0	500	0	0	0	0	0	0
CEI Angela 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
CEI Anninha Linhares de Miranda	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEI Antonieta Moreira dos Santos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEI Antonio João Vicente	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEI Cândida Vargas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEI Cecília Santiago Dias	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEI César Martinho Ferreira	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEI Darlan Dotto Wiersinski	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEI Elizabeth 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
CEI Hercílio Bento	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEI João Victorino	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEI João Vieira Ramos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
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
CEI Léa Leal de Souza	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEI Leonídia dos Santos Vicente	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEI Luiz Orsi Júnior	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEI Márcio Roberto da Rosa	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300



CEI Maria da Glória Stringari	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	343	500	0	0	0	843	0	0	0	0	0	0
CEI Mariana Graciola	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEI Mário Pedro Ferreira	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEI Norma Neves Tabalipa	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEI Nossa Sra das Graças	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEI Nossa Sra de Lourdes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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
CEI Profª Carine de Souza Balduino	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEI Profª Diva Vieira Abrantes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	500	0	500	0	0	0	0	0	0
CEI Profª Marcia Maria Augusto Nunes	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEI Profª Rosana Aparecida de Souza	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEI Profª Rosemary Klock	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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
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
CEI Sagrada Família	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEI Tancredo 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
CEI Verº Eloi Camilo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CEI Verº Heluiz Antônio Moraes Gonzaga	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	250	0	0	0	250	0	0	0	0	0	0
CEI Verº Luiz Gonzaga Agostinho	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Total	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	343	750	0	1000	0	2093	0	0	0	0	0	0

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: [educacao@edu.itajai.sc.gov.br](mailto:educacao@edu.itajai.sc.gov.br)

Telefone: (47) 3249-3300



ALIMENTAÇÃO ESPECIAL - LOTE 2			
Classe			
	I	II	III
Berçário I	35	84	447
Berçário II/ Maternal I/ Maternal II	145	704	137
Jardim I	53	358	94
Jardim II/PRÉ	41	448	145
<b>TOTAL</b>	<b>274</b>	<b>1594</b>	<b>823</b>
<b>TOTAL INFANTIL</b>	<b>2691</b>		
	I	II	III
MERENDA	111	38	21
ALMOÇO	62	14	0
LANCHE	0	0	0
<b>TOTAL</b>	<b>173</b>	<b>52</b>	<b>21</b>
<b>TOTAL FUNDAMENTAL</b>	<b>246</b>		

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300

## RELATÓRIO DE FATURAMENTO NOVEMBRO - 18 DIAS ÚTEIS - LOTE 2

CARDÁPIOS CEI	TOTAL DE REFEIÇÕES					MÊS
	SEMANA					
	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	
B1 - Berçário 1 (diária)	1325	1303	795	1298	0	4721
B2 - Berçário 2/ M1 - Maternal 1/ M2- Maternal 2 (diária)	6192	6127	3406	5863	0	21588
JP Integral -Escolar Período Integral	6400	6404	3582	6054	0	22440
JP Parcial e Pré- Escolar Período Parcial	5755	5692	3155	5350	0	19952
Total						68701
Total Dieta Especial Infantil						
TOTAL INFANTIL						
CARDÁPIOS EB/Cedin's/EJA	TOTAL DE REFEIÇÕES					MÊS
	SEMANA					
	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	
EF- Ensino Fundamental e CEMESPI(merenda)	42800	42959	23865	40970	0	150594
EJA - Educação de Jovens e Adultos	339	386	290	361	0	1376
MC Almoço- Mais Educação e CEDIN	8818	9169	5347	8596	0	31930
MC Lanche- Mais Educação e CEDIN	7117	7415	4538	7075	0	26145
Total						210045
Total Dieta Especial Fundamental						
TOTAL FUNDAMENTAL						

Secretaria Municipal de Educação de Itajaí

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300

KIT LANCHE CEI	TOTAL DE REFEIÇÕES					MÊS
	SEMANA					
	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	
B1 - Berçário 1 (diária)	0	0	0	0	0	0
B2 - Berçário 2/ M1 - Maternal 1/ M2- Maternal 2 (diária)	0	0	0	0	0	0
JP Integral e Pré -Escolar Período Integral	343	750	0	1000	0	2093
JP Parcial e Pré- Escolar Período Parcial	0	0	0	0	0	0
Total						2093

KIT LANCHE EB/EJA/CEDIN'S	TOTAL DE REFEIÇÕES					MÊS
	SEMANA					
	1ª	2ª	3ª	4ª	5ª	
EF- Ensino Fundamental e CEMESPI (merenda)	0	2700	0	3299	0	5999
EJA - Educação de Jovens e Adultos	0	0	0	0	0	0
MC Almoço- Mais Educação e CEDIN	0	0	0	0	0	0
MC Lanche- Mais Educação e CEDIN	90	607	134	69	0	900
Total						6899

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300

**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 18**  
**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.

## ANEXO 19

### ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

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 – (Berçário 1)	225	6	1350	200	R\$ 13,70	R\$ 616.275,00
B2 – (Berçário 2)	368	4	1472	200	R\$ 15,57	R\$ 1.145.768,00
JP Integral – Jardim e Pré-Escolar Período Integral	2333	4	9332	200	R\$ 17,61	R\$ 8.215.659,50
JP Parcial – Jardim e Pré-Escolar Período parcial	869	2	1738	200	R\$ 10,43	R\$ 1.813.168,50
EF - (Ensino Fundamental)	10734	1	10734	200	R\$ 8,12	R\$ 17.421.282,00
EJA – (Educação de Jovens e Adultos)	93	1	93	200	R\$ 7,61	R\$ 141.592,50
Almoço – (Educação Integral e CEDIN)	2990	1	2990	200	R\$ 8,55	R\$ 5.111.405,00
Lanche – (Educação Integral, CEDIN e CEMESPI)	3037	1	3037	200	R\$ 6,78	R\$ 4.116.653,50
<b>TOTAL</b>	<b>20.649</b>	<b>–</b>			<b>–</b>	<b>R\$38.581.804,00</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 – (Berçário 1)	285	6	1710	200	R\$ 13,70	R\$ 780.615,00
B2 – (Berçário 2)	299	4	1196	200	R\$ 15,57	R\$ 930.936,50
JP Integral – Jardim e Pré-Escolar Período	2511	4	10044	200	R\$ 17,61	R\$ 8.842.486,50

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300

<b>Integral</b>						
JP Parcial – Jardim e Pré-Escolar Período parcial	1073	2	2146	200	R\$ 10,43	R\$ 2.238.814,50
EF - (Ensino Fundamental )	10559	1	10559	200	R\$ 8,12	R\$ 17.137.257,00
EJA – (Educação de Jovens e Adultos)	171	1	171	200	R\$ 7,61	R\$ 260.347,50
Almoço – (Educação Integral e CEDIN)	197	1	197	200	R\$ 8,55	R\$ 336.771,50
Lanche – (Educação Integral, CEDIN e CEMESPI)	171	1	171	200	R\$ 6,78	R\$ 231.790,50
<b>TOTAL</b>	<b>15.266</b>	<b>–</b>			<b>–</b>	<b>R\$30.759.019,00</b>
<b>Alimentação escolar específica (Classe I, Classe II e Classe III) - Ensino Infantil</b>						<b>R\$112.586,80</b>

Segmento	Classe I			Classe II			Classe III		
	Atual	Qtde	Total	Atual	Qtde	Total	Atual	Qtde	Total
B I	R\$	1	R\$	R\$ -	2	R\$ -	R\$ -	0	R\$ -
BII	R\$	2	R\$	R\$ -	10	R\$ -	R\$ -	1	R\$ -
J I	R\$	0	R\$ -	R\$ -	2	R\$ -	R\$ -	0	R\$ -
J II	R\$	0	R\$ -	R\$ -	0	R\$ -	R\$ -	0	R\$ -
PRÉ	R\$	0	R\$ -	R\$ -	1	R\$ -	R\$ -	0	R\$ -
TOTAL/dia	200		R\$		0	R\$ -		0	R\$ -
<b>TOTAL INFANTIL</b>									<b>\$112.586,8</b>
Segmento	Classe I			Classe II			Classe III		
Merenda	R\$	17	R\$	R\$	0	R\$ -	R\$	5	R\$ 3
ALMOÇO	R\$	7	R\$	R\$	7	R\$	R\$	0	R\$ -
LANCHE	R\$	7	R\$	R\$	0	R\$ -	R\$	0	R\$ -
TOTAL/dia	200		R\$ 0			R\$ -			R\$ -
<b>TOTAL FUNDAMENTAL</b>									<b>R\$ 44.311,95</b>

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: educacao@edu.itajai.sc.gov.br

Telefone: (47) 3249-3300

## ANEXO 20

### Calendário da Rede Municipal de Ensino 2026

#### Educação Infantil e Ensino Fundamental – Regular DIAS LETIVOS

1º TRIMESTRE			2º TRIMESTRE			3º TRIMESTRE		
Início: 11/02		Término: 22/05	Início: 26/05		Término: 04/09	Início: 09/09		Término: 15/12
Mês	Dias	Horas	Mês	Dias	Horas	Mês	Dias	Horas
Fevereiro	11	44 h	Maio	04	16 h	Setembro	16	64 h
Março	22	88 h	Junho	20	80 h	Outubro	19	76 h
Abril	20	80 h	Julho	18	72 h	Novembro	19	76 h
Maio	15	60 h	Agosto	21	84 h	Dezembro	11	44h
			Setembro	04	16 h			
<b>TOTAIS</b>	<b>68</b>	<b>272 h</b>	<b>TOTAIS</b>	<b>67</b>	<b>268 h</b>	<b>TOTAIS</b>	<b>65</b>	<b>260 h</b>
200 dias letivos / 800 horas letivas								

#### EJA - DIAS LETIVOS

1º Módulo			2º Módulo			3º Módulo			4º Módulo		
Início: 11/02		Término: 23/04	Início: 27/04		Término: 09/07	Início: 13/07		Término: 01/10	Início: 05/10		Término: 16/12
Mês	Dias	Horas	Mês	Dias	Horas	Mês	Dias	Horas	Mês	Dias	Horas
Fevereiro	11	22h	Abril	04	11h20min	Julho	10	22h40min	Outubro	17	36h20min
Março	22	51h20min	Maio	20	45h20min	Agosto	21	48h20min	Novembro	19	45h20min
Abril	15	47h40min	Junho	20	46h	Setembro	21	48h20min	Dezembro	12	28h40min
			Julho	07	16h40min	Outubro	01	02h20min			
Projeto		84h	Projeto		84h	Projeto		84h	Projeto		84h
TOTAIS	48	204h	TOTAIS	51	203h20min	TOTAIS	53	205h40min	TOTAIS	48	194h20min
99 dias letivos / 407h20min						101 dias letivos / 400h					
200 dias letivos / 807h20min											

**ANEXO 22****SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE ITAJAÍ/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 dezesesseis 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.

**Secretaria Municipal de Educação de Itajaí**

Endereço: Avenida Vereador Abrahão João Francisco, 3855 - Ressacada - 88307-303 • Itajaí • SC

E-mail: [educacao@edu.itajai.sc.gov.br](mailto:educacao@edu.itajai.sc.gov.br)

Telefone: (47) 3249-3300

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 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 epigrafado, 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 possuir 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 epigrafado.

#### **DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE**

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

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.

Itajaí, \_\_ de \_\_\_\_ de 2025

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

